



INGREDIENTES:

- (4 ó 6 Raciones)
- 1 melón de 1 kilo aproximadamente pelado y limpio
- 4 ó 5 lonchas de jamón serrano finitas
- 100 gramos de nata líquida de montar o 1 yogurt griego
- una cucharadita pequeña de sal
- unas hojas de hierbabuena (opcional)
- pimienta negra en polvo al gusto
- aceite de oliva virgen
- queso parmesano rallado (opcional) grandecito o a lascas



ELABORACION:

1. Lo primero que haremos será, poner las lonchas de jamón serrano, entre dos papeles de **ho rnear y asar en el microondas, en tandas de 30 segundos**, paramos, abrimos, sin necesidad de sacarlo, destapamos un poco para que salga un poco la humedad, volvemos a tapar con el papel y otra vez, **otros 30 segundos repetimos la operación, así 4 ó 5 veces**, hasta que los vemos torradito puede ser un minuto o algo más, pero ojo no quemarlo (debe de quedar crujiente, no quemado).
2. Lo sacamos y lo dejamos que enfríe y pierda la humedad, mientras empezamos ha hacer la crema de melón.
3. Antes de mojar el vaso de Thermomix, echar en él el jamón que ya estará sin humedad alguna, y **rallar o pulverizarlo, 12 segundos a velocidad 5** (si lo queremos más fino, darle un par de segundos más). Sacar y reservar.
4. Para que la crema de melón sea ideal, el melón debe estar dulce y maduro, pero no demasiado. Empezamos quitando los dos extremos al melón y lo dividimos en dos partes, y apoyando en la parte mas ancha, le vamos quitando la piel de arriba abajo, procurando no dejar nada de piel. Una vez que tengamos las dos partes del melón bien peladas, las partimos por la mitad y las vaciamos y limpiamos quitándole todas las semillas.
5. Una vez limpias las dos partes, con un saca bolas (esto es opcional) sacamos dos bolitas por comensal, y las pinchamos con un palillo y reservamos para ponerlas al final en un costado de la copa.
6. Una vez sacadas las bolas de decoración, cortamos a trozos pequeños, todo el melón y lo ponemos en el vaso de Thermomix, le añadimos el yogurt griego o la nata, la sal, la pimienta, unas hojitas de hierbabuena, y **tritramos durante 2 minutos a velocidad de 5 a 10 progresivo**.

7. Lo guardamos en la nevera (se debe servir bien frío).

Al servirlo, hacerlo en bonitas copas altas de boca ancha, o cuencos bonitos, platitos hondos, etc. y espolvoreado del crujiente de jamón, un chorrillo fino de aceite de oliva y unas lascas de parmesano o rallado grande, con una hojita de hierbabuena al lado, y el palillo con las dos bolitas de melón.

CREMA FRIA DE MELON CON CRUJIENTE DE IBERICO Y PARMESANO LASCADO (Thermomix)

