

SOPA FRÍA DE MELÓN, CON QUESO Y MEMBRILLO



Ingredientes

- 1 melón
- 250gr de queso de cabra (en la receta original queso andino o serrano)
- 100gr de dulce de membrillo
- Sal (flor de sal o también, sal maldon)

Pelar el melón, retirarle las pepas, cortarlo en trozos y licuarlo. Colarlo utilizando un chino o colador fino. Sazonarlo con una pizca de sal (nosotros usamos Flor de Sal que le dio un toque especial, pero con sal común igual queda genial). Reservarlo, tapado, en la nevera (refrigeradora).

Mientras tanto cortar el queso y el dulce de membrillo en tajadas uniformes para formar varios “sandwich” en el siguiente orden: queso, membrillo, queso. Colocarlos en el centro de un plato y servir la sopa fría de melón alrededor

Fuente: Ana María Arrarte de Aliaga.