

# 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.