

# Sopa fría de pepino y aguacate con salsa verde

Tiempo total **12 Mins.** **12 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**2143 kJ / 512 Kcal**

Grasas: **40 g** Proteínas: **13 g**  
Carbohidratos: **23 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**500 g** de kéfir  
**1** aguacate  
**1** pepino largo  
**1** cebolleta  
**1 manojo** de cebollino  
**1 manojo** de perejil  
**1 manojo** de albahaca  
**2** de zumo de lima  
**cucharadas**  
**2** Kikkoman Ponzu -  
**cucharadas** Aderezo con Salsa de  
Soja y Vinagre, con Sabor  
a Limón  
**4** de aceite de oliva  
**cucharadas**  
**Para la salsa verde:**  
**1 manojo** de perejil  
**2** dientes de ajo  
**1 cucharada** de aceite de oliva  
**1 cucharada** de ralladura de limón  
**0,5** de pimienta  
**cucharadita**  
**Adicionales:**  
Unas rodajas de cebolla  
roja para servir

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Pique finamente el ajo y el perejil para la salsa verde.

### Pasos 2

Mézclelas con aceite de oliva, ralladura de limón y pimienta. Métalo en la nevera.

### Pasos 3

Corte las verduras lavadas en trozos más pequeños. Pique las hierbas.

### Pasos 4

Mezcle hierbas, verduras y aceite de oliva con el kéfir.

### Pasos 5

Sazone con Salsa Ponzu de Soja y Cítricos - Limón Kikkoman y zumo de lima.

### Pasos 6

Sirva con cebolla roja cortada en rodajas finas y la salsa verde.