

## “Pizzeros por un día”

### OBJETIVOS

- Mejorar el trabajo en equipo fomentando la colaboración familiar.
- Aprender a manipular alimentos.
- Valorar los alimentos y ver que todos son buenos.

### DURACIÓN

35 minutos aproximadamente

### EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 3 años

### MATERIAL

- Masa para pizza (puede ser ya hecha o hacerla vosotros)
- Alimentos que queramos echar a nuestra pizza.

## DESARROLLO

Hoy vamos a hacer una comida buenísima... ¡una pizza!  
Y como ya sois unos chefs profesionales la vais a hacer vosotros con ayuda de alguien de casa.

Primero pondremos la masa de pizza bien estirada encima de una mesa o encimera. Piensa bien que alimentos quieres poner en tu pizza, yo te voy a poner aquí un ejemplo para que lo tengas como idea.



Ponemos tomate frito sobre toda la base de la pizza y echamos queso para pizza también por toda la base. A continuación cortamos unas salchichas y ponemos los trocitos por la pizza. Podemos echar unos poquitos de champiñones cortados o trocitos de bacon o jamón. Echamos un poquito más de queso para fundir... ¡y al horno! Esperamos unos minutitos y ya tendremos nuestra deliciosa pizza.

Recuerda, tú eres el chef, así que usa tu imaginación y haz una pizza de película!

