

# Sopa fría de melón a la menta con polvo de jamón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Este entrante, perfecto para el verano, también se puede hacer con pepino (retirando la piel).

## Modo express

1. Coloque las lonchas de jamón entre papel de horno y caliéntelas en el microondas durante un minuto a máxima potencia. A continuación, dele la vuelta y programe otro minuto. Puede repetir esta operación hasta que el jamón quede tostado y crujiente. Deje enfriar por completo antes de introducirlo en el recipiente del molinillo.
2. Coloque el molinillo en la máquina y accione «Pulse» hasta que el jamón quede convertido en polvo (si aún hay trozos, puede volver a secarlos en el microondas).

3. Coloque la jarra en la máquina, introduzca el melón sin piel, la menta y el yogur y cierre la tapa.

4. Accione el selector y aumente la velocidad progresivamente hasta el máximo. Mantenga hasta conseguir una crema homogénea y suave.

5. Si lo desea, añada el aceite de oliva y el zumo de limón en el último momento, accionando el botón «Pulse» para mezclarlo.

6. Sirva la sopa en platos hondos individuales, decorada con el polvo de jamón por encima.

**Accesorios:** Jarra / Molinillo