

# Crema de melón con jamón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 melones
- 70 g de jamón serrano
- pimienta - sal

**Preparación:**

## Paso 1

Primero cortamos cada melón por la mitad, quitamos las semillas y con la ayuda de una cuchara quitamos la pulpa, para pasarla luego por la licuadora. Le ponemos un poco de sal y pimienta y lo dejamos enfriar un par de horas en la nevera. A continuación cortamos en virutas el jamón y lo añadimos a la crema.