



*sabores y aromas de Jardín Secret®*

### sopa fría de melón, higo y aguacate

Una sopa fina y ligera que cae como anillo al dedo en temporada de grandes calores...

### ingredientes para 6 personas

- 1 melón valenciano
- 1 aguacate
- 3 cucharas soperas de oporto
- 6 higos
- 6 rebanadas de jamón serrano
- pimienta negra molida



### preparación

1. Pelar el melón, quitarle las semillas y sacar 6 bolitas con una cuchara.
2. Licuar el melón restante con el aguacate, el oporto y la pimienta. Dejar enfriar 1 hora en el refrigerador.
3. Dorar el jamón serrano en una sartén sin aceite. Las rebanadas se tienen que endurecer. Cortarlas en pedacitos.
4. Lavar los higos y cortarlos en finas rodajas.
5. Verter la sopa en recipientes individuales. Agregar a cada uno una bolita de melón, los higos y el jamón serrano.

A esta receta se le pueden poner las especias/esencias de Jardín Secret: **provence** por sus notas de albahaca

