

PEPINO CON LECHE

Invierno, Idea original, Digestión, Vitamina E

Para
4
Vasos

Ingredientes:

1 pepino
4 manzanas Granny
3 c.s. de eneldo
½ limón
leche de oveja

Preparación: No es necesario pelar el pepino porque su piel contiene vitaminas y da más color al zumo. Con preferencia orgánicos. Licuar los pepinos, las manzanas, el eneldo y el medio limón en la licuadora J 80 Ultra/J 100 Ultra. Después, mezclar la leche de oveja con el zumo.

Idea para decorar: presentar con finas rodajas de rábano cortadas con el corta-hortalizas Robot-Coupe con el disco rebanador de 1 mm.

Beneficios: El pepino es un excelente depurativo y diurético. Las proteínas y las materias grasas de la leche de oveja son más digeribles que las de la leche de vaca.

Trucos Robot-Coupe: Con la licuadora Robot-Coupe, no es necesario cortar las manzanas de tamaño mediano ni retirarles el corazón.

