

CREMA FRÍA DE MELÓN

Hacer una bechamel con $\frac{1}{2}$ litro de leche, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de aceite, 1 cubilete de harina, 2 pastillas de caldo de ave y pimienta. Programar 7 minutos, 90° velocidad 4.

Cuando la bechamel esté hecha, echar la pulpa de un melón maduro y sabroso y triturar añadiendo 3 cubiletes de nata líquida, hasta que quede una crema muy fina. Rectificar de sal y servir adornando con virutas de jamón serrano.

NOTA: También se puede hacer con $\frac{3}{4}$ de litro de leche y cubilete medio de harina.