SOPA DE MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti

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.