

SOPA FRÍA de Manzana Y RÚCULA

🕒 15 minutos

👤 Fácil

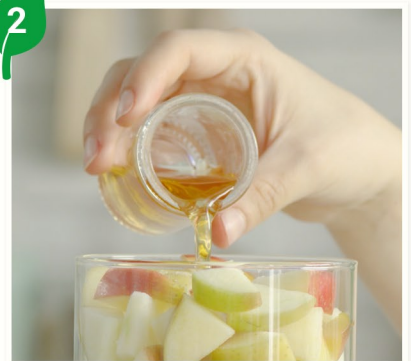
👥 3 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 1 pepino
- ☐ 5 bolsas de **Manzana Florette**
- ☐ Sal
- ☐ 30 ml de vinagre de manzana
- ☐ 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- ☐ 200 ml de agua fría
- ☐ Piñones
- ☐ 1 remolacha cocida
- ☐ **Primeros Brotes de Rúcula Florette**



1 Pela el pepino y córtalo en porciones. **Corta** también la manzana y **coloca** ambos en un recipiente para batir.



2 Añade sal, vinagre y aceite.



3 **Cubre** con agua fría y **bate** el conjunto hasta obtener un resultado homogéneo. **Sirve** en vasos o tazas.



4 **Tuesta** los piñones y **corta** la remolacha en daditos.



5 **Decora** con los ingredientes anteriores y termina con unas hojas de rúcula.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Fruta
Manzana



Primeros Brotes
Rúcula

