



## Ensalada de Fuego y Hielo de Melón

Hace 16 porciones



1/2 taza de miel  
 1/4 taza de agua  
 2 cucharadas picadas Serrano Chile  
 1 cucharada de pimiento rojo cortado en cubitos  
 2 cucharadas jugo de limón

1 cucharada de menta fresca picada  
 1 melón rocío de miel  
 1 melón cantalupo  
 8 rebanadas de prosciutto (opcional)

1. Verter agua en un rehogar sartén antiadherente a fuego medio, y luego verter en miel y revuelva hasta que se disuelva.
2. Añadir tanto los pimientos y llevar a fuego lento. Retirar del fuego, agregar el jugo de limón y menta fresca, y dejar enfriar.
3. Dados los dos melones y colocar en un tazón, luego mezclar con el jarabe enfriado.
4. Organizar en una placa con las rebanadas de prosciutto (opcional) y servir.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



## Ensalada de Fuego y Hielo de Melón

Hace 16 porciones



1/2 taza de miel  
 1/4 taza de agua  
 2 cucharadas picadas Serrano Chile  
 1 cucharada de pimiento rojo cortado en cubitos  
 2 cucharadas jugo de limón

1 cucharada de menta fresca picada  
 1 melón rocío de miel  
 1 melón cantalupo  
 8 rebanadas de prosciutto (opcional)

1. Verter agua en un rehogar sartén antiadherente a fuego medio, y luego verter en miel y revuelva hasta que se disuelva.
2. Añadir tanto los pimientos y llevar a fuego lento. Retirar del fuego, agregar el jugo de limón y menta fresca, y dejar enfriar.
3. Dados los dos melones y colocar en un tazón, luego mezclar con el jarabe enfriado.
4. Organizar en una placa con las rebanadas de prosciutto (opcional) y servir.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



## Ensalada de Fuego y Hielo de Melón

Hace 16 porciones



1/2 taza de miel  
 1/4 taza de agua  
 2 cucharadas picadas Serrano Chile  
 1 cucharada de pimiento rojo cortado en cubitos  
 2 cucharadas jugo de limón

1 cucharada de menta fresca picada  
 1 melón rocío de miel  
 1 melón cantalupo  
 8 rebanadas de prosciutto (opcional)

1. Verter agua en un rehogar sartén antiadherente a fuego medio, y luego verter en miel y revuelva hasta que se disuelva.
2. Añadir tanto los pimientos y llevar a fuego lento. Retirar del fuego, agregar el jugo de limón y menta fresca, y dejar enfriar.
3. Dados los dos melones y colocar en un tazón, luego mezclar con el jarabe enfriado.
4. Organizar en una placa con las rebanadas de prosciutto (opcional) y servir.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



## Ensalada de Fuego y Hielo de Melón

Hace 16 porciones



1/2 taza de miel  
 1/4 taza de agua  
 2 cucharadas picadas Serrano Chile  
 1 cucharada de pimiento rojo cortado en cubitos  
 2 cucharadas jugo de limón

1 cucharada de menta fresca picada  
 1 melón rocío de miel  
 1 melón cantalupo  
 8 rebanadas de prosciutto (opcional)

1. Verter agua en un rehogar sartén antiadherente a fuego medio, y luego verter en miel y revuelva hasta que se disuelva.
2. Añadir tanto los pimientos y llevar a fuego lento. Retirar del fuego, agregar el jugo de limón y menta fresca, y dejar enfriar.
3. Dados los dos melones y colocar en un tazón, luego mezclar con el jarabe enfriado.
4. Organizar en una placa con las rebanadas de prosciutto (opcional) y servir.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



## Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lavar la fruta al enjuagar con agua limpia y frotando con un cepillo para verduras mientras se lava para evitar las bacterias del suelo o nocivas entren en el melón cuando se corta abierta.
- Utilizar cuchillo limpio que no ha tocado la superficie del melón antes de que se lava a cortar.
- Usar tablas de cortar para preparar fruta o verduras y carnes, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.

## Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lavar la fruta al enjuagar con agua limpia y frotando con un cepillo para verduras mientras se lava para evitar las bacterias del suelo o nocivas entren en el melón cuando se corta abierta.
- Utilizar cuchillo limpio que no ha tocado la superficie del melón antes de que se lava a cortar.
- Usar tablas de cortar para preparar fruta o verduras y carnes, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.

## Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lavar la fruta al enjuagar con agua limpia y frotando con un cepillo para verduras mientras se lava para evitar las bacterias del suelo o nocivas entren en el melón cuando se corta abierta.
- Utilizar cuchillo limpio que no ha tocado la superficie del melón antes de que se lava a cortar.
- Usar tablas de cortar para preparar fruta o verduras y carnes, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.

## Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lavar la fruta al enjuagar con agua limpia y frotando con un cepillo para verduras mientras se lava para evitar las bacterias del suelo o nocivas entren en el melón cuando se corta abierta.
- Utilizar cuchillo limpio que no ha tocado la superficie del melón antes de que se lava a cortar.
- Usar tablas de cortar para preparar fruta o verduras y carnes, aves o mariscos para evitar la contaminación cruzada.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.