

Sandía a la parrilla con queso de cabra y salsa sweet mint

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 persona:

- 200 g de sandía
- 50 g de queso de cabra
- 5 g de mizuna o rúcula
- 10 g de almendras picadas
- 35 g de salsa menta-agave

Para la salsa sweet mint:

- 75 g de sirope de agave
- 5 g de menta fresca
- 25 ml de zumo de limón natural
- Una pizca de sal y pimienta

/ Preparación

Elaboración

- Empezaremos con la salsa sweet mint. Para prepararla, mezclamos bien en un bol todos los ingredientes y reservamos.
- Cortamos dos rodajas de sandía de unos 8 x 8 cm de diámetro y 3cm de grosor y una rodaja de rulo de cabra de 1 cm de grosor.

- Pasamos por la plancha la sandía, unos 40 segundos por cada lado, y después, el queso de cabra, hasta que quede dorado, para evitar que se enganche en la plancha.
- A continuación, en un plato grande, montamos una especie de sándwich con las rodajas de sandría y el queso de cabra. Ponemos en la base una rodaja de sandía, colocamos encima la del queso de cabra, esparcimos unas hojas de mizuna o rúcula por encima y añadimos un poco de salsa sweet mint. Cerramos el sándwich con la otra rodaja de sandía, añadimos la salsa restante y, finalmente, las almendras picadas.
- Para acabar, clavamos un palillo largo en medio del sándwich para unir todas las capas y decoramos con alguna flor comestible.