

LUDOCHEF: RECETAS SÚPER DIVERTIDAS PARA CELEBRACIONES

Actividad:

OBJETIVOS

- Acercar a los m@s pequeñ@s al mundo de la cocina.
- Pasar un rato divertido y ameno en familia.
- Fomentar el desarrollo de valores como la cooperación, la autoestima y la autocompetencia al ser capaces de realizar una receta por ell@s mism@s.

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir del **TERCER CICLO DE E.I.**

MATERIAL

- **LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS DE CADA RECETA PROPUESTA.**



DESARROLLO

Os proponemos nuevas recetas para los ludochefs. En este caso, unas recetas súper divertidas, además de ricas, y que las podéis realizar en cualquier momento, pero para celebrar una fiesta o un cumpleaños con geniales.

RECETA I: PERRITOS DE FIESTA

INGREDIENTES: (adaptar las cantidades a nuestra elección)

- Salchichas tipo Frankfurt.
- Panecillos redondos.
- Queso en lonchas.
- Aceitunas negras sin hueso.
- Salsas tipo ketchup y mostaza (opcional).

ELABORACIÓN:

En primer lugar, cortamos las lonchas de queso en forma de orejas y las aceitunas en círculos para hacer los ojos y la nariz.

Ponemos las salchichas en una sartén para calentarlas. Cuando estén hechas las colocamos dentro de los panecillos y decoramos el panecillo con las orejas de queso y los ojos y nariz de aceituna como en la imagen de arriba.

RECETA 2: PIRULETAS SALADAS

INGREDIENTES:

- Pan tipo sándwich.
- Queso y jamón york.
- Palillos de madera.

ELABORACIÓN:

Ponemos el queso y el jamón sobre el pan y cerramos. Con un rodillo estiramos el sándwich para que luego sea más fácil enrollarlo. Lo cortamos en 3 tiras y las enrollamos.

Pinchamos por el centro con los palillos y adornamos con un lazo de jamón york si queremos.



RECETA 3: ESTRELLAS DE BOCADO

INGREDIENTES:

- Pan de molde.
- Atún en lata.
- Tomate frito.
- Cortapastas con forma de estrellas.

ELABORACIÓN:

En primer lugar, hacemos la mezcla del atún escurrido con el tomate frito. Rellenamos los sándwiches y los cerramos bien.

Con el cortapastas (podemos hacer de otras formas también), hacemos las formas de estrellas.

¡Lo que nos sobra de sándwich podemos comerlo antes de la fiesta!



RECETA 4: PIZZA DE SANDIA

INGREDIENTES:

- Sandia en rodajas de unos 4 cm de grosor.
- Chokolade en virutas.
- Arandanos, frambuesas o cualquier otra fruta a trozos pequeños.
- Yogurt natural.

ELABORACIÓN:

Cortamos una rodaja entera de una sandia. La dividimos en porciones como si fuera una pizza.

Ponemos unas cucharadas de yogurt extendido por encima, como si fuera el queso y, adornamos con las frutas y las virutas de chocolate.



RECETA 5: FRESAS FIESTA

INGREDIENTES:

- Fresas.
- Chocolate blanco.
- Fideos o bolitas de colores para decorar (sprinkles)
- Palitos de madera.

ELABORACIÓN:

Lavamos bien las fresas y las ensartamos en las brochetas por la parte superior, para que sea más fácil el siguiente paso.

Calentamos el chocolate blanco en el microondas durante unos 30 segundos.

Cuando esté derretido mojamos la mitad de la fresa sobre el chocolate y pasamos directamente a un plato donde tendremos los fideos o bolitas de colores para decorar.

Ponemos sobre un papel de horno y dejamos enfriar.

