

POLOS DE MELÓN Y MENTA

INGREDIENTES:

- 1 MELÓN
- PARA EL JARABE:
150 gr, azúcar moreno 2 dl. agua, 1 cucharada de miel de abeja, 1 dl. licor de coco (malibú)
- PARA LA GELATINA DE RECUBRIMIENTO: 2 bolsitas de menta poleo, 100 gr. azúcar, 1/4 l. de agua, 75 gr. de licor de menta, 4 hojas de gelatina



ELABORACIÓN:

Preparar el jarabe poniendo todo a hervir excepto el licor que lo añadiremos al final. Dejar enfriar.

Mientras, cortamos el melón en tacos alargados y una vez bien frío el jarabe, sumergimos en él los tacos de melón durante unas horas, reservamos en la nevera. Cuando nos parezca que está bien macerado insertamos un palillo en cada trozo. Colocamos en bandeja cubierta con film y pasamos al congelador.

Mientras se congelan los tacos de melón preparamos la gelatina de recubrimiento. Remojamos las hojas de gelatina en agua fría. Calentamos el agua con el azúcar y las bolsitas de menta poleo, infusioamos, retiramos las bolsitas, añadimos el licor y las hojas de gelatina bien escurridas. Enfriamos.

Vamos bañando los polos en esta gelatina y pasando al congelador. Repetimos esta operación otras dos veces o hasta que la capa de recubrimiento nos parezca lo suficientemente gruesa. Ojo hay que pasarlos al congelador un buen rato entre capa y capa.