Crema de melón con fiore di Prosciutto crudo Gran Resa

El melón con jamón es una combinación típica en las cocinas española e italiana. Esta suave y refrescante crema de melón contrasta con una flor de Prosciutto crudo Gran Resa, un jamón más dulce y húmedo que los españoles debido a su curación.

10 min | 10 raciones | Fácil | €

Ingredientes

- 1 melón piel de sapo
- 500 ml de **yogurt El Castillo**
- 500 ml de **nata culinaria Président Profesional**
- El zumo de 1 limón
- Un ramillete de menta fresca
- 10 lonchas de **Prosciutto crudo Gran Resa**
- Pimienta blanca molida y sal

Preparación

- Pelar y trocear el melón.
- Colocar el melón en un procesador de alimentos junto con la menta, el yogurt, el limón y la nata, triturar hasta conseguir una crema fina.
- Salpimentar y colar.
- Servir frío en copa de cóctel, vasitos o plato sopero.
- Realizar una flor con el prosciutto fijándola con una brocheta y colocarla sobre la crema a modo de decoración.

Consejo del Chef

Para dar un toque diferente a la crema añadir unas rodajas de jengibre fresco.

Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U. Todos los derechos reservados. Marcas registradas.