



Sopa fría de pepino

INGREDIENTES:

- 50 g de jamón serrano (en dados)
- 300 g de pepino (parcialmente pelado y a trozos)
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharada de menta
- 3 yogures griegos
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el jamón y pique **5 seg/ vel 10**. Retire del vaso y reserve
2. Ponga en el vaso el pepino, el ajo, el perejil, y la menta. Triture **10 seg/ vel 5**
3. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada los yogures, la sal, la pimienta y triture **1 min/ vel 10**. Retire del vaso y sirva la sopa con el jamón reservado.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez