

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/gazpacho-de-mel%c3%b3n.html>

Gazpacho de melón

INGREDIENTES

1 melón "francés"
1 melón
1 tomate
1 melocotón
Unas hojas de orégano
Pétalos de flores
1 pizca de azúcar
Aceite virgen extra

PREPARACIÓN

Corta el melón "francés" por la mitad, retírale las pepitas y la carne. Pela el otro melón y con un pelador corta unas tiras largas. Después ábrelo, retírale las pepitas y la carne.

Pela el tomate y quítale las pepitas.

Introduce en la batidora la carne de los dos melones, el tomate y un par de hojas de orégano. Tritura bien y añade dos cucharaditas de aceite virgen extra.

Pela el melocotón y trocéalo en taquitos pequeños.

Sirve en el centro de cada plato, unas tiras de melón, unos trocitos de melocotón. Vierte encima el gazpacho de melón. Decora con unos pétalos de rosa y unas hojitas de orégano.

Consejo: el melón es una fruta deliciosa. Su uso no se remite solo al consumo directo, sino que también lo podemos utilizar en macedonias y ensaladas.