

Sopa de Melón con Cerezas



Ha sido verlas y no he podido resistirme. las vendían como nacidas en el Valle del Jerte y aunque me parece un poco pronto no hay porqué dudar de su origen extremeño pues las elevadas temperaturas de esta una primavera parecen haber adelantado su recolección.

Son las primeras cerezas de este año y para disfrutarlas he recuperado esta deliciosa receta que vuelvo a preparar con la certeza de que será un éxito seguro.

Blanco, verde y rojo; dulce, salado, picante, cremoso, crujiente y carnosos. Todo en una sopa de melón que a pesar de su sencillez encierra tantos matices que con esmerarnos un poco en la presentación y servirla bien fría conseguiremos convertir nuestra mesa en una fiesta.

Aquí os dejo la receta por si os animáis a prepararla.

Seguro que os gusta.

Besos.

Lourdes



Sopa de Melón

con Cerezas

Ingredientes (para 4 personas)

- Medio Melón “Piel de Sapo”; maduro y limpio de pepitas y piel (kilo y medio aproximadamente sin limpiar) .
- 150 gr. de Leche evaporada (he usado “Ideal” que es desnatada y aporta pocas calorías).
- Una Pizca de Sal del Himalaya (común vale también).

- Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Una pizca de Nuez Moscada en Polvo.
 - 50 gr de Jamón Ibérico.
 - 12 cerezas (3 por plato).
- Unas hojitas de Tomillo Fresco (o Albahaca).
- Unas Flores de Miel (Alyssum).

Material Extra

- Batidora Eléctrica de Vaso.
- Descorazonador de Manzanas.



Paso a Paso

Comenzaremos haciendo la sopa y necesitaremos, además del vaso eléctrico o batidora y el descorazonador de manzanas, el melón, la leche evaporada, la sal, la pimienta blanca molida y la pizca de nuez moscada.

Cortar el melón en trozos de unos 4 centímetros de grosor (ya limpio de piel y pepitas). Poner los trozos en el vaso de la batidora dejando fuera 4 trozos, de los que sacaréis unos cilindros que reservaréis hasta emplatar. Los restos de los trozos agujereados, los ponéis también en el vaso de la batidora con los demás y le añadís la sal, la pimienta y la nuez moscada. Tapamos y comenzamos a batir a velocidad baja hasta que las cuchillas hayan cogido todos los trozos. Es posible que tengas que ir empujando un poco al melón hacia abajo con una espátula y por eso no debes poner la batidora a mucha potencia. Una vez que los trozos estén triturados, subes la potencia de batido al máximo y bates durante 3 minutos. Añades entonces la leche evaporada y bates a tope un minuto más.

Pon el vaso en el congelador durante 30 minutos para que esté bien frío a la hora de servir.



Mientras enfría la sopa, corta el jamón en trocitos muy pequeños y reserva hasta emplatar.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Lava, seca y deshuesa también las cerezas con cuidado de no partirlas completamente, hazles un corte limpio por la mitad pero sin llegar hasta arriba, como indica la foto. Una vez quitado el hueso las cierras para que parezcan completas y les cortas un poco los rabitos. Reservas hasta emplatar.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Montaje

Con todos nuestros ingredientes listos y añadiendo las florecitas y las hojitas de tomillo podemos pasar a emplatar



Sacamos la sopa del congelador y removemos dentro del vaso de la batidora con una cuchara, hasta volver a emulsionar todos los ingredientes pues, mientras está enfriando, el agua del melón y la espuma de la leche, se quedan arriba mientras que la leche y el licuado de melón se van al fondo así que hay que moverlo hasta que se ligen nuevamente todos los ingredientes y tendrás una mezcla cremosa, una mousse muy ligera de la que pondrás un par de cazos en un plato sopero. Coloca un cilindro de melón dentro del plato de sopa, pero no en el centro. Pon una cereza encima del cilindro de melón y otras dos dentro de la sopa. Espolvorea con una cuchara del jamón picadito, decora con unas hojitas de tomillo fresco (o Albahaca) y las florecitas de miel. Sirve directamente.



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Un plato estupendo para los días de calor que se avecinan!!!



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Ya se lo que Quiero

