

Melón a la parrilla



INGREDIENTES:

- 1/2 melón pequeño pelado y en gajos
- 1 lima mediana, exprimida
- 2 cucharadas de miel
- sal kosher al gusto
- menta fresca, opcional
- palillos de madera

INSTRUCCIONES:

- 1) Pela y corta el melón en trozos grandes. Enhebre el melón en 6-8 brochetas.
- 2) Engrase y caliente la parrilla.
- 3) Ase el melón hasta que se formen marcas de parrilla, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Girar una vez.
- 4) Retirar de la parrilla. Exprime el jugo de lima y rocía la miel. Terminar con una pizca de sal.
- 5) Adorne con menta fresca, si lo desea.

Taste!
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.