

# SOPA DE MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO



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

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

PERFECTO PARA EL VERANITO.....

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 1 MELÓN
- 200 GR. de JAMÓN IBÉRICO
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- LIMÓN O VINAGRE

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Preparar el melón quitándole la cáscara y las pepitas. Sacamos unas bolas y reservar. Trocear el resto y poner en el vaso de la batidora con un chorrito de aceite y unas gotillas de limón o vinagre. Salpimentar. Triturar todo bien y pasar por un chino o colador. Guardar en la nevera. En un plato, colocar las lonchas de jamón e introducir en el microondas hasta que queden crujientes. A continuación, dejar enfriar y desmenuzar con las manos. Servir muy frío en un plato sopero con las bolas melón, un bouquet de jamón y la sopita.