

Parisiene de melón con jamón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jamón serrano: 5 Fetas

Melon: 1/2 Unidad

Aceite de naranja y jengibre: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca baby: 180 g

Crostinis

Aceite de romero en aerosol: Cantidad necesaria

Pan integral o de salvado: 100 g

Vinagreta de oporto

Vinagre de Champagne: 30 cc

Oporto: 150 cc

Azúcar Negra: 150 grs.

Preparación de la Receta

- Retire las semillas del melon y con una cuchara parisien retire bolitas.
- Desgrase el **jamón** serrano.
- Envuelva cada bolita de melon en *jamón* serrano
- Retire el tallo de las espinacas y corte en trozos.
- Coloque en un bowl y en el momento de servir rocíe con aceite de *naranja y jengibre*, sal y pimienta.

Vinagreta de Oporto

- En una *cacerola* coloque el azúcar y el *oporto*, mezcle y deje reducir a fuego bajo.
- Retire y agregue el *vinagre* de champagne, mezcle y reserve

Crostinis

- Corte la corteza del pan en la forma deseada, rocíe con aceite de *romero* y lleve al horno a 180° hasta que este tostado.

Presentación

- En la base de un plato coloque un colchón de espinacas, agregue el melon con *jamón* y rocíe con la vinagreta de *oporto*.
- Decore con los crostinis de pan integral.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/parisiene-de-melon-con-jamon>