



## CHUPITO DE MELON CANTOLOUPE CON JAMON



### **INGREDIENTES:**

- 1500 g de Melón Cantaloupe pelado y en trozos (reserve 20 láminas muy finas)
- 1 cucharadita de sal
- 12 ramitas de menta frescas (opcional)
- 6 lonchas de jamón ibérico cortadas muy finas

### **PREPARACIÓN:**

- Precaliente el horno a 200°C.
- Ponga en el vaso el melón, la sal y 4 hojas de menta. Triture 3 min/vel 5-10 progresivamente. Vierta la mezcla en un recipiente y reserve en el frigorífico un mínimo de 1 hora (tiene que estar muy fría)
- Ponga las lonchas de jamón entre 2 láminas de papel de hornear y hornee 6-8 minutos a 200°C para que queden crujientes.
- Sirva la sopa de melón en vasos de chupito decorados con un trozo de crujiente de jamón, una lámina de melón y un trozo de ramita de menta.

### **COMENTARIOS/TRUCOS:**

- También puede hacer el crujiente de jamón en el microondas: coloque 2-3 hojas de papel de cocina en un plato, ponga encima las lonchas de jamón y cúbralas con otras 2-3 hojas de papel de cocina. Introduzca un plato en el microondas durante unos 2 minutos a la máxima potencia (tiene que quedar crujiente; dependiendo de la potencia del microondas, puede tardar más o menos tiempo).

**Receta para 20 raciones (chupitos)**

**Fácil preparación.**

**LIBRO DE TAPAS**

Lis Romaguera

[lisroma@drac.com](mailto:lisroma@drac.com)