

Ajoblanco de **melón de La Mancha** con crujiente de cecina de ciervo

El ajoblanco es una sopa fría tradicionalmente andaluza y extremeña, pero su combinación con el excelente Melón de La Mancha es una adaptación moderna y muy popular que se consume en toda España durante el verano.



Ingredientes

300 gr de almendras crudas peladas

1 kg de Melón de La Mancha (limpio, sin piel ni pepitas)

1 diente de ajo (preferiblemente ajo morado de Las Pedroñeras, si es posible)

100 gr de pan (preferiblemente sin corteza, para migar)

150 ml de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

2 cucharadas de vinagre de vino (o al gusto)

Sal

Agua fría (aprox. 500-700 ml, dependiendo de la textura deseada)

Guarnición: virutas de cecina de ciervo crujiente y unos dados de melón adicionales

Instrucciones

1. Hidratar (opcional): Para un resultado más fino, puedes dejar las almendras en remojo la noche anterior. Escúrrelas bien antes de usar.
2. Majar: En un mortero o batidora potente, tritura las almendras, el diente de ajo (sin el germen interior para que sea más suave) y una pizca de sal hasta obtener una pasta.
3. Añadir pan y melón: Incorpora el pan desmigado y el melón troceado. Tritura de nuevo hasta que esté todo bien mezclado.
4. Emulsionar: Ve añadiendo el agua fría poco a poco mientras bates, hasta conseguir la consistencia de crema deseada.
5. Aliñar: Con la batidora en marcha a baja velocidad, añade el AOVE en un chorro fino y continuo para emulsionar la mezcla, como si hicieras una mayonesa. Incorpora el vinagre y rectifica de sal.
6. Enfriar: Pasa la crema por un colador o chino para asegurar una textura sedosa. Cubre y refrigera durante al menos 1-2 horas. Se sirve muy frío.
7. Preparar la guarnición: Para el crujiente de cecina de ciervo, coloca las virutas o lonchas de cecina entre dos papeles de cocina y caliéntalas en el microondas durante 1-2 minutos hasta que estén secas y crujientes.
8. Servir: Sirve el ajoblanco de melón frío en cuencos, decora con unos dados de melón y las virutas de cecina de ciervo crujiente por encima.

Receta elaborada por la cocinera
Aurora García Castro,
del Mesón Octavio (Severo Ochoa, 6. Ciudad Real)

