

Crema fría de melón con jamón



INGREDIENTES:

- 1 kilo de melón cortado en trozos
- 200 de Leche evaporada o 2 yogures griegos
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta
- Unas tiras de jamón o virutas de jamón ibérico
- Opcional: unas hojas de menta a tiras para decorar, si preferimos un aroma más refrescante.

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso el melón **1min/vel 10**.
2. Añadimos la Leche, el azúcar y la sal y mezclamos **20 seg/vel 4**.
3. Prueba de sal y rectifica. Guardar en un recipiente hermético, en el frigorífico, hasta el momento de servir bien frío.