

Receta de Melón Relleno Con Macedonia De Fresas

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el fin de semana y como seguimos con bastante calor, hoy os dejo esta receta que seguro os va a gustar y podéis prepararla para deleitar a toda la familia.

Ingredientes

- Melones tipo galia (uno o dos, según comensales)
- Fresones (sobre medio Kgr.)
- Azúcar (100grs)
- Yemas de huevo (dos)
- Vino tinto (un vasito)

Modo de Preparación

1. Lavar los fresones y trocearlos quitando antes el rabito, reservar en una fuente
2. Cortar los melones por la mitad haciendo los cortes en zigzag y vaciarlos con una cuchara
3. Mezclar los trozos de melón con los fresones
4. Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que queden blanquecinas, después añadir el vino y cocer al baño maría un rato removiendo constantemente
5. Dejar enfriar y luego verterlo sobre la fruta, guardar en el frigorífico sobre una hora aproximadamente
6. Rellenar las cáscaras de melón con la fruta preparada y decorar con trocitos de fresón y bolitas de melón