ÁRBOL DE QUESOS Y UVAS



INGREDIENTES:

- 200 g de queso semicurado
- 150 g de uvas sin pepitas
- 2 ramitas de romero



PREPARACIÓN:



1 Corta el queso en dados pequeños.



2 Lava y parte las uvas por la mitad.



3 Forma un árbol alternando queso y uvas.



4 Decora con romero y una estrella de queso.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com



MINI BROCHETAS CAPRESE NAVIDEÑAS

INGREDIENTES:



- 12 tomates cherry
- 12 bolitas de mozzarella
- 12 hojas de albahaca
- 1 cucharada de aceite de oliva

PREPARACIÓN:



1 Lava los tomates y la albahaca.



2 Coloca tomate, albahaca y mozzarella.



3 Repite hasta preparar las brochetas.



4 Añade unas gotas de aceite de oliva.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com



VOLOVANES DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:



- 12 mini volovanes
- 200 g de champiñones
- 100 g de queso crema
- 1 cucharada de aceite de oliva

PREPARACIÓN:



1. Limpia y pica los champiñones.



2. Saltéalos hasta que estén bien cocinados.



3. Mézclalos con el queso crema.



4. Rellena los volovanes y sirve templados.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com

CANAPÉS DE JAMÓN Y QUESO



INGREDIENTES:

- 2 tortillas de trigo
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso
- 80 g de queso crema



PREPARACIÓN:



1 Unta las tortillas con queso crema.



2 Coloca el jamón y el queso encima.



3 Enrolla y deja enfriar unos minutos.



4 Corta en rodajas y sirve.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com



MINI PIZZAS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES:

- 1 masa de pizza
- 100 g de tomate triturado
- 150 g de mozzarella rallada
- ½ pimiento rojo



PREPARACIÓN:



1

Corta la masa en forma de árbol.



2

Extiende una cucharadita de tomate.



3

Añade mozzarella y pimiento picado.



4

Hornea hasta que la masa esté cocianda.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com



HUEVOS RELLENOS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 3 cucharadas de mayonesa
- ½ pimiento rojo
- Perejil y pimentón dulce



PREPARACIÓN:



1. Cuece los huevos, enfría y pela.



2. Corta por la mitad y retira las yemas.



3. Mezcla las yemas con mayonesa y rellena.



4. Decora con pimiento, perejil y pimentón.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com



CANAPÉS DE AGUACATE Y GAMBAS

INGREDIENTES:



- 12 tostadas pequeñas
- 1 aguacate maduro
- 12 gambas cocidas y peladas
- ½ limón
- Perejil fresco

PREPARACIÓN:



1. Tritura el aguacate con zumo de limón.



2. Unta la mezcla sobre las tostadas.



3. Coloca una gamba cocida encima.



4. Decora con una hoja de perejil.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com

MINI SÁNDWICHES DE NAVIDAD



INGREDIENTES:



- 8 rebanadas de pan de molde



- 4 lonchas de pavo cocido

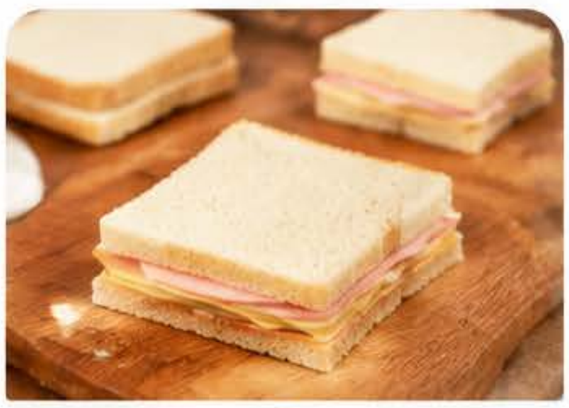


- 4 lonchas de queso



- ½ pepino

PREPARACIÓN:



1. Prepara los sándwiches de pavo y queso.



2. Presiona ligeramente para unirlos.



3. Corta con moldes de estrellas y árboles.



4. Decora con pequeños trozos de pepino.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com

MINI SÁNDWICHES DE NAVIDAD



INGREDIENTES:

- 8 rebanadas de pan de molde
- 4 lonchas de pavo cocido
- 4 lonchas de queso
- ½ pepino



PREPARACIÓN:



1 Prepara los sándwiches de pavo y queso.



2 Presiona ligeramente para unirlos.



3 Corta con moldes de estrellas y árboles.



4 Decora con pequeños trozos de pepino.

Más recursos educativos gratuitos en
www.imageneseducativas.com

TARTALETAS DE QUESO Y NUECES



INGREDIENTES:

- 12 mini tartaletas
- 150 g de queso cremoso
- 40 g de nueces picadas
- 2 cucharaditas de miel
- Romero para decorar



PREPARACIÓN:



1. Rellena las tartaletas con queso.



2. Añade las nueces bien picadas.



3. Incorpora unas gotas de miel.



4. Decora con una pequeña hoja de romero.

Más recursos educativos gratuitos en www.imageneseducativas.com