

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:53  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/mel%c3%b3n-al-licor.html>

---

## Melón al licor

### INGREDIENTES

1 melón maduro.  
4 cucharadas de azúcar  
4 cucharadas de vino de oporto o jerez dulce u otro vino/licor que os guste.

### PREPARACIÓN

Le cortáis al melón uno de los casquetes, de manera que podáis quitar todas las pepitas con una cuchara de mango largo.

Una vez bien limpio el melón de sus pepitas le añadís en su interior el azúcar y revolvéis un poco para que esta se esparza por todo el interior.

Dejáis 30 minutos en la nevera, lo sacáis y le añadís el vino licor, lo esparcís bien y con el casquete que le habéis quitado lo selláis.

Manera de sellarlo: pringáis bien el casquete con mantequilla derretida, lo ponéis en su lugar original y así al enfriar la mantequilla quedara sellado, esto es para que no salga ningún aroma de su interior.

Lo metéis en la nevera para que enfríe y lo servís como se sirve normalmente un melón, en rajadas.