

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/sopa-fria-de- pepino.html>

Sopa fria de pepino

INGREDIENTES

- 2 pepinos grandes
- 1 trozo de apio
- 1 yogur natural
- sal y pimienta
- 1 vaso de caldo de pollo de brik
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 pan de molde sin corteza
- 4 huevos de codorniz

PREPARACIÓN

Pelar y trocear los pepinos quitando las semillas más grandes. Echar en un bol apto para la batidora. Agregar el apio limpio y la miga de pan troceada.

Añadir el yogur y el vaso de caldo. Espolvorear con el pimentón dulce.

Triturar todo con la ayuda de una batidora.

Salpimentar y dejar que se enfríe durante al menos una hora en el frigorífico. Si ha quedado demasiado denso puede añadirle otro yogur natural batiendo con unas varillas metálicas.

Servir en vasos y cada uno con un huevo de codorniz cocido, pelado y partido por la mitad. Si dispone de tiempo, en lugar de cocer los huevos, escálfelos. Quedará más original.