

Gazpacho de sandía y lima

Tiempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
465 kJ / 111 Kcal

Proteínas: **3,9 g**
Carbohidratos: **19,8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

1 diente de ajo pequeño
1 pimiento (naranja)
300 g de sandía (pulpa)
60 g de tomates cherry
1 mini pepino
1 de zumo de lima
cucharadita
2,5 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Pimienta recién molida
1 lima pequeña sin cera
Unas hojas de albahaca

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pele el ajo, despepíte el pimiento y haga un puré con ambos junto con la mitad de la pulpa de la sandía, los tomates y el pepino en una batidora de alta potencia.

Pasos 2

Sazone la sopa con zumo de lima, Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y pimienta. Corte la sandía restante en dados pequeños y añálos.

Pasos 3

Corte la lima en rodajas y en cuartos.

Pasos 4

Divida la sopa en cuencos, decore con lima y albahaca y sirva.