

POSTRES DE MELÓN, HIGOS, MELOCOTÓN Y REMOLACHA

Para 6 comensales

1 melón piel de sapo, de unos 2,5 kg, pelado y cortado en dados de 2 x 2 cm.
(os recomiendo cortarlo en “dados”, en lugar de en “bolas” para no desestimar carne de melón)

8 higos, pelados y cortes en gajos

8 melocotones paraguayos, pelados y cortes como grillos

La crema rosa:

100 gr. de remolacha cocida, hervida con agua y sal durante 30 min

100 ml. de agua de Vichy

Y yogur natural sin azúcar

60 ml. de zumo de limón

60 ml. de miel

Menta y albahaca de hoja pequeña

ELABORACIÓN

La crema rosa: Triture la remolacha cocida con Vichy, el yogur, el zumo de limón y la miel. Colar y reservar en la nevera.

La fruta: Disponer de la fruta cortada como indica la receta y reservar también en frío.

PRESENTACIÓN

Tome unos bonitos platos de postre semi-fondos, o unas copas anchas, y vaya repartiendo con elegancia las fugas cortadas.

Por encima aliñar con la crema rosa

Y por la cima se ponen unas hojas de menta y albahaca.

Carme Ruscateda, verano de 2022

