Trampantojo de tataki de sandía y salsa de caramelo

Raciones para 1

- ❏ 1 trozo de sandía
- ❏ 200 ml jugo de ganada (mora o remolacha)
- ❏ Semillas de sésamo nego
- ❏ 12-14 caramelos de menta
- ❏ Salsa de caramelo

1. Corta la sandía en un lingote y macera, dentro del frigorífico, con el jugo de granada durante 10 horas hasta que lo absorba y tome su color.
2. Elige un recipiente pequeño en el que el jugo de granada cubra completamente el lingote de sandía.
3. Retira el lingote de sandía de la marinada y reboza, por sus cuatro costados, en semillas de sésamo negro.
4. Introduce los caramelos de menta en una bolsa y golpea con un rodillo para trocear.
5. Coloca los trozos de caramelo en la base de un plato y, sobre ellos, el tataki de sandía (entero o laminado).
6. Sirve con salsa de caramelo por encima y sorprende en la mesa con este refrescante postre.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/trampantojo-de-tataki-de-sandia-y-salsa-de-caramelo/