

Melón con cigalas

Ingredientes principales

1 kg de melón

12 cigalas

1 dl de nata líquida

½ limón

2 pizcas de cúrcuma

1 dl de mayonesa

Ramitas de perejil

Mostaza de Dijon

Aceite de oliva

Sal

Pimienta



Comensales: 4

- Pelar las cigalas. Reservar las cabezas y las pinzas.
 - Poner a saltear las cabezas de las cigalas en una cazuela con aceite. Salpimentar y aplastar para sacar el jugo.
 - Colar el resultado y reservar.
 - En una cazuela muy caliente saltear las cigalas con sal y un poco del jugo anterior.
 - Introducir las cigalas en el resto del jugo. Añadir mostaza, mayonesa, nata, zumo de limón y cúrcuma. Mezclar hasta que se integren todos los ingredientes.
- Cortar el melón en trocitos o en bolas y añadirlo a la mezcla anterior.
 - Servir y decorar el plato con perejil y con las pinzas de las cigalas.