

Ensalada Grillada de Melón

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Hojas verdes: c/n

Mantequilla: c/n

Queso Provolone: 150 grs

Radiccio: 1/2 Unidad

Tomates: 4 Unidades

Melon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Vinagreta

Aceite De Oliva: 3 Partes

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre: 1 Parte

Preparación de la Receta

- Cortar el melón en cuartos y grillarlo de ambos lados en una sartén con *mantequilla*.
- Grillar los tomates en gajos en sartén con aceite de oliva.
- Llevar a una fuente el radicchio y las hojas verdes.
- Por encima los gajos de melón grillado y los tomates.
- Terminar con láminas de provolone.
- *Condimentar* con la vinagreta.

Vinagreta

- En un bol mezclar el *vinagre* con la sal hasta disolver.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo y terminar con pimienta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-grillada-de-melon>