



CARPACCIO DE MELÓN CON ALMENDRAS Y PARMESANO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de melón Galia
- 40 g de almendras
- 10 g de aceite de oliva virgen
- 10 g de miel
- 40 ml de vino dulce
- 20 g de queso parmesano

LA PREPARACIÓN

- Corta el melón en rodajas gordas, quítales la corteza y las pepitas, y luego empieza a cortar las láminas muy finas de fuera (la parte más dura y verde, más fácil de cortar) hacia dentro ; cuanto más finas mejor y más ricas.
- Distribuye en una fuente o en cuencos individuales y reserva.
- Para preparar la salsa mezcla en un pequeño cuenco las 2 cucharadas de vino con las 2 cucharadas de miel, remueve bien hasta que se quede una salsa homogénea. Tuesta las almendras en una sartén con el aceite, esto no es estrictamente necesario, pero le da un puntito intenso de sabor que mezcla muy bien con el dulzor del melón y la miel.
- Reparte las almendras en la fuente



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 16 g	Grasas 9.2 g
Kcal 180	Proteínas 4.5 g

y riega con la salsa de miel, y termina la presentación espolvoreando con unas virutas de parmesano o queso grana, que le darán el toque definitivo al plato.