

# Melón con jamón y salsa de yogur



4 Personas.



35 Minutos.



Fácil.

## Ingredientes

### Para la salsa de yogur y queso azul:

- 1 yogur griego natural
- 1/2 cucharadita de mostaza original
- 1/2 lima
- Sal
- 80g de queso azul

### Para el melón con jamón:

- 150g de melón piel de sapo
- 150g de melón cantaloup
- 80g de jamón serrano media loncha

### Para la decoración:

- 1 lima

### Materiales:

- Vasos de emplatado

## Valor nutricional por ración.

Kcal	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas
169	9,28 g	9,21 g	12,62 g

**Información adicional:** Un aperitivo o postre fresquito y muy completo para el verano. Gracias a la proteína del jamón y queso azul de la salsa y a las vitaminas y minerales de los dos tipos de melón que utilizamos.

1



**Para la salsa de yogur y queso azul:** en un bol, mezclamos el yogur griego con la mostaza, el zumo de la lima, y sal al gusto.

2



Trituramos el queso, pelamos y picamos el melón finamente, y añadimos ambos a la salsa anterior. Removemos el conjunto y reservamos.

3



Pelamos y cortamos en cubos de 2 cm las dos variedades de melón, partimos también las láminas de jamón por la mitad y juntamos los tres ingredientes en otro bol.

4



Emplatamos en la base de los vasos que más nos gusten un poco de salsa de yogur y queso. Continuamos con la mezcla de melón y jamón, terminamos con un poco de ralladura de lima y... ¡a disfrutar de estos vasos tan fresquitos!