

BOLITAS DE MELÓN, TACOS DE JAMÓN Y SUAVE VINAGRETA DE ENELDO
Touché de sensaciones con jamón ibérico

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr. pulpa de melón
- 400 gr. jamón ibérico

Para la vinagreta de eneldo:

- 300 gr. de pulpa de melón
- 1/4 l. de cado de jamón
- 3 cucharadas soperas de vinagre de vino
- 8 gr. de azúcar
- 3 hojas de eneldo
- sal y pimienta

Datos de interés:

Dificultad: baja
Preparación: 20 minutos
Coste: 10 € por persona aproximadamente



PREPARACIÓN DEL PLATO:

Cortar el melón con la ayuda de una cucharita en forma de bolas. A continuación cortar el jamón en forma de tacos. Montar las brochetas como muestra la fotografía. Preparar una vinagreta suave con los ingredientes anteriores y napar sobre la brocheta y listo para servir.

MARIDAJE

es un plato de múltiples sensaciones al gusto, dulce, salado, ácido y complejo en sus especiados. Todo su conjunto nos beneficiaría combinarlo con vinos frescos, aromáticos y frutuosos, como los vinos blancos jóvenes que nos aydarían mucho a liberarnos de la potente cremosidad y sensación grasa del jamón ibérico.