

## Sopa griega de tomate y yogur



### INGREDIENTES para 6 personas:

- 1.000 g de tomate de pera maduro en mitades
- 2 yogures griegos aprox 250g
- 2 cucharaditas de sal
- 30 g de zumo de limón
- 70 g de aceite de oliva virgen extra y un poco más para servir
- 2 ramitas de menta fresca ( solo las hojas)
- 2 pellizcos de pimienta molida
- 200 g de cubitos de hielo
- 6 tomates cherry en mitades para decorar

### PREPARACIÓN:

1. Ponga los tomates de pera en el vaso y triture **2 min/vel 10**.
2. Añada un yogur (125g), la sal, el zumo de limón, el aceite, las hojas de una ramita, la pimienta y el hielo. Triture **2min/vel 10**.
3. Reparta en 6 boles, añadiendo a cada uno de ellos una cucharada de yogur, 1 hoja de menta, un tomate cherry y un chorrillo de aceite. Sirva o reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

**Receta que podemos adaptar a personas que tienen intolerancia a la lactosa cambiando por yogures sin lactosa.**