Crema de melón con jamón

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Vázquez



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.