

## CREMA DE MELO AMB SAL DE PERNIL

### INGREDIENTS:

Un meló d'un kg, sal i pebre

Cent grams de pernil a làmines

### PREPARACIÓ:

Per fer la sal de pernil, poseu en una safata de forn amb paper sulfuritzat les làmines de pernil, cobriu-ho amb un altre full de paper sulfuritzat i poseu-hi una mica de pes a sobre i introduïu-ho al forn a 180 graus durant 10 minuts.

Retirar i deixar sobre paper absorbent, fins que estigui fred i cruixent, triturar fins aconseguir, com una sal.

Per fer la crema, tritureu el meló amb una mica de sal i pebre.

Serviu-ho ben fred i amb una mica de sal de pernil.

Bon profit