



AJOBLANCO DE MELÓN CON JAMÓN

Ingredientes (para 3-4 personas):

- 50 g pan de molde sin corteza
 - 100 g almendra cruda
 - 500 g melón (peso neto)
 - 50 g tacos de jamón
 - 20 ml vinagre de sidra
 - 1 diente de ajo
 - 50 ml aceite de oliva virgen extra
 - Sal, pimienta negra
-

Elaboración:

1. Cubrir las almendras enteras crudas sin piel con agua y dejar hidratar 12 horas (desde la noche anterior).
2. En un bol grande colocar el melón limpio troceado sin piel ni pepitas y añadir las almendras escurridas.
3. Blanquear el diente del ajo. Para ello, introducir en agua hirviendo y retirar cuando llegue de nuevo a ebullición.
4. Añadir el pan de molde sin corteza troceado, el vinagre de sidra, el diente de ajo blanqueado, sal y pimienta negra recién molida.
5. Triturar bien con túrmix hasta conseguir una textura lisa y homogénea.
6. Incorporar el aceite en hilo y triturar de nuevo para emulsionar.
7. Corregir el punto de sal y pimienta y pasar por un chino para conseguir una textura bien fina.
8. Reservar en la nevera hasta el momento de comer.



9. En una sartén al fuego sin nada de aceite rehogar los dados de jamón hasta que estén ligeramente crujientes sin excedernos. Reservar.

10. Hacer esferas de melón con el saca bolas para la presentación, intentando que queden lo más redondas posibles.

11. Colocar la cantidad deseada de crema de vinagre balsámico en el fondo de los recipientes de presentación y verter encima delicadamente el ajoblanco frío.

12. Disponer los dados de jamón reservados encima de la crema y acabar con una brocheta de bolas de melón al gusto.

13. En verano se sirve bien frío pero está delicioso en cualquier época del año
¡¡BUEN PROVECHO!!

** No es obligatorio blanquear el ajo, pero le da un sabor más sutil y delicado.*

** Es aconsejable realizar el montaje en el último momento justo antes de servir.*