



# El melón

Se puede guardar en la despensa, mientras está entero.

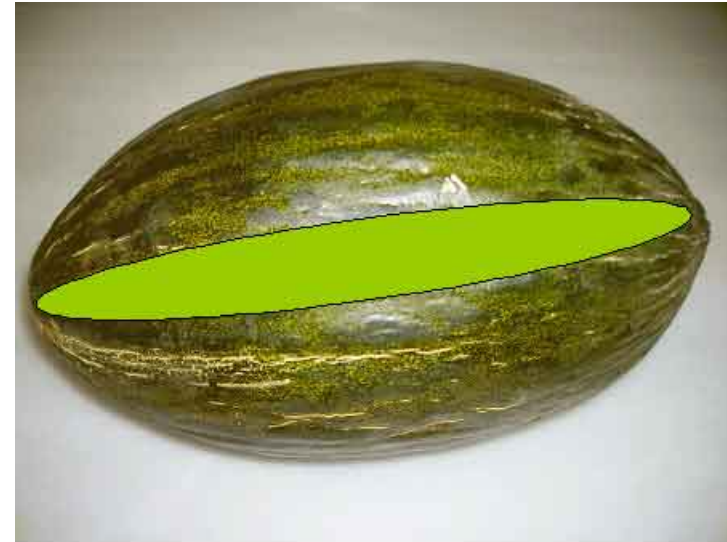
Una vez abierto, conviene guardarlo en la nevera tapado con papel film, para que no transmita el olor a los demás alimentos.





La pepitas se eliminan fácilmente con una cuchara.  
Si el melón está insípido, se puede rociar de azúcar.

# Preparación del melón



A lunas



A ruedas



Vaciado



Lunas de melón con ruedas de naranja



Melón en carpaccio



Ruedas de melón con crema pastelera quemada en el último momento.

En macedonia de melón con uvas







Bolas de melón en batido de la misma fruta.

La cáscara de melón vacía puede servir como recipiente para poner helado, deshecho o nata





Melón rosa con  
granizado de limón

# Melón con palmitos y gambas



- Hacer una ensalada con bolitas de melón, ruedas de palmitos y gambas de dos tamaños, unas pequeñas que introduciremos dentro, y las más grandes, que las dejaremos - con el final de la cola sin pelar- para adornar.
- Se acompaña el plato con salsa rosa.



[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)