

Gazpacho de melón, manzana verde y berberechos



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: Berberechos gallegos: 1 Lata

Cebolleta dulce: 1 Unidad Cebollino:

Manzanas Granny Smith: 2 Unidades Lonchitas de paletilla ibérica: 4 Unidades

Melón Verde: 1/2 Unidad Melón Cantaloupe: 1/2 Unidad Tomillo limonero: Hojas

Preparación de la Receta

• En un vaso americano trituraremos, los melones, la cebolleta, el *tomate*, la **manzana** y el aceite de oliva extravirgen hasta formar una *sopa* fría bien cremosa

Reservar

Para la presentació

- N
- En un plato hondo serviremos de base el gazpacho de melón, de guarnición pondremos los berberechos, la manzana grany smith pelada y en bastoncillos y las lonchitas de paletilla ibérica
- Terminamos con el *cebollino* picado y las hojas de *tomillo* limonero.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-melon-manzana-verde-y-berberechos