Sopa Fría de Tomate, Pepino y Kéfir



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas
Albahaca: 4 hojas
Cebolla picada: 20 Gramos
Ajo: 1 Diente
Kefir de agua: 300 c.c.
Pepino: 50 Gramos
Sal: c/n
Tomate: 200 Gramos

Acompañamiento

Apio en julianas: 1 Tallo
Hojas de Albahaca: c/n
Pepino en láminas: 1 unidad
Semillas de zapallo tostadas: 1 cda
Tomatitos cherry: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Licuar **tomate** en trozos, kéfir de agua, pepino, *albahaca*, aceite de oliva, *cebolla*, *ajo* hasta que la preparación esté lisa
- *Condimentar* con sal y servir en bowl.
- Terminar con tomates cherry en mitades, pepino en láminas, hojas de *albahaca*, semillas de *zapallo* tostado y *apio* en fina juliana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-fria-de-tomate-pepino-y-kefir