

Gazpacho de melón, manzana verde y berberechos



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen:

Cebolleta dulce: 1 Unidad

Manzanas Granny Smith: 2 Unidades

Melón Verde: 1/2 Unidad

Tomillo limonero: Hojas

Berberechos gallegos: 1 Lata

Cebollino:

Lonchitas de paletilla ibérica: 4 Unidades

Melón Cantaloupe: 1/2 Unidad

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 presentación

- N
- En un plato hondo serviremos de base el **gazpacho** de melón, de *guarnición* pondremos los berberechos, la *manzana* granny 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>