

Sopa fría de pimiento y tomate con guindilla y menta

Tiempo total **8 Mins.** **8 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1817 kJ / 434 Kcal

Grasas: **32 g** Proteínas: **10 g**
Carbohidratos: **23 g**

INGREDIENTES

2 porciones

5 tomates amarillos
1 pimiento amarillo
1 cebolla pequeña
50 ml de aceite de oliva
150 ml de agua fría
1 manojo de albahaca
1 manojo de cilantro
Unas hojas de menta
2 Kikkoman Ponzu -
cucharadas Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
2 pellizcos de pimienta
Adicionales:
1 guindilla
Unas hojas de menta fresca para decorar
2 de pipas de girasol
cucharadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle las verduras lavadas con aceite de oliva, agua y hierbas.

Pasos 2

Sazone al gusto con Salsa Ponzu de Soja y Cítricos - Limón Kikkoman y pimienta.

Pasos 3

Sirva adornada con guindilla picada, menta y pipas de girasol.