

Receta de Postre de Melón y Paraguayas con Salsa de Piña

21 Jun 2014



Buenos días a tod@s, hoy comienza la estación del verano que tanto estábamos esperando y para celebrarlo este fin de semana os dejo la receta de otro postre muy rico, espero que os guste porque además es muy refrescante. Feliz verano a tod@s!!

Ingredientes

- Melón (dos rajas grandes)
- Paraguayas (dos o tres grandes)
- Piña natural (media)
- Agua (medio o un vaso)
- Azúcar (al gusto)
- Hierbabuena (unas hojas)

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar el melón y las paraguayas en trozos medianos o pequeños como mejor os gusten
2. Colocar en una fuente grande o en platos individuales
3. En el vaso de la batidora, poner la piña troceada, un poco de azúcar y el vaso de agua y batir bien que quede una salsa un poco espesa, pero no demasiado, si es necesario añadir más agua
4. Añadir unas hojas de hierbabuena y volver a batir, la hierbabuena le dará un sabor especial
5. Verter la salsa sobre la fruta y decorar con una ramita de hierbabuena
6. Tomar fresquito y....buen provecho!!!