Melón con hongos y gambas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gambas: 12 Unidades
Comino: Cantidad deseada
Melon: 1 Unidad
Sal: Cantidad deseada
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Hongos Shitake: 100 grs.
Pimienta: Cantidad deseada
Brotes de alfalfa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

limpiamos el mel&oacute

- N
- Retiramos las semillas y la piel
- Luego, lo trituramos y lo reservamos en frío.
- Cortamos los shitakes salpimentamos y los sofreímos
- Añadimos un poco de agua y los rehogamos, para que adquieran una textura más blanda.
- A continuación, pelamos las **gambas** y cuando los sitakes ya estén casi listos le añadimos las **gambas** con un punto de sal y la dejamos que se cocinen con el calor residual de los shitakes.

Para el emplatado

colocamos primero la sopa de mel&oacute

- N en un plato hondo previamente aliñada con un poco de pimienta, *comino* y sal
- En el centro una cucharada de los shitakes con las *gambas* y terminamos con un poco de brotes de alfalfa.

Consulta la receta original en