

Sopa de melón con crujiente de jamón

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

1

Melones — muy dulce

Oporto — blanco

Nata

Sal

Pimienta negra

ELABORACIÓN

Dejamos el melón limpiito de piel y pipas, lo ponemos en la TH con un chorrito de oporto la sal y la pimienta, lo trituramos todo muy bien y lo dejamos un par de minutos a velocidad alta que emulsione, si el melón no está dulcito le ponemos un poquito de azúcar.

La nata la añadimos cuando lo vamos a servir.

Por otro lado cortados con un cortapastas un taquito de melón le ponemos encima un poco de azúcar y con el soplete lo caramelizamos.

El crujiente es simplemente un trozo de jamón puesto entre dos silpat al horno a que se seque. Alrededor del plato tiene trocitos de jamón cortados muy pequeñitos.

No hay mas, es muy muy fácil, está muy rico y con tan poco pueden sorprender a mas de uno.