Recetas

Navajas con pepino y melón

Ingredientes:

- 1 lata de navaja al natural
- 1 pepino
- 1 melón

Preparación:

Reservamos unas navajas bien enteras, colamos el líquido de expedición y reservamos.

Cortamos el pepino en dados y reservamos en frío.

Trituramos la pulpa de melón con el caldo de navaja, colamos y reservamos.

Emplatado:

En un plato con algo de base cubrimos el fondo con un poco de caldo de melón, sobre este ponemos la navaja, mientras, con la ayuda de un turmix aireamos un poco del caldo de melón y terminamos el plato con unas hojas de germinado de borraja y la espuma de melón.