

Recete de Puercoespín Para Las Fiestas

El Chef Solus ha encontrado una buena manera de presentar los crudités para una fiesta.

¡Es un pulgar hacia arriba por gusto y textura!



Esta receta fue compartida por
The Art of Nutrition
theartofnutrition.com

Divertida, saludable y creativa comida para los niños grandes y pequeños
¡Tres nuevas recetas cada semana!

¡Visite es ChefSolus.com para juegos en línea gratis, herramientas saludables interac
[Páginas de Nutrición para la Pascua para Niños](#), recetas y consejos!
Copyright © Nourish Interactive, Derechos Reservados

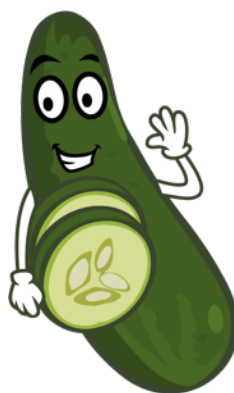
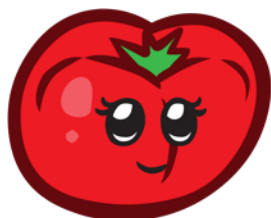


Recete de Puercoespín Para Las Fiestas



Ingredientes:

- ◆ Usa puré de coliflor asada o hummus para el cuerpo (Corta la coliflor en trozos pequeños, ácala hasta que esté ligeramente dorada, agrega la leche hasta que tengas el puré y luego añade las hierbas.)
- ◆ Tiras de zanahorias para hágale picos de puercoespín
- ◆ Tiras de apio para hágale picos de puercoespín
- ◆ Una tomate pequeño para la cara
- ◆ Una rodaja de pepino para la cara
- ◆ Una aceituna para la cara
- ◆ Corté un pedazo de zanahoria para los pies
- ◆ Una Plato Grande



Recete de Puercoespín Para Las Fiestas

Paso 1:

Moldee la salsa en forma del cuerpo del puercoespín
(yo uso una cuchara, cuchillo y los dedos).



Recete de Puercoespín Para Las Fiestas

Paso 2:

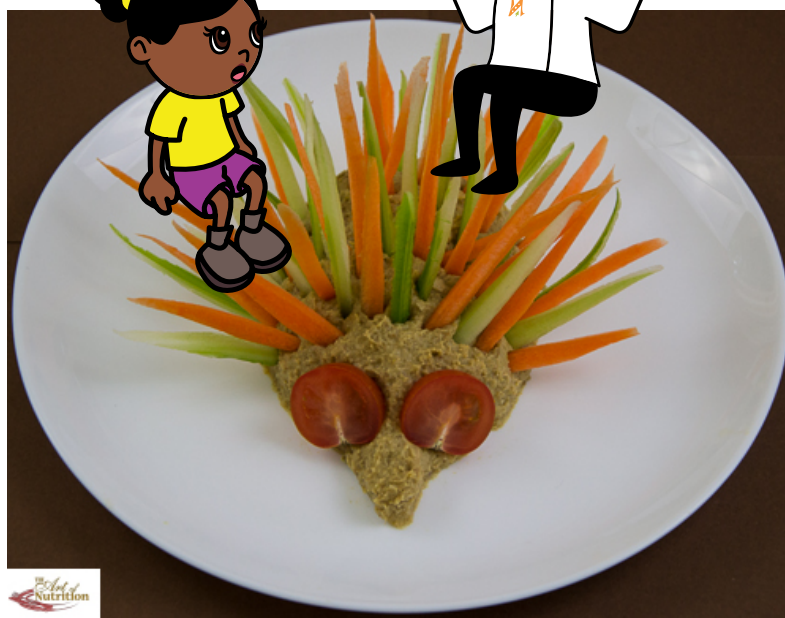
Agregue una nariz y luego enmarque con un tomate pequeño cortado por la mitad para los ojos.



Recete de Puercoespín Para Las Fiestas

Paso 3:

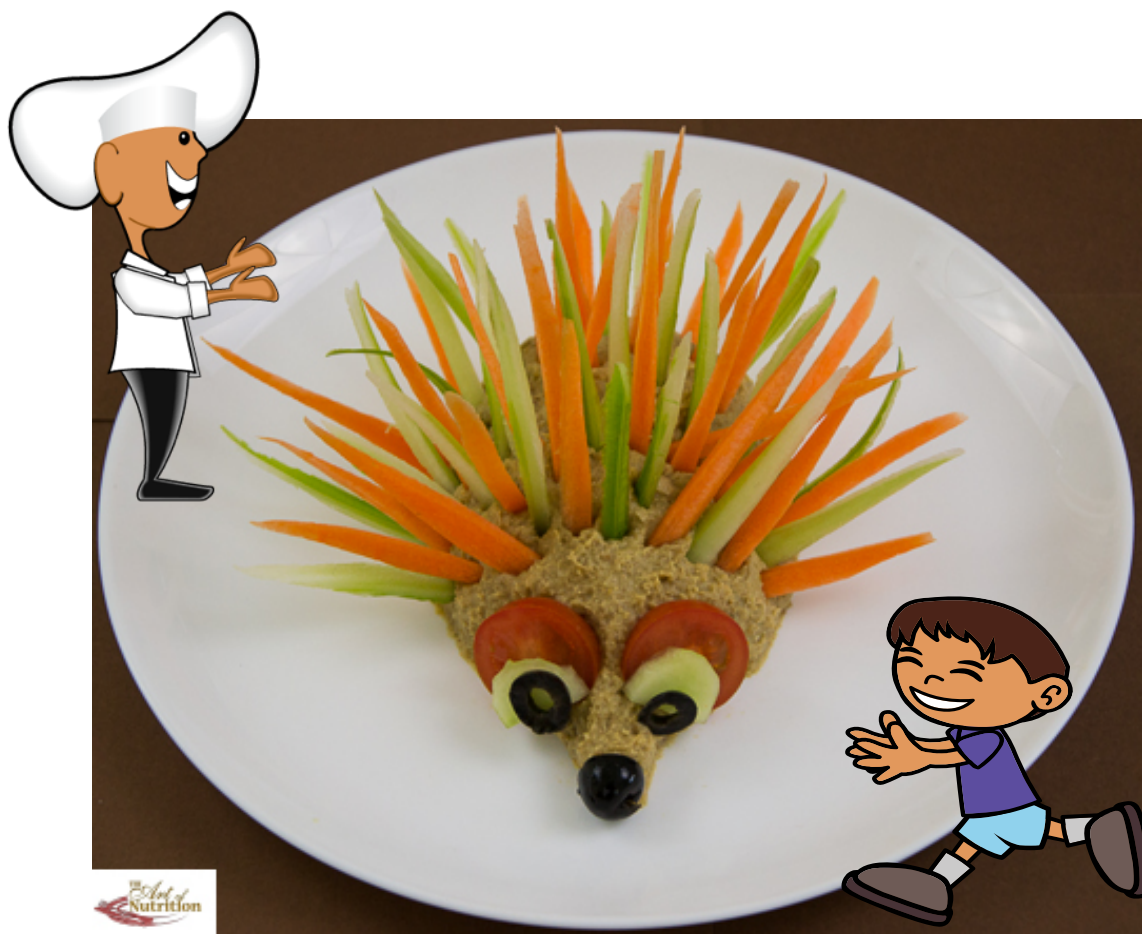
Corte la zanahoria y el apio finamente y "hágale picos" en los extremos. Inserte en el cuerpo del puercoespín. Siga agregando las espinas por toda la espalda hasta que esté cubierto de la zanahoria y el apio.



Recete de Puercoespín Para Las Fiestas

Paso 4:

Usé rebanadas de pepino para hacer el interior de los ojos y luego corté una aceituna para hacer las pupilas y la nariz.



Recete de Puercoespín Para Las Fiestas

Paso 5:

Agrega los toques finales con unas piernas y unos pies de zanahoria. Y ahora está listo para honrar el centro de la mesa. ¡A comer!



Esta receta fue compartida por
The Art of Nutrition
theartofnutrition.com

Divertida, saludable y creativa comida para los niños grandes y pequeños
¡Tres nuevas recetas cada semana!

¡Visite es ChefSolus.com para juegos en línea gratis, herramientas saludables interac
Páginas de Nutrición para la Pascua para Niños, recetas y consejos!
Copyright © Nourish Interactive, Derechos Reservados

