



Semifrío de melón con sand a

Descripción

Esta receta es de Eva Argui ano, es super fácil y fresquita para estos calores.

default watermark



Ingredientes: (Para seis personas).

- 400 gr de melÃ³n.
- 100 gr de sandÃa.
- 300 ml de nata para postres.
- 2 cucharadas soperas de azÃºcar.
- 2 hojas de gelatina neutra.
- 20 gr de almendra crocanti para decorar. O lo que os guste.

Preparaci3n:

Metemos el brick de nata en un bol con hielos y lo dejamos en el frigor3fico por lo menos una hora antes de montarla.

Ponemos las hojas de gelatina a hidratar en un recipiente con agua fr3a. Resevamos.



Pelamos, troceamos el mel3n y lo ponemos en una jarra junto con el az3car y trituramos con la



Pasamos parte de este puré a un cazo y lo ponemos a calentar **que no a hervir**, apartamos del fuego para que no se deshagan.



Vertemos esta mezcla en la jarra junto con el otro melón y removemos para que se mezcle todo.

Sacamos la nata del bol, quitamos los hielos y lo secamos, vertemos la nata y la montamos con las



Y pasamos todo a 6 recipientes individuales. Los dejamos en la nevera para que cuaje durante un par de horas.

Una vez cuajado (debe quedar con un aspecto a yogur, parecido a los yogures griegos), pasamos a montar el postre. Retiramos la cáscara y las pepitas a la sandía y la trodeamos en dados pequeños, la añadimos de decoración en cada recipiente. Espolvoreamos con almendra crocanti y servimos frío.



default watermark

¡Qué rico!

Consejo: Recomendando hacer este postre el día de su consumo, porque si lo hacemos con demasiada antelación, se baja el líquido al fondo de los recipientes. Debemos tener en cuenta que debe estar 2 horas en la nevera cuajando, daremos tiempo para que la gelatina haga su efecto. La decoración la dejaremos para justo antes de servir. La sand a se pone para decorar, pero también podemos hacerlo con arándanos, frambuesas, virutas o pepitas de chocolate, bolitas o corazones multicolores, lacasitos ! En fin  jimaginaci n que no falte!

Visítanos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la página web: **www.masqpostres.es**

O si lo prefieres, mándanos tus sugerencias, opiniones e incluso recetas a nuestro correo:
hola@masqpostres.es

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 9, 2016

Autor

admin

default watermark