

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

Melón relleno

INGREDIENTES

1 melón.
15 cucharadas de agua.
10 cucharadas de azúcar.
1/2 melocotón.
1/2 manzana.
1 plátano.
24 granos de uva.
Jerez.
Vino blanco.
Marrasquino o kirsch.

PREPARACIÓN

En una sartén se ponen 15 cucharadas de agua y 10 de azúcar, se deja hervir hasta que se haga caramelo líquido ; se le agregan medio melocotón, media manzana madura, un plátano, 24 granos de uva (todas las frutas peladas y cortadas en trocitos) y se deja que hierva despacio durante 15 minutos.

Se corta un melón en dos, a lo ancho, se cortan sus dos extremos para que, en una fuente, se mantengan de pie; se vacía, tirando las pepitas y cortando la carne en trocitos que se agregarán a las frutas de la sartén. Se rellenan los dos medio melones con estas frutas, se rocían con jerez, vino blanco o mejor con marrasquino o kirsch y se meten al frigorífico para servirlos bien fríos.

Nota:

Pueden rellenarse con otras frutas y espolvorearlos con guindas picadas. Puede prepararse también con sandía.