

## Sorbete de sandía

*Ingredientes para 4 personas:*

- 750 gramos de sandía sin corteza
- 150 gramos de azúcar
- 1 vasito de sidra
- Hojas de menta (para decorar)

*Elaboración:*

Primero preparamos el almíbar. Pon al fuego un cazo con un vaso de agua y el azúcar. Calienta hasta obtener un almíbar suave y resérvalo.

Mientras tanto, preparamos la sandía: quita la piel y las semillas, córtala en pequeños trozos y tritura en la batidora.

A continuación, en un recipiente apto para el congelador, añade la sandía triturada, el almíbar y la sidra, mézclalo bien y mételo en el congelador. Cuando ya esté casi congelado, vuelve a triturar y vuelve a meterlo en el congelador. Un rato antes de consumir, sácalo a temperatura ambiente. Sírvelo en 4 copas de postre y decora con una hojita de menta.

## Sandía rellena

### *Ingredientes:*

- Queso Philadelphia
- Queso Roquefort
- Pepinillos
- Olivas negras
- Salmón ahumado

### *Elaboración:*

Mezclamos los quesos según la proporción que más nos guste (si preferís un sabor fuerte usad Cabrales, es auténtico). Las olivas, los pepinillos y el salmón los picamos finos y los añadimos a la mezcla de quesos.

Para preparar los cilindros de sandía, la pelamos y la cortamos en trozos grandes. Con un cortapastas de cuatro cm., de diámetro, hacemos los cilindros de sandía y con un descorazonador de manzanas hacemos el hueco interior del cilindro.

Llenamos con la mezcla de quesos y lo decoramos. Para la decoración aprovechamos los mismos elementos de la mezcla, pepinillos y las olivas, que rellenamos con tiras de salmón. Muy fresco y buena mezcla

## Milhojas de sandía, queso fresco y albahaca

### Ingredientes:

- 1 sandía
- 1 tarrito de queso fresco
- albahaca
- aceite de oliva
- sal en escamas.

### Elaboración:

Pelamos y cortamos la sandía en galletas de 4 x 8 cm. y 5 mm. de grosor. Después cortamos el queso al mismo tamaño.

Para el montaje lo ponemos por capas: sandía, queso y hojas de albahaca, y repetimos finalizando la torre con sandía.

Por último, regamos con un poco de aceite y la sal en escamas.

## Ensalada de aguacate, sandía, anchoas y yogur

*Ingredientes para 4 personas:*

- 40 bolitas ó dados de sandía
- 1 bolsa de brotes de lechuga
- 1 aguacate
- 8 lomos de anchoa
- Salsa de yogur

*Elaboración:*

Ponemos en un bol la lechuga, el aguacate cortado en cuartos con una bola de sandía y una anchoa con un espadín de plástico ó un palillo de madera.

Repartimos el resto de bolas/cuadrados de sandía y aliñar con la salsa de yogur.