

Trampantojo de tataki de sandía y salsa de caramelo

COOKING
LOVERS TRNA

Raciones para 1

1
trozo de sandía
200 ml
jugo de ganada (mora o remolacha)

Semillas de sésamo negro
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/>

COOKING
LOVERS 