

Sopa fría de chocolate con melón:

Ingredientes:

- 200g de chocolate de cobertura (o chocolate fondant)
- 1Kg de melón
- 200g de bolitas de melón
- 100g de azúcar
- 10g de cacao en polvo
- 1 copita de licor de melón sin alcohol (opcional)
- 1 rama de canela
- Nata líquida
- Canela en polvo



Preparación:

- Cocer 1 litro de agua con el cacao, el azúcar, la canela y el chocolate
- Cuando empiece a hervir, retirarlo del fuego y añadir el melón triturado sin piel ni pepitas y cocerlo durante 5 min. más
- Triturarlo y colarlo hasta obtener un líquido ligeramente espeso. Dejarlo enfriar en el frigorífico (2/3 horas aprox)
- Con la ayuda de un sacabolas, o cucharilla pequeña preparar bolas de melón y dejarlas macerar en el licor de melón
- Servir la sopa de chocolate en un plato sopero e incorporar unas bolitas de melón
- Decorar con un chorrito de nata líquida y canela en polvo