



## MELÓN AL OPORTO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 unidad de melón
- 60 g de azúcar
- 100 ml de vino de oporto

### LA PREPARACIÓN

- Corta uno de los casquetes del melón y elimina las pepitas con una cuchara. No tires el casquete. Vacía el interior haciendo pequeñas bolitas o trocitos y vuelve a introducirlos.
- Introduce en la cavidad el azúcar y remueve un poco para que impregne las paredes. Déjalo reposar una media hora a temperatura ambiente.
- Pasado este tiempo, vierte el vino en el interior del melón hasta que quede lleno.
- Tápalo con el casquete y déjalo unos 30 minutos en la nevera.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 34.6 g	Grasas 0.13 g
Kcal 173	Proteínas 1.2 g