Sopa de melón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Miel: 3 cdas.
Melon: 500 g
Licor de melón: 100 cc
Agua: 100 cc
Jugo de Naranja: 1 Unidad

Ananá caramelizado

Azucar: 3 cdas.
Anana: 150 g

Crema de cacao

Licor de chocolate: 1 cda.
Crema de leche: 150 cc
Cacao en Polvo: 4 cdas.

Crocante de masa philo

Manteca: 50 g
Masa Philo: 2 Láminas

Varios

Helado de chocolate: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el melón en cuartos, retire la cáscara y las semillas.
- Exprima la *naranja*.
- En un procesador coloque el melón, la miel, el *licor* de melón, agua y *jugo* de *naranja*

- Procese hasta lograr una consistencia homogénea.
- Coloque en un bowl cubra con papel film y lleve a la heladera hasta enfriar.

Crocante de masa philo

- Derrita la *manteca*.
- Pinte la lámina de masa philo con *manteca* derretida, doble a la mitad, vuelva a pintar con *manteca*, cubra con otra lámina de masa, pinte con *manteca*, doble y vuelva a pintar, doble los bordes hacia adentro, pinte con *manteca* y vuelva a doblar.
- Corte en triángulos y pinte con *manteca*.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno, previamente pintada con *manteca* derretida coloque los triángulos de masa philo.
- Lleve al horno hasta *dorar*
- Retire y deje enfriar.

Ananá caramelizado

- Pele y corte el *ananá* en cubos parejos.
- En una sartén coloque azúcar para lograr un caramelo.
- Incorpore los cubos de *ananá* deje caramelizar.
- Retire sobre una *plancha* de silicona separando los cubos entre sí.

Crema de cacao

- En un bowl coloque cacao en polvo con *crema* de leche y *licor* de *chocolate*.
- Mezcle bien.

Presentación

- En un plato hondo coloque los cubos de *ananá* caramelizados, cubra con la **sopa** de melón, agregue en el centro helado de *chocolate*
- Termine con hilos de *crema* de cacao y el crocante de masa philo
- Decore con hojas de *menta*
- Terminar con una bocha de helado de *chocolate* y un crocante de masa philo.

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