

Receta de Crema Fría De Melón

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos una nueva semana de este mes de Julio que está tocando a su fin, para hoy os dejo esta receta que es una Crema de Melón muy rica y refrescante.

Ingredientes

- Melón frío (uno de 1kg. aproximadamente)
- Limón (medio)
- Nata líquida (200 cc)
- Pimienta blanca
- Pastilla de Avecrem caldo de pollo

Modo de Preparación

1. Partir el melón por la mitad y vaciarle
2. Triturar lo vaciado junto con el zumo de limón y un poco de pimienta blanca
3. Añadir la nata y la pastilla de caldo de pollo y mezclar bien
4. Volcar la mezcla en la cáscara del melón vaciado y acompañar con unos taquitos de jamón, panecillos tostados y unas bolitas de melón