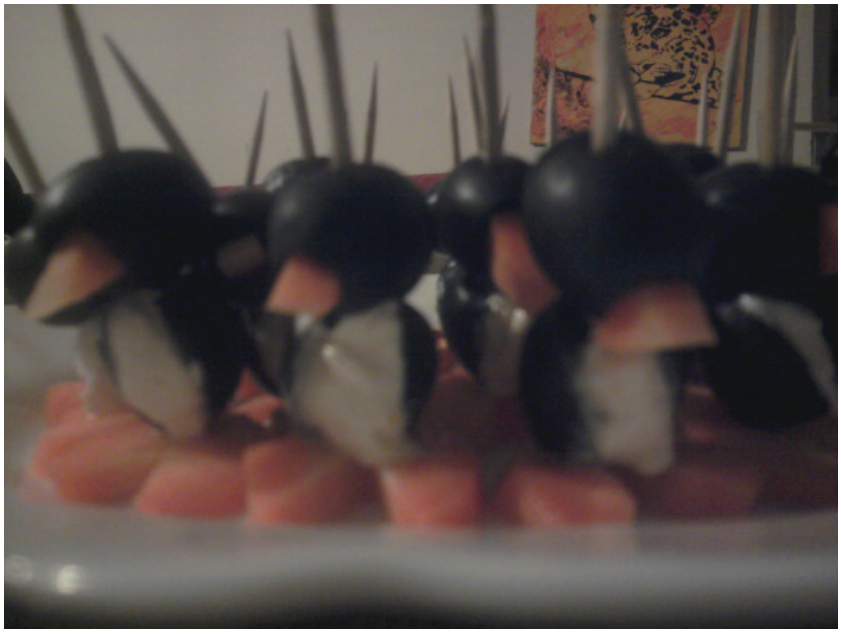
aperitivos de pingüinos

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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

graciosos pingüinos comestibles para un cumpleaños, fiesta...

Ingredientes para 1 persona :

- *aceitunas negras*
- *zanahorias*
- *1 tarrina de queso de untar a las finas hierbas*

Preparación:

Paso 1

cortar las zanahorias en rodajas y se corta una porción del redondel (un triangulo) que hará de nariz del pingüino y el resto será la base con los pies.

Paso 2

se usarán 2 aceitunas por pingüino donde a uno se le cortará un trozo como se ve en la imagen (aunque no se ve muy bien) que hará de tripa donde se meterá el queso de untar, y al otro se le meterá por el agujero que tienen las aceitunas deshuesadas el triangulito de zanahoria que hace de nariz.

Paso 3

ahora ya sólo queda montarlo, con palillos se pone la base de los pies de zanahoria y luego la aceituna rellena de queso y la cabeza teniendo en cuenta que la nariz, tripa y pies tienen que quedar del mismo lado. seguro que la gente queda impresionada!! :)