



Postre de melón, higo y melocotón

Ingredientes (para 1 ración)

Un trozo de melón

2-3 higos

1 melocotón

Elaboración

1. Pelar y con una cuchara cortar el melón en forma de bolas. Reservarlas. Disponer la pulpa sobrante en un recipiente alto.
2. Pelar los higos y el melocotón. Trocear, añadir al recipiente y triturar.
3. Introducir el batido en un recipiente ancho y congelar.
4. Una vez congelado, sacar el recipiente y dejar enfriar durante un par de minutos. Trinchar con un tenedor hasta formar un granizado.
5. Servir en un plato y disponer las bolas de melón encima.