

ENTRADAS

MELVIN O MELÓN CON VINO 2.0



Ingredientes:

- Un melón
- 2 o 3 cucharadas de azúcar o endulzante
- 500 cc del vino blanco
- Agregar 2/3 de taza de San Germain (licor de saúco)

Preparación

- Cortar una tapa a un melón tuna, con un cuchillo, haciendo cortes profundos tipo zigzag, retirar la tapa, sacar las pepas y botarlas.
- Raspar todo el interior con una cuchara sin llegar a perforar la cáscara. Vaciarlo en una fuente. Procesar la carne del interior del melón y agregar 2 o 3 cucharadas de azúcar o endulzante (puede ser más si lo prefieres más dulce).
- Agregar 500 cc del vino blanco. Que más te guste, volver a procesar y llevar al freezer junto con la cáscara del melón raspada, por varias horas hasta que esté completamente congelado (ideal de un día para otro).
- Sacar del freezer la mezcla de melón con vino y con una cuchara raspar para hacer un granizado.
- Agregar 2/3 de taza de San Germain (licor de saúco), procesar nuevamente y rellenar la cáscara del melón congelada que estaba reservada en el freezer.
- Debería estar como un granizado así que es mejor tomar con bombillas gruesas.

