Monstruo de Sandía

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

Creador: Marta F.E.

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

Descripción:

Ideal para fiestas de cumpleaños infantiles. Acompañar de un plato de pan de perritos, ketchup y mostaza.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 grande de Sandía
- 2 botes de Salchichas de Frankfurt
- un puñado de Almendras tostadas
- 5 quesitos de Quesitos babybel
- 5 aceitunas de Aceitunas negras

Preparación:

Paso 1

Lavar muy bien la sandía por fuera. Cortar uno de los bordes de la sandía para poder apoyarla y que quede estable. Cortar una rebanada con mucho cuidado, simulando la forma de una boca. De las partes de sandía cortadas, separar laminas finas el interior de la sandía.

Paso 2

Clavar de forma dispar las almendras en el interior de la sandía simulando dientes. - Mirar la fotografía - Colocar las laminas de sandía entre las almendras, simulando saliva o sangre que sale de la boca del monstruo.

Paso 3

Pelar los quesitos y clavarlos con palillos en la sandía simulando ojos. Clavar en los cachos de palillos restantes las aceitunas negras a modo de pupila. Si no se centran las aceitunas, da la impresión de que el monstruo está loco, queda mucho más cómico.

Paso 4

Calentar las salchichas, y clavarlas con palillos en la sandía, como si fuese pelo que sale de punta en la cabeza del monstruo.

Paso 5

Colocar la Sandía en un plato. Servir acompañada de Pan de perrito y condimentos.