Receta de Melón a la Cazuela

29 Mar 2019

Hola a tod@s, para este fin de semana os dejo una sencilla receta de un postre que está muy rico y que suelen ponerlo en muchos Restaurantes de la región Murciana, es una manera de que aprovechéis esos melones que os salgan un poco simples de sabor, seguro que os gustará esta receta de **Melón a la Cazuela**.

Ingredientes

- Melón (uno o dos de cualquier tipo)
- Licor de hierbas dulce y aromático (al gusto)

Modo de Preparación

1. Partir el melón y extraer porciones con un sacabolas, colocarlas en una o varias cazuelas de barro
2. Añadir un licor, puede valer cualquiera, pero se recomienda un licor de hierbas dulce y aromático
3. Calentar un poco la cazuela, no demasiado, y después flambearlo
4. Si el melón no está maduro, preparar en la cazuela un almíbar con unas cucharadas de azúcar y un poquito de agua
5. Una vez hecho el almíbar, añadir las bolitas de melón y el licor
6. Dejar que se enfríe en el frigorífico
7. Servir en la cazuela o en otro tipo de bol y....buen provecho!!!