

## ENSALADA DE MELÓN Y PROSCIUTTO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



### Ingredientes

- ½ melón cantalupo maduro (Cantaloupe, adentro color naranja)
- ½ melón dulce maduro (Honeydew - adentro color verde)
- 1 recipiente de 250 gr. de bolas de mozzarella (o mozzarella fresca cortada en trozos pequeños)
- 2 cucharadas de menta o albahaca fresca, cortadas pequeñas finas
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de miel
- 6 lonchas de prosciutto cortadas en trozos pequeños

### Instrucciones

1. Con una cucharada para hacer bolas del melón o sandía (tipo la cuchara para sacar bolas de helados pero pequeña), sacar la mayor cantidad de bolas de los melones y colócalos en un recipiente grande, agregar las bolas de mozzarella y la menta, espolvorear con sal y pimienta al gusto, mezcla todo bien.
2. En un recipiente pequeño, mezcla el jugo de limón, el aceite de oliva y la miel, rocía sobre el melón y revuelva suavemente para que todo quede bien impregnado.
3. Agregar el prosciutto y adornar con hojas de menta adicionales y listo para disfrutar.

### Notas:

\*Si no tienes cuchara especial para sacar bolitas, corta pedazos cuadrados de melón y se verá linda la combinación con las bolitas de mozzarella.

\*Si no te gusta la menta, la puedes sustituir por albahaca y queda riquísima también.