ARBOLITOS DE NAVIDAD



INGREDIENTES:

- 6 rebanadas de pan de molde
- 100 g de queso crema
- ½ pepino
- 6 tomates cherry
- 2 lonchas de queso



PREPARACIÓN:



1 Corta el pan en triángulos.



2 Unta cada triángulo con queso crema.



3 Coloca tiras finas de pepino.



4 Decora con tomate y una estrella de queso.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com

PAPÁ NOEL DE FRESAS



INGREDIENTES:

- 12 fresas grandes
- 1 plátano
- 80 g de yogur griego espeso



PREPARACIÓN:



1. Lava y seca bien las fresas.



2. Corta la punta de cada fresa.



3. Coloca una rodaja de plátano entre las partes.



4. Añade una gotita de yogur al gorro.

Más recursos educativos gratuitos en
→ www.imageneseducativas.com ←



ESTRELLAS DE HOJALDRE

INGREDIENTES:



- 1 lámina de hojaldre
- 100 g de queso crema
- 100 g de salmón ahumado
- Eneldo al gusto

PREPARACIÓN:



1. Corta el hojaldre con un molde de estrella.



2. Hornea según las instrucciones del envase.



3. Deja enfriar y añade queso crema.



4. Coloca salmón y decora con eneldo.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com



ESTRELLAS DE HOJALDRE

INGREDIENTES:



- 1 lámina de hojaldre
- 100 g de queso crema
- 100 g de salmón ahumado
- Eneldo al gusto

PREPARACIÓN:



1. Corta el hojaldre con un molde de estrella.



2. Hornea según las instrucciones del envase.



3. Deja enfriar y añade queso crema.



4. Coloca salmón y decora con eneldo.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com

MUÑECOS DE NIEVE DE MOZZARELLA



INGREDIENTES:

- 12 bolitas de mozzarella
- 3 tomates cherry
- 1 zanahoria pequeña
- 2 aceitunas negras



PREPARACIÓN:



1. Coloca dos bolitas de mozzarella juntas.



2. Añade medio tomate como gorro.



3. Haz la nariz con un trocito de zanahoria.



4. Decora los ojos con aceituna picada.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com



BASTONES DE QUESO Y TOMATE

INGREDIENTES:

- 12 tomates cherry
- 150 g de mozzarella
- Hojas de albahaca



PREPARACIÓN:



1. Lava y corta los tomates por la mitad.



2. Corta la mozzarella en trozos similares.



3. Alterna tomate y queso formando un bastón.



4. Decora con hojas de albahaca.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com

CORONAS NAVIDEÑAS DE PEPINO



INGREDIENTES:

- 1 pepino grande
- 100 g de queso crema
- ½ pimiento rojo
- Perejil fresco



PREPARACIÓN:



1. Corta el pepino en rodajas gruesas.



2. Forma un aro de queso crema encima.



3. Añade perejil picado.



4. Decora con trocitos de pimiento rojo.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com

RENOS DE GALLETITAS SALADAS



INGREDIENTES:

- 12 galletitas saladas
- 100 g de queso para untar
- 12 mini pretzels
- 6 tomates cherry
- 2 aceitunas negras

PREPARACIÓN:



Unta las galletitas con queso.



Coloca dos trocitos de pretzel como cuernos.



Haz los ojos con aceituna picada.



Añade un trocito de tomate como nariz.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com



MINI TARTALETAS DE ENSALADILLA

INGREDIENTES:

- 12 mini tartaletas
- 200 g de ensaladilla rusa preparada
- ½ pimiento rojo
- Perejil fresco



PREPARACIÓN:



1. Prepara la ensaladilla y mantenla fría.



2. Rellena las tartaletas antes de servir.



3. Corta el pimiento en trocitos pequeños.



4. Decora con pimiento y perejil.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com



CANAPÉS DE SALMÓN EN FORMA DE ESTRELLA

INGREDIENTES:

- 6 rebanadas de pan de molde
- 100 g de queso crema
- 100 g de salmón ahumado
- Eneldo fresco



PREPARACIÓN:



1 Corta el pan con un molde de estrella.



2 Unta las estrellas con queso crema.



3 Coloca un trocito de salmón encima.



4 Decora con una ramita de eneldo.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com