

**Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos**

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos

## Ingredientes

- aceitunas negras
- tomates cherry
- rodajas de pepinos
- rebanadas de aguacate
- rebanadas de pepinillos encurtidos

## Utensilios

- cuchillo
- abrelatas
- pinchos
- pequeños tazones para cada vegetal
- tabla de cortar
- colador

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 1: Lee la receta con un adulto.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 2: Lávate las manos con agua y jabón.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 3: Echa las aceitunas en un colador en el fregadero.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



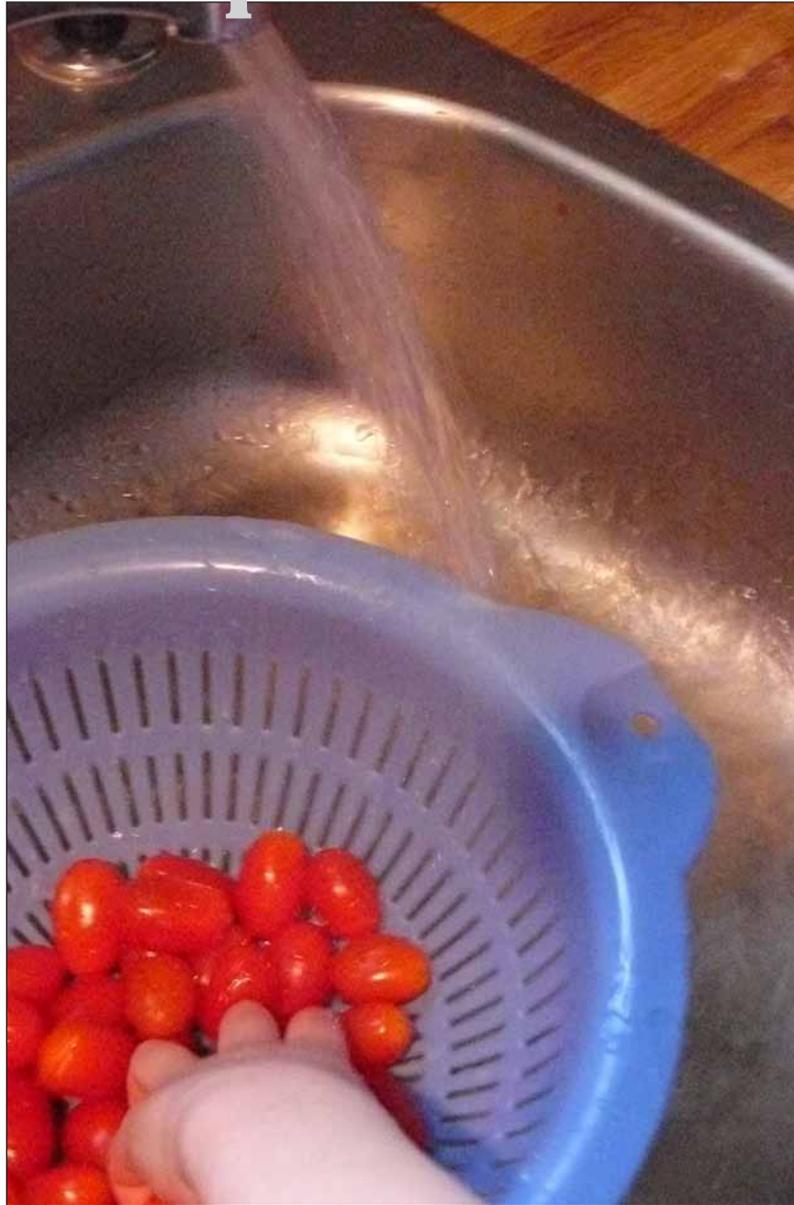
Paso 4: Enjuaga las aceitunas con agua fría en el fregadero.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 5: Coloca las aceitunas en un tazón pequeño.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 6: Echa los tomates en un colador en el fregadero y enjuaga con agua fría.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 7: Pon los tomates en un tazón pequeño.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 8: Lava el pepino en agua fría en el fregadero.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 9: Con la ayuda de un adulto, corta el pepino en rodajas.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 10: Pon los pepinos en un tazón pequeño.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 11: Con la ayuda de un adulto, corta el aguacate en rebanadas.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 12: Coloca las piezas de aguacate en un tazón pequeño.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



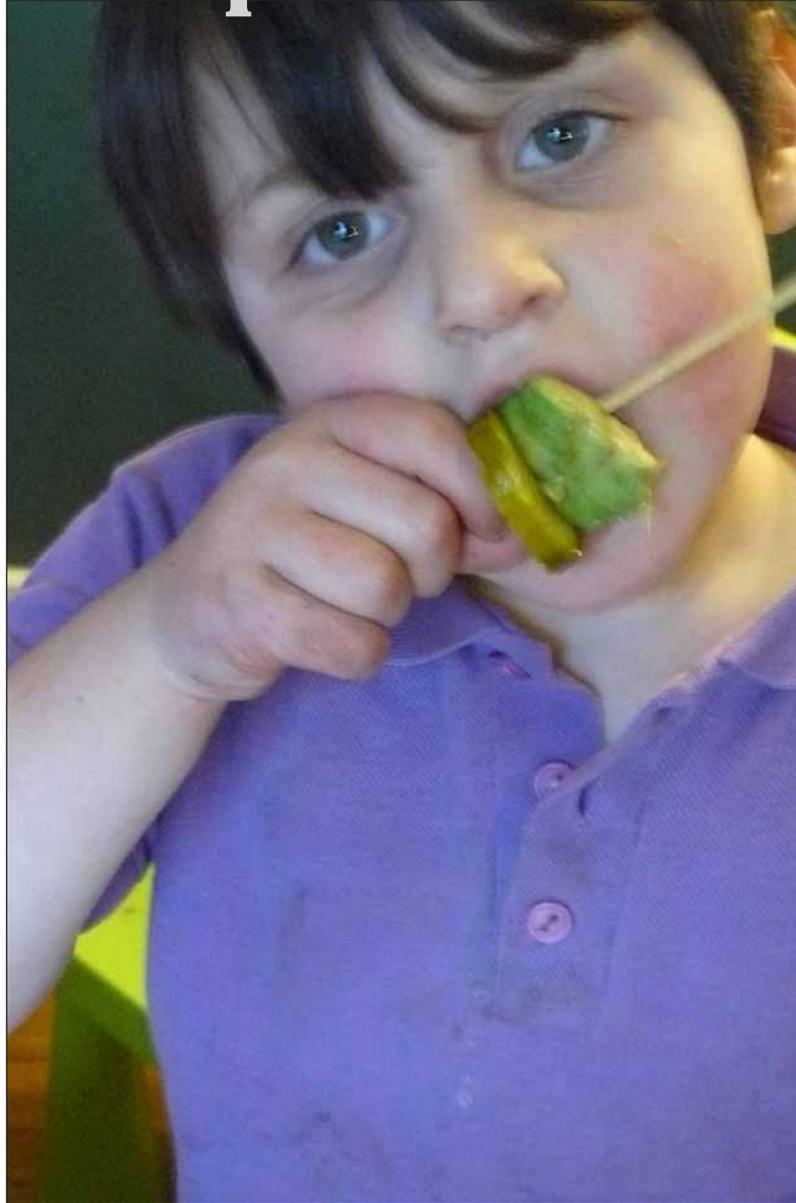
Paso 13: Saca algunos pepinillos encurtidos del jarro y ponlos en un recipiente pequeño.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 14: Toma un pincho y coloca algunos vegetales en el pincho.

# Prepara Tus Propios Pinchos Vegetarianos



Paso 15: ¡Come y disfruta! ¡Pero no te comas el pincho!