Sopa de melón y jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo de jengibre: 2 cdas.
Melon: 1/2 Unidad
Canela: A gusto
Menta: 2 Hojas

Caramelo de jenibre

Azucar rubio: 30 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Jengibre fresco: 2 cdas.

Ganache

Chocolate: 180 g

Salsa

Cognac: 30 cc

Varios

Menta: 180
Jengibre caramelizado:
Canela:
Melon:

Preparación de la Receta

- Pele y corte el melón groseramente.
- Ralle el **jengibre**.
- En una licuadora ponga el melón, la *menta*, el caramelo de *jengibre* y la canela.

- Procese y pase por un colador chino.

Caramelo de jengibre

- En una sartén coloque el *jengibre* con el azúcar, cubra apenas con agua y deje reducir a fuego bajo.
- Pase por un *tamiz* fino.
- Reserve el *jengibre* caramelizado.
- En el fondo de una copa ponga bolitas de melón mezclado con el *jengibre* caramelizado
- Adorne con hojas de *menta* y canela en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-melon-y-jengibre