

ENSALADA DE MELÓN, JAMÓN SERRANO Y MOZZARELLA

🕒 15 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack Gourmet Primavera Verano
- 1 melon
- 150 g de bolitas de mozzarella
- 150 g de jamón serrano
- 30 g de aceitunas negras (+1)
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de miel
- Sal
- 1 pack de Mix Frutos Secos

1



Limpia el melón retirando la piel y las pipas. Corta en porciones del tamaño de un bocado.

2



Prepara el aliño mezclando el aceite de oliva virgen extra junto con el vinagre, la miel y la sal. Integra y reserva.

3



En un plato coloca una base de gourmet primavera-verano y suma unas lonchas de jamón serrano dispuestas como pañuelitos.

4



Agrega las bolitas de mozzarella alrededor del plato junto con las aceitunas y el melón.

5



Decora con el mix de frutos secos. Termina con unos hilos de la vinagreta sobre la ensalada.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Gourmet Primavera Verano



Pack Mix Frutos Secos

