



Sopa freda de cogombre

Ingredients per a 4 persones

- 2 cogombres grossos
- ½ L de brou vegetal fred
- 1 iogurt natural
- 1 got de llet
- 1 cullerada sopera de menta fresca picada
- 3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge
- Un pessic de sal iodada
- Pebre



Elaboració

1. Es netegen els cogombres, es pelen i es tallen a trossos.
2. Es deixen en adob amb la llet uns 30 minuts.
3. Passat aquest temps, s'escorren i es trituren amb el brou.
4. S'afegeix l'oli, la sal, el pebre, el iogurt i una part de la menta i es torna a triturar fins que quedi una crema uniforme.
5. Es posa a la nevera un mínim d'1 hora.
6. Es serveix en bols amb la menta restant per sobre.