

## Sopa de tomate, pepino y sandía

20 minutos de preparación

Para 4 personas

### **Ingredientes**

1 kg de sandía

3-4 tomates (pelado y sin semillas)

1 pepino (pelado y sin semillas)

1 pizca de cebollino

1 ramita de menta

1 cucharadita de aceite de oliva

Sal y pimienta

### **Preparación**

1. Retiramos las pepitas y la piel de la sandía.
2. Trituramos con una batidora los tomates, el pepino, el cebollino, la sandía y una cucharada de hojas de menta. Si no tenemos cebollino podemos emplear las puntas de las cebollas tiernas picadas finamente.
3. Añadir sal y pimienta al gusto.
4. La mezcla que conseguimos la podemos pasar por un pasapurés si queremos que quede más fina, aunque si hemos pelado el pepino y los tomates y les hemos quitado las semillas no será necesario.
5. Enfríar la sopa en la nevera varias horas y antes de servirla la podemos decorar con hojitas de menta y una cucharadita de aceite de oliva si se desea.