KIKKOMAN®

# 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 cucharadita** | de zumo de lima |
| **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, despepite 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.