



Buñuelos de melón Bruñó

Ingredientes

para 6 personas

1 melón maduro Bruñó
etiqueta de oro

Para la salsa melba:

400 gr de frambuesas
50 gr de azúcar glass

Para la pasta de buñuelos:

50 gr. de harina común
1 cucharada de vino
blanco seco
la clara de un huevo
grande

Elaboración

Cortar el melón Bruñó en dos y quitarle las semillas.

Sacar la mayor cantidad posible de bolitas con un cortador especial. Cortar en trozos el melón que no se haya podido sacar en bolitas y ponerlo en un cuenco para los niños.

Pasar las frambuesas por un colador de plástico y tamizar el azúcar glass para endulzar el puré de frambuesas y terminar la salsa melba. Poner el melón de los niños en dos copas altas, echar por encima la salsa melba y servirlos.

Hacer el rebozado para los buñuelos de los mayores. Tamizar la harina con una pizca de sal en un cuenco, hacer un hoyo en el centro y mezclar poco a poco el aceite de oliva.

Cuando el aceite se haya incorporado con la harina formando una parte espesa, añadir el vino y revolverlo.

Dejar esta pasta reposar 30 minutos.

Calentar el aceite en una freidora o sartén honda.

Mientras tanto, montar la clara a punto de nieve con una pizca de sal y añadirla a la pasta con movimientos envolventes.

Rebozar las bolas de melón con esta pasta y freirlas de ocho en ocho hasta que estén doraditas.

Sacar los buñuelos del aceite con una espumadera y escurrirlos en papel de cocina. Ponerlos al horno muy flojo.

Si no se van a comer inmediatamente, cuando sea la hora de servirlos se vuelven a freír un poco para que queden crujientes.

Cuando estén listos se ponen en montón en una fuente caliente y se cubren con la salsa melba y el resto se sirve en una salsera.

