

Melón con Jamón de Pato



[English](#)

Melón con Jamón de Pato Sobre Cous-Cous a la Hierbabuena

Ingredientes Para 10 unidades

- 100 gr. de Cous-Cous
- 150 gr de Agua
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Cucharada de salsa de Soja
- Zumo de ½ Limón
- Una pizca de Sal y Pimienta Blanca Molida
- 50 gr. de Aceitunas Negras troceadas
- 100 gr de Tomate cortado en daditos
- 100 gr. de Pepino cortado en daditos
- 25 gr de Pipas de Calabaza Tostadas
- 10 Bolitas de Melón Cantalupo (hechas con saca-bolas)
- 10 Lonchitas de Jamón de Pato
- 1 Cucharadita de Hierbabuena fresca Picada y Unas hojitas enteras



Y También...

Un bol mediano
Un Cazo con tapadera
Saca-bolas y Cuchillito
1 hoja de Papel Vegetal de Horno
10 platillos o vasitos para servirlo



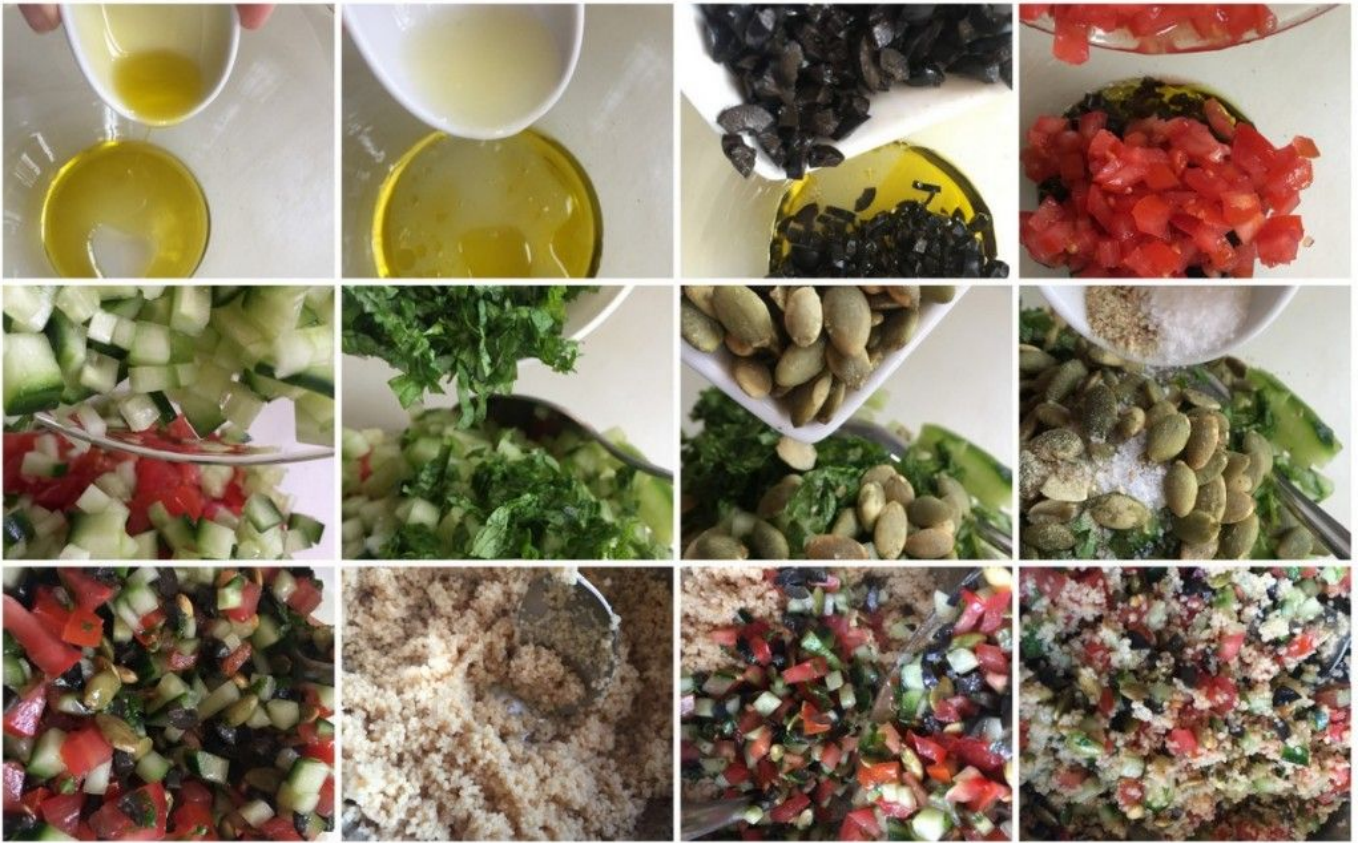
Tiempo de preparación: 15 minutos

Elaboración

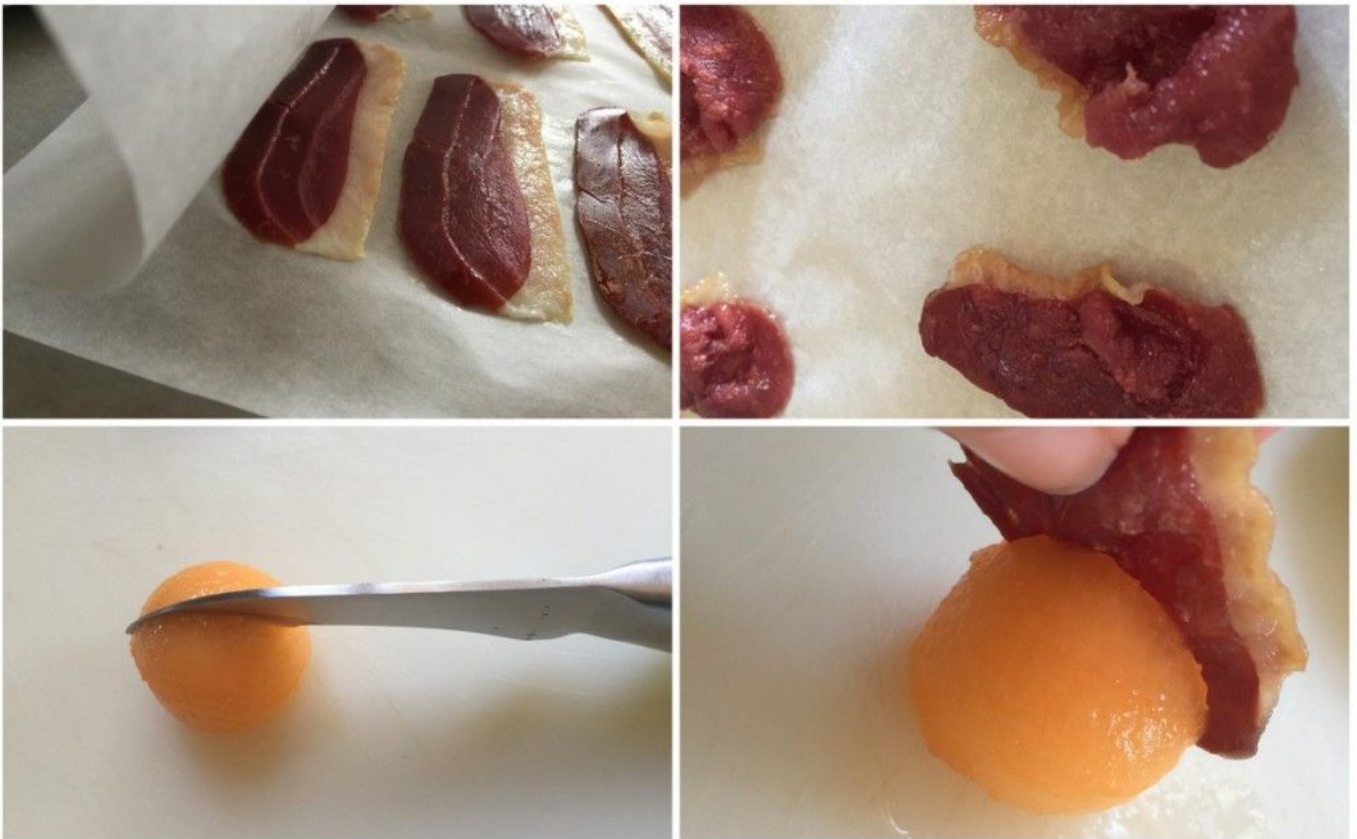
□ Ponemos a calentar el agua en el cazo y cuando empiece a hervir la retiramos del fuego. Inmediatamente le añadimos la salsa de soja y el cous-cous en forma de lluvia. Removemos y tapamos durante 5 minutos.



□ Mientras, en el bol ponemos el aceite, el zumo de limón, las aceitunas, el tomate, el pepino, la hierbabuena picada, las pipas, la sal y la pimienta y mezclamos bien. Pasados ya los 5 minutos, destapamos el cous-cous, que ya se habrá hidratado, lo removemos y lo incorporamos al bol, mezclándolo muy bien con el resto de ingredientes.



□ Ponemos las lonchitas de jamón de pato sobre la mitad del papel vegetal, lo tapamos con la otra mitad y lo ponemos en el microondas a potencia máxima durante 15 segundos. Retiramos del papel y con el cuchillito hacemos un corte en la mitad de nuestras bolitas de melón (llegando solo hasta la mitad) para sujetar así nuestro jamón crujiente entre las bolitas.



□ Sobre cada platillo o vasito ponemos dos cucharadas generosas de nuestro cous.cous,
Colocamos encima una bolita con jamón, añadimos una hojita de hierbabuena y servimos.



Sugerencia

Si no dispones de saca-bolas para hacer las bolitas de melón, puedes presentarlo con forma de dado o cuadrado, para lo que tan sólo necesitarías el cuchillito.

