LORITOS Y PINGÜINOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

A los niños les encanta y nos pueden ayudar.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 BOTE de ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS
- 1 BOTE de ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS
- 6 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 1 TARRINA de QUESO PHILADELPHIA
- 3 ZANAHORIAS

Preparación:

Paso 1

ESCURRIMOS EL BOTE DE ACEITUNAS PARA QUE NO LES QUEDE AGUA. PELAMOS Y CORTAMOS RODAJAS DE ZANAHORIA Y A CADA RODAJA LE CORTAMOS UNA PORCIÓN EN FORMA DE PICO.

Paso 2

LA MITAD DE LAS ACEITUNAS (TANTO VERDES COMO NEGRAS) SE CORTAN A LO LARGO EN FORMA DE “V” SIN LLEGAR AL FINAL Y SE RELLENAN DE QUESO LOS MORRONES SE CORTAN EN FORMA DE CRESTA.

Paso 3

PARA LOS LORITOS, MONTAMOS PASANDO EN UN PALILLO DE DIENTES LA CRESTA, METEMOS EL PICO EN UNA DE LAS ACEITUNAS Y LA PINCHAMOS ATRAVESADA; SEGUIDAMENTE PINCHAMOS LA ACEITUNA RELLENA Y POR ÚLTIMO EL RESTO DE ZANAHORIA CORTADA. PARA LOS PINGÜINOS LO MISMO SIN LA CRESTA.