



BOUQUET DE CRUDITOS EN SOPA DE SANDÍA

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** molto facile 🍀

Ingredienti per 4 porciones

- 1 pepino
- 15 g de zanahorias
- 15 g de hinojo
- 15 g de apio
- 150 g de sandía
- Sal al gusto
- Unas cuantas hojas de menta fresca

Chef: Marco Scarallo

Un plato imaginativo, colorido y fresco, perfecto para un aperitivo y para impresionar a sus invitados.

Dificultad: **fácil**

Coste: **bajo**

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Porciones: **4 porciones**

Preparación

Lavar y limpiar todas las verduras, y cortar la mitad del pepino en tiras para formar un ramillete.

Corta el resto de las verduras en juliana y colócalas dentro del ramillete de pepinos. Colocar el ramo de pepinos en el centro del plato.

Triturar la sandía, pasarla por un colador de malla fina y añadirla al plato alrededor del ramillete de pepinos, añadiendo sal al gusto.

Decorar con unas hojas de menta. Que lo disfrutes.

Enjoy chef **Marco Scarallo!**

