Helado de melón con jamón



Consejo del chef

Sirve las bolas de helado sobre las rodajas de melón y acompaña con unas hojitas de albahaca fresca.

Raciones para 2

- ❏ **120 gr** Yogurt griego
- ❏ **120 gr** Leche condensada
- ❏ **240 gr** Melón variedad “Cantalup” (pesado sin corteza ni pepitas)
- ❏ Lonchas de jamón

1. Empezamos mezclando con la ayuda de un robot o batidora el yogurt griego y la leche condensada hasta que queden bien integrados.
2. Trituramos la pulpa de melón hasta obtener un puré y lo incorporamos a la mezcla de yogurt y leche condensada.
3. Vertemos la mezcla en un recipiente y metemos en el congelador para que se vaya haciendo el helado. Para evitar la formación de cristales cada media hora iremos abriendo el congelador y sacando el helado para removerlo enérgicamente y conseguir una textura más cremosa.
4. Si tienes heladera pon la mezcla en la heladera y espera un ratito hasta tener el helado listo y perfecto.
5. Para rematar nuestra receta preparamos el crujiente de jamón, que aportará el toque salado y el inconfundible aroma del jamón a nuestro helado. Coloca en un plato un trozo de papel de cocina o de horno con la loncha de jamón dentro, de manera que el papel cubra la loncha por completo. Mete en el microondas un minuto y comprueba: si aún no está seco y crujiente dale unos segundos más.
6. Saca el helado unos 20 minutos antes de consumir y remoja en agua la cuchara dispensadora de helado para hacer unas bolas perfectas.
7. Trocea el crujiente de jamón y a la hora de servir las bolas de helado repártelo por encima.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-de-melon-con-jamon/