



# Ajoblanco de melón

## Ingredientes (para 4 raciones)

- 1/2 melón
- 80 g de almendras crudas peladas
- 60 g de pan blanco
- 60 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo pequeño (opcional)
- Sal (restringir en caso de hipertensión o retención de líquidos)

## Elaboración

1. Previamente, remojar las almendras y el pan en agua durante treinta minutos.
2. Pelar y quitar las semillas al melón. Cortarlo a trozos. Si se usa ajo, pelarlo y quitarle el germen.
3. Con una trituradora de vaso o brazo eléctrico, triturar las almendras y el pan, bien escurridos, con la mitad del melón, hasta lograr una textura lisa y uniforme.
4. Añadir el resto del melón, el aceite y una pizca de sal. Triturar hasta lograr la textura deseada. Se puede corregir la textura añadiendo agua muy fría mientras se tritura.
5. Servir.

## Recomendaciones

Se puede enriquecer la elaboración con proteína añadiendo por encima jamón serrano picado, pavo, almendra laminada, huevo duro picado o queso, según tolerancia.