

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Quien dijo que en el verano no se puede tomar sopa? Esta sopa es ideal para el verano, ya que se toma casi fría o tibia, es ultra delicioso, fresca y repleta de sabores. La clave esta en el eneldo, tiene que ser eneldo fresco o si no el plato es otra cosa, con rico yoghurt griego y un toque de limón esta sopa es perfecta, les aseguro que les va a encantar, no lleva cream así que además es liviana y su consistencia es suave y cremosa.

Un rico plato para este verano con un toque a frescura y sofisticación, para cuidar esas calorías terroríficas que nos persiguen durante el verano, les va a encantar se los aseguro.

## Sopa Fría de Zucchini y Eneldo

### Receta

2 tazas de caldo de pollo  
1 cebolla picada en cubos  
1 zapallito italiano (zucchini) grande picado en cubo con cáscara  
1 papa pelada y picada en cubo  
1/2 cdita. de comino  
2 yogurt griego  
2 cads. de eneldo fresco picado  
la ralladura de un limón de pica

En una olla grande poner el caldo, cebolla, zapallito italiano, la papa y el comino, hervir por 20 minutos, hasta que al enterrar un cuchillo la papa debe estar blanda. Retirar del fuego y dejar entibiar un poco, poner en la licuadora, licuar hasta formar una crema, luego agregar el yogurt griego, el eneldo y la ralladura del limón de pica, procesar para mezclar y listo! Servir tibia casi fría.