

ENSALADAS

# Ensalada de melón, mojama y pesto

10min · 1 ración · 339 kcal

## Ingredientes

- **1** raja de melón
- Mojama de atún
- Pesto de perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra
- Limón

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 21 g |
| Grasas | 23 g |
| Hidratos | 16 g |
| Fibra | 2,5 g |

## Elaboración

1. Parte el melón y saca las semillas
2. Haz láminas finas con una mandolina, sin llegar a romperlas
3. Aliña las láminas de melón con sal, pimienta, limón y aceite de oliva
4. Mezcla bien
5. Sirve el melón en un plato
6. Pon encima unas lonchas de mojama
7. Termina con un poco de pesto de perejil
8. Y a disfrutar

RECOMENDACIONES

El secreto de esta receta es un melón de calidad.

Hecho con CookNest