



RECETA: MONSTRUOS VEGETALES

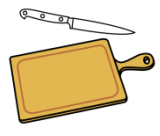

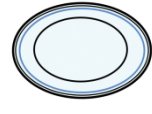


INGREDIENTES:

-  REBANADA DE PAN
-  AGUACATE
-  PIMIENTO DEL PIQUILLO
-  ACEITUNAS NEGRAS
-  QUESO CHEDAR
-  PEPINILLO

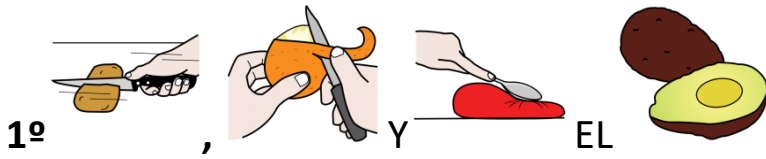


UTENSILIOS:

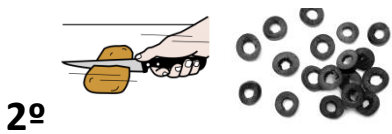
-  TABLA DE CORTAR
-  CUCHILLO.
-  PLATO



 **PREPARACIÓN**



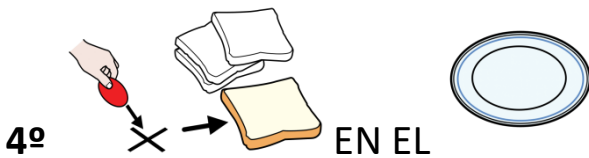
CORTAR, PELAR Y APLASTAR EL AGUACATE.



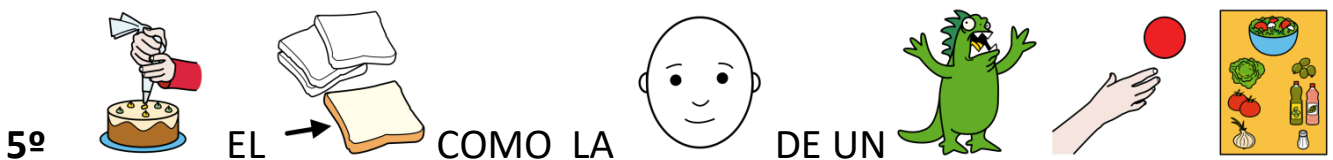
CORTAR LAS ACEITUNAS NEGRAS.



CORTAR LOS INGREDIENTES QUE NECESITES.



PONER LA REBANADA DE PAN EN EL PLATO.



DECORAR EL PAN COMO LA CARA DE UN MONSTRUO UTILIZANDO LOS INGREDIENTES QUE QUIERAS.

INGREDIENTES:

- Rebanadas de pan: Producto artesano ecológico comprado en la panadería “el Marús”
- Aguacate Hass ecológico comprado en un grupo de consumo.
- Pimiento del piquillo en tiras bio. Cal Valls. Bote de 200 gr.
- Aceitunas negras ecológicas Cal Valls. Bote de 200 gr.
- Queso Cheddar y queso estilo mozzarella violife
- Pepinillo en vinagre ecológico Biosan.