

# CREMA FRÍA DE PEPINO

## INGREDIENTES

800 g de pepinos pelados.

5 yogures naturales (pueden ser desnatados).

Zumo de  $\frac{1}{2}$  limón.

6 cubitos de hielo.

Unas hojas de menta fresca.

Sal y pimienta al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en el Thermomix, reservando algunas hojas de menta para adornar y triture todo durante 2 o 3 minutos en velocidad máxima 9.

2. Pruébalo y rectifique la sazón. Sírvalo en tazas de consomé decorándolo con una hoja de menta o una rodajita de pepino muy finita en el centro.

Nota: Si lo desea puede añadirle una latita de nata para cocinar de Nestlé.