



PINCHITOS DE MELÓN BLANCO CANTALUPO (SAPO), SANDÍA, PEPINO Y MOZZARELLA

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 100 g de mozzarella
- 1 pepino
- 1 sandía media-pequeña
- 1 melón Cantalupo
- Hojas de menta q.s.
- 3 cucharadas de aceite AOVE
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.
- Hojas de ensalada roja (para decorar)
- Medio tomate (para decorar)

Un delicioso y ligero aperitivo con fruta y mozzarella. Perfecto para abrir el apetito en todas las ocasiones.

Dificultad: **fácil**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Elimina las puntas del pepino y cortelo en rodajas gruesas. Abra la sandía y córtela en cubitos uniformes y elimine las semillas. Abra el melón y cortelo en cubitos de la misma dimensión, haga lo mismo con la mozzarella.

Pinche en largas brochetas de madera los cubitos de melón, los cubitos de mozzarella, los cubitos de sandía, las rodajas de pepino, las hojas de menta alternando los ingredientes.

Para sazonar: Vierta 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra 1 cucharada de zumo de limón, sal y pimienta en un frasco con tapón de rosca. Agite vigorosamente y sazona las brochetas con melón.

Corte un tomate grande por la mitad, lave la ensalada roja y emplate ¡Disfruten!

