

Receta de Bochetas de Melón, Jamón y Cherrys

04 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo estas ricas **Brochetas de Jamón, Queso y Cherrys**, quedan muy ricas como aperitivo y además son muy refrescantes y resulta un plato económico y con bastantes nutrientes.

Ingredientes

- Melón piel de sapo (uno mediano)
- Tomates cherrys
- Queso fresco de cabra
- Jamón serrano
- Palitos de brochetas
- Zumo de limón
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Quitar la cáscara del melón y cortar en dados según vuestro gusto
2. Cortar unos trozos de queso fresco
3. Lavar los tomatitos cherrys
4. Formar las brochetas con los palitos alternando los ingredientes a vuestro gusto
5. Colocar las brochetas en una fuente
6. Preparar una salsa con un poco de aceite, sal y pimienta y batir hasta que quede bien mezclada
7. Aderezar las brochetas con la salsa preparada y....buen provecho!!!