

## SOPA FRIA DE PEPINO Y YOGUR

- 600 g. de pepino
- 4 yogures naturales (pueden ser desnatados)
- sal y pimienta
- aceite de oliva virgen extra
- 1 tomate cortado en daditos
- cebollino

1. Pelamos los pepinos y los cortamos en trozos.
2. Los echamos en el vaso de la Thermomix junto con los yogures, un poco de sal y un pellizco de pimienta. Programamos **3 minutos, a velocidad progresiva 5-7-9**.
3. Probamos de sal y si necesita un poco más se lo echamos y mezclamos **5 segundos, a velocidad 5**.
4. Vertemos en una jarra y reservamos en el frigorífico.
5. Antes de servirlo, lo mezclamos bien y lo echamos en platos, cuencos o copas. Decoramos con los dados de tomate, unas gotas de aceite de oliva virgen extra y cebollino picado.

TOÑI COMINO  
AGENTE COMERCIAL  
696040030

[tococa-123@hotmail.com](mailto:tococa-123@hotmail.com)

<http://thermomix-sabadell.es/tonycomino>

