Gazpacho con camarones y melón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones

Sal: A gusto
Camarones: 500 g
Aceite De Oliva: 15 cc

Gazpacho

Jugo de Limón: 1 cda.
Sal: A gusto
Vinagre: 2 cdas.
Tomates cherry: 600 grs.
Aceite De Oliva: 100 cc

Melón

Melon: 500 g

Salsa

Agua: 1/4 Taza
Mayonesa: 200 g

Preparación de la Receta

Camarones

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición y aceite de oliva blanquee los **camarones** durante 5 minutos.

- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- Pele los *camarones*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.

Gazpacho

- Pase los tomates por un prensa verduras
- En un bowl disponga la pulpa de tomates.
- Vierta el aceite de oliva en forma de hilo sin dejar de batir hasta emulsionar
- Agregue el *jugo* de *limón*, el *vinagre*, sal y termine de mezclar.

Salsa

- Mezcle la *mayonesa* con el agua hasta obtener una consistencia ligera.

Melón

- Corte el melón en gajos finos, retire las semillas y la corteza.
- Corte el lateral de los gajos de melón en láminas finas sin separarlas.

Presentación

- En el costado de un plato hondo acomode un gajo de melón y los *camarones* sobre éste con las colas hacia arriba.
- Sirva el **gazpacho** por los bordes sin llegar a cubrir completamente el melón.
- Rocíe ligeramente con la salsa y aceite de oliva.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-con-camarones-y-melon