

## Ensalada tropical

*Ingredientes para 4 personas:*

- 1/2 melón pequeño
- 1/4 de piña
- 1 rodaja de sandía
- 1 naranja
- 1 pepino
- aceite de oliva
- mostaza 'dijon'
- 1 kiwi
- sal
- 2 endibias
- un puñado de nueces
- un bote pequeño de caviar
- miel

*Elaboración:*

Prepara las verduras, pela y corta en dados pequeños el melón, la piña, la sandía, el kiwi y hacemos lo mismo con el pepino. Lava bien las endibias, córtalas y resérvalo todo.

Para la salsa, pon 2 cucharadas soperas de aceite de oliva en un vaso, mézclalo con un poco de miel, mostaza 'dijon', sal y pimienta. Mézclalo todo bien con un tenedor hasta que quede una salsa ligera.

A continuación coloca las endibias y la fruta en una fuente. Pon un poco de caviar y añade el aliño por encima. Adornar el plato con unas cuantas nueces y ya lo puedes servir.

## Pudin de melón

### *Ingredientes:*

- 1 melón
- 3 huevos
- 3 cucharadas de almendra molida
- 3 cucharadas de azúcar
- Una nuez de mantequilla
- Una pizca de canela

### *Elaboración:*

Pelamos y troceamos el melón. A continuación, cocemos la fruta y, una vez deshecha, la trituramos.

Batimos enérgicamente con la batidora los huevos a punto de nieve con el azúcar hasta que doblen su volumen. A continuación, mezclamos los huevos, la almendra picada, la canela y la pulpa del melón suavemente sin batir.

Lo colocamos todo en un molde untado con mantequilla y lo ponemos al horno, a 200°C, durante 40 minutos. Por último, dejamos que se enfríe y servimos.

## Copa de melón

Ingredientes para 4 personas:

- 1 melón pequeño
- 1/4 de sandía
- 1 carambola
- 125 g de moras
- 125 g de fresillas
- 1 kiwi
- 1 melocotón
- 2 ruedas de piña
- zumo de 1 limón
- 1/2 vasito de licor de melocotón
- 1/2 vasito de Cointreau
- 2 cucharadas de azúcar

### *Elaboración:*

Marcamos las ondas del melón y, con un cuchillo, cortamos haciendo la forma y quitar la tapa. A continuación, vaciamos el melón con una cucharilla haciendo bolitas.

En un bol aparte, ponemos las bolas del melón y resto de la fruta cortada, reservando alguna para colocar por encima. Echamos el zumo de limón y licores, espolvorear con azúcar y dejar macerar una hora.

Por último, rellenar el melón, lo adornamos con las frutas reservadas y lo servimos bien frío sobre hielo picado.

## Ensalada de melón y atún

*Ingredientes para 6 personas:*

Ensalada:

- 1 melón grande maduro
- 2 latas de atún en aceite

Salsa:

- 1 taza y media de salsa rosa (mahonesa preparada con aceite de oliva)
- 6 cucharadas de tomate ketchup
- 2 cucharaditas de mostaza)

*Elaboración:*

Limpiamos y troceamos el melón en pequeños cubos (o bolitas si se prefiere), escurrimos el atún, lo desmenuzamos y aliñamos con salsa rosa.

Decoramos con una pizca de atún en la superficie. Justo antes de servir, lo templamos en el horno o microondas.