



Atelier de Cocina

VERMUT DE SANDÍA

Ingredientes:

Dados de pan para decorar
75 grs. de manzana
200 grs. de sandía
50 grs. de queso fresco de untar
1,5 dl. de vermut

MISE EN PLACE

1. Pelar la manzana y cortarla en dados pequeños.
2. Triturar la pulpa de sandía con la manzana y con el queso.

Elaboración:

Mezclar la pulpa de sandía con el vermouth y reservar en el frigorífico.

Montaje o presentación:

Repartir el vermouth de sandía en copas individuales o en vasos de chupito. Echar un dado de pan y servir bien frío.