

Tarta de melón



Postres

Elaboración: **Fácil**

Personas: **4**

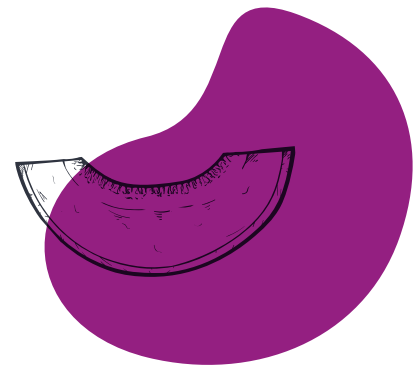
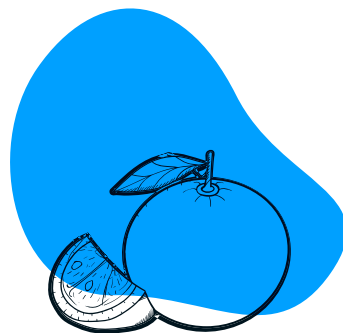
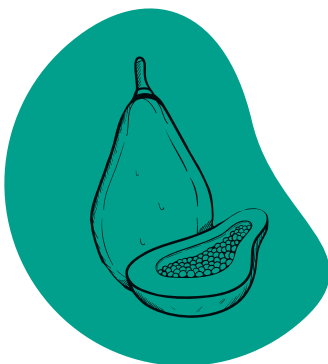
Tiempo: **15'**

Ingredientes:

Melón	400 g
Mandarinas	8 unidades
Pomelo	10 gajos
Papaya triturada	4 cucharadas soperas

Elaboración:

1. Cortar el melón para utilizarlo como una base de tarta.
2. Sacar los gajos de las mandarinas y el pomelo.
3. Decorar la tarta con los gajos y poner el puré de papaya por encima como salsa.
4. Se pueden poner las pieles de los cítricos previamente hervidas para eliminar el amargor o rallar la piel fresca por encima.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alícia.