15/06/10 - Los melones cantaloup con Kirsch, azúcar y hielo picado

Bueno a esto realmente no se le puede llamar cocina porque hay muy muy poco que hacer : se trata de comprar unos melones cantaloup maduros (eso se ve fácil oliendo cerca del tallo y debe oler muy bien para estar para consumir, si hay duda pedir al frutero de confianza) cortarlos por la mitad, vaciar las pipas y rellenar el interior de 2 cucharadas soperas de Kirsch y 3/4 de una cs de azúcar.Se rellena el resto de hielo picado.Para los que no lo conocen, por cierto, el Kirsch es un licor de una cereza silvestre de la selva negra alemana.Se deja en la nevera unas horas.

Probadlos porque son maravillosos, ahora que entra el verano y estas tardes calientes, la verdad son una gozada.Hay quien le añade unos fresones.

Otro día hablo de estos melones que proceden de los campos que cuidaban los monjes en la aldea de CANTALUPO, cerca de la residencia de verano del Papa.

Vengo de la cena que ha celebrado Santi Santamaría en las Pescaderias Coruñesas. Ha estado muy bien a ver si mañana o pasado puedo montar el video.Hemos tenido la suerte de cenar con Santi y con Norberto y Diego, dos de los hermanos que llevan el día a día de Pescaderias y la verdad es que ha estado muy bien la clase, la charla, la visita, el almuerzo y la velada en general.

- Recomiendalo en Facebook
- Twitter
- Suscribirse a comentarios de este post
- Imprimir
- Guardar en favoritos