

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:59
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/sand%c3%ada-sorpresa.html>

Sandía sorpresa

INGREDIENTES

1 sandía mediana roja.
1 melón mediano maduro.
1/2 kilo de uvas moscatel.
1/2 kilo de melocotones maduros.
1 paquete de pasas sultanas.
100 gramos de nueces peladas.
1 vaso grande de vino Pale Cream.
8 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

Cortar la sandía y el melón en bolitas redondas.

Quitar las pipas y la cáscara del melón o la sandía y reservar para luego presentar el postre (para esto se corta la sandía por la parte de arriba, como si se tratase de un sombrero, reservando también la tapadera).

Colar el jugo de ambas frutas, exprimir las pipas del melón a través de un colador (sueltan un jugo muy dulce) y reservar.

Cortar las demás frutas, igualmente en pedazos, y pelar las uvas.

Se pueden añadir manzanas y plátanos.

Poner en un cazo todos los jugos de las frutas con el azúcar, el vino Pale Cream y pasas, y dejarlo cocer durante diez minutos, hasta que se haga un almíbar denso (se pone a gusto, más o menos dulce).

Mezclar las frutas cortadas con el almíbar y pasas en una ensaladera grande.

Añadir las nueces troceadas y meterlo en la nevera tapado por espacio de tres o cuatro horas.

Se puede hacer de un día para otro.

Rectificar de vino y azúcar antes de servir.

Presentar dentro de la sandía o el melón, adornado con hojas de menta fresca y rodajas de naranja y limón.