

Crema de melón con jamón

Ingredientes

- 1 Unidad de Melón
- 3 Lonchas de Jamón
- 3 Cucharadas soperas de Nata de cocinar
- 1 Pizca de Pimienta
- 1 Pizca de Sal
- 1 Pizca de Aceite



Preparación

Partimos medio melón y lo cortamos en trozos pequeños para pasarlo por la batidora o chino.

Echamos sal, pimienta y tres cucharadas de nata de cocinar. En este caso yo he puesto nata light pero puede ser normal perfectamente. Lo batimos todo hasta que quede uniforme. Se aparta y se mete en la nevera para que esté bien fresquita.

Por otro lado cortamos las lonchas de jamón en tiras y las echamos a freír a la sartén.

Cuando esté todo bien frío ya se podrá tomar esta deliciosa crema que no os va defraudar, sobre todo a aquellos que les guste el melón. Es importante que sirvas las tiras de jamón crujiente justo antes de servi