

webos fritos

Vasitos de crema de melón

[Inicio](#) > [Recetas](#) > [Cremas, sopas y guisos](#)

[Anterior](#)

[Napolitanas exprés de Nutella®](#)

Publicidad

DESCUBRE NUESTRA
TIENDA ONLINE



MARRAKESH
TEA



Lo de hoy no llega ni a categoría de receta, ya que consiste en triturar la pulpa de un melón dulce, poner el resultado con más o menos gracia en unos vasitos, y adornar con unas virutas de jamón, o como en este caso, con una *moderne* que probé, que es un papel con sabor a jamón que, la verdad, a mí, que soy de gustos bastante clásicos, me pareció cuanto menos curioso.

Aunque todavía no estemos en temporada de buenos melones y bien de precio, te adelanto ya esta receta para que vayas haciendo boca. Yo uso de distintas variedades, y si está dulce queda estupendo con todas. ¡Ojo! el melón tiene que estar en su punto a ser posible.



webos fritos

A ello

Receta de crema de melón

Ingredientes

1 melón

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Una pizca de sal

100 g de jamón ibérico —opcional—

Preparación

1. Corta el melón por la mitad, y saca la pulpa con la ayuda de un sacabolos. Desecha las semillas y reserva unas cuantas bolas de melón para adornar. Pon el resto en un vaso de batidora con una pizca de sal. Bátela.
2. Echa el aceite de oliva virgen extra y vuelve a batir unos segundos a la menor velocidad posible, simplemente para que emulsione. Pon a enfriar en el frigorífico. Pon también a enfriar unos vasitos en el congelador.
3. Sirve en los vasitos. Pon las bolas de melón en una brocheta y adorna los vasos con ellas. Simplemente así ya está deliciosa y refrescante, pero sigue leyendo si quieres emplear jamón para acompañarlo, ¡me encanta!

Consejos

Tienes varias opciones:

- La más sencilla, cortar el jamón en trocitos pequeños y ponerlo en la superficie de la crema justo antes de servir.
- Otra opción es poner unas lonchas de jamón entre dos papeles de hornear, y tenerlo en el horno a 150°C durante unos 15 minutos. El jamón se queda duro. En cuanto se enfríe lo trituras con la batidora o con un mortero. Te quedarán unos "polvos de jamón" que le dan un punto delicioso a esta crema y a otros muchos platos. Por ejemplo, si haces [croquetas de caza](#) o de [jamón](#), añádeles unos pocos cuando la bechamel esté a punto de terminar de hacerse: le dará un toque maravilloso. También puedes usarlos para hacer [sopa castellana](#), teniendo la precaución de bajar un poco la cantidad de sal. ¡Te va encantar!
- La opción de la foto es una pijada curiosa. Yo no me podía imaginar que estuviera tan rico... pero lo está. Se trata de unas láminas de papel de jamón ibérico de bellota de la marca [Fisan](#). Su composición es grasa de jamón ibérico de bellota, jamón ibérico de bellota muy picado y láminas de obulato. Ellos mismos explican en su web que el obulato son unas láminas muy finas y transparentes a base de almidón de patata, lecitina de soja y aceite de girasol originarias de Japón, donde se empleaban para envolver medicamentos. Ferrán Adrià lo presentó en un congreso de cocina como el crêpe más fino que se haya creado, la mínima expresión de la masa. La elaboración de la receta es rápida y sencilla: extiende un poco de grasa de jamón sobre papel de hornear con un pincel. Mezcla agua y sal y métela en un recipiente con pulverizador. Humedece ligeramente el obulato con el pulverizador. Espolvorea el jamón picado. Tapa con otra lámina de obulato y aplica de nuevo agua y sal con el pulverizador. Hornea durante 7 minutos a 160°C. Espera a que se enfrien para que sea más sencillo despegarlas y que no se rompan. Si tienes cuñado muy pijo y estás interesado en plantárselo en la próxima comida familiar, en su [dirección de contacto](#) te dirán quién lo comercializa.

Su

Publicado por Su, el 21 de mayo de 2014. Esta entrada está guardada en: [Cremas, sopas y guisos](#). Etiquetas: [crema](#), [melón](#)

¿Qué te ha parecido esta receta?

Tu valoración de la receta

☆☆☆☆☆ 0,00 sobre 5 a partir de 0 opiniones.

Imprímela o guárdala en PDF

  Imprimir o Crear PDF

Compártela en redes sociales

 Me gusta  Tweet  +1

Estas entradas también pueden interesarte



Publicidad

DESCUBRE NUESTRA **TIENDA ONLINE**

MARRAKESH TEA



www.dolce-gusto.es

EL CAFÉ NO ES SOLO NEGRO



Publicidad



Cocottes
una inversión para siempre

Leculine
LECUINE.COM

Publicidad

DESCUBRE NUESTRA **TIENDA ONLINE**

www.dolce-gusto.es

EL CAFÉ NO ES SOLO NEGRO



[+ Ver todo](#)

Agenda

23/05/2014

Intervención en La Tarde, con Ramón García

01/06/2014

Curso de pan en Arroyomolinos, Madrid





Su cocina con

Nuestros proveedores te ofrecen **ventajas especiales**. Ser webero supone regalo seguro....



Bizcocho de chocolate

Galletas de mantequilla fáciles

Receta de hojaldre

Albóndigas en salsa

Molletes de masa blanca

Crema de espárragos verdes

Magdalenas. Video receta

Muslos de pollo a la cerveza

Pan de molde de Francisco Tejero

Cómo hacer palmeritas. Video receta



Mejor do



Espirales de beicon y queso

Tarta de almendra

Diez ideas de regalos para el día de la madre

Bizcocho de chocolate y pera

Menú semanal del 5 al 11 de mayo

Macarons de coco

Verdinas con lacón

Regala tus macarons

Menú semanal del 12 al 18 de mayo

Crema catalana



Últimos comentarios

Mi Vida en un Dulce

Este es el tipo de recetas que a veces una necesita, verdad? Así, fáciles y rápidas, por eso creo que siempre es bueno tener en...
Napolitanas exprés de Nutella® · 1 day ago

angel

Que buenos recuerdos, ¡La Garbanzá! Mi madre la hacía siempre para Semana Santa, el Viernes Santo después de las Turbas. Ella,...
Garbanzá · 1 day ago

ALIMENTA

Ostras!! Te has pasado al lado claro!!! me gustaba el "lado oscuro de tu blog" Al final solo va a quedar el mío!! La receta...
Napolitanas exprés de Nutella® · 1 day ago

webos fritos

Nosotros Lo que webos Licencia
fritos lee Aviso
legal
y