

## Gazpacho de melón

### Ingredientes

- 2 tomates verdes
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pepino (solo la parte verde)
- 1 cebolleta (solo la parte verde)
- melón (la misma cantidad que el total del resto de ingredientes)
- aceite de oliva, de girasol y vinagre de manzana
- miga de pan
- 100 gramos de queso de oveja curado
- 100 gramos de nata
- 50 gramos de leche
- láminas de jamón
- una ramita de hierbabuena (o menta) y de albahaca
- sal y azúcar



### Preparación (45 minutos aproximadamente)

Primero vamos a preparar **la crema de queso**. Calentamos la leche, la nata y el queso hasta que funde, en un cazo a fuego lento y lo dejamos reposar. Una vez reposado lo trituramos, lo colamos y reservamos en nevera para más tarde poder montarlo con varillas.

Pasamos a preparar el **gazpacho**. Cortamos el melón, apartamos las pepitas y la piel, y lo trituramos junto con los dos tomates, el pimiento verde, solo la parte verde de la cebolleta, y la parte verde del **pepino**, que será lo que de ese color **verde** tan atractivo a nuestro gazpacho. Añadimos un poco de vinagre de manzana. Rompemos con la mano y echamos en nuestro recipiente las hojas de **hierbabuena** y la albahaca, un pelín de azúcar y una pizca de sal para potenciar los sabores y volvemos a triturar. Añadimos un chorrito de aceite de **oliva** para ligar hasta que quede con la textura que busquemos. Si queremos que quede más espeso podemos triturar un poco de **miga** de pan. Finalmente colamos y enfriamos.

Para el crujiente de **jamón**, ponemos aceite de girasol o de oliva muy suave para que no le quite el **sabor** al jamón, y freímos las láminas a fuego medio. Cuando el aceite deje de burbujear, significa que el jamón está ya completamente deshidratado, sacamos las láminas con cuidado de que no se rompan y reservamos. Montamos con varillas la crema de queso bien fría.

Ya solo nos falta montar nuestro plato. Aplastamos una bolita de pan en el fondo del plato donde vamos a colocar nuestra **quenelle** para evitar que se mueva dentro del plato una vez que echemos el **gazpacho**. Con una cuchara o dos, templadas con agua caliente para evitar que se pegue, hacemos la quenelle (croqueta) y la posamos en el plato. Colocamos encima de la quenelle el **crujiente** de jamón y unas hojitas de **hierbabuena**. Sacamos directamente de la nevera el gazpacho y vertemos en nuestro plato, unas gotas de aceite para rematar y ya tenemos todo listo para disfrutarlo.

¡Qué plato más rico y más **saludable**! Abrazotes.

## Tenemos muchas más recetas para vosotros

Descúbrelas en [www.chefpepo.com](http://www.chefpepo.com)