

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 triángulo) 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!! :)