



BARQUITOS CON ENSALADA FRESCA

Ingredientes:

- 4 pepinos
- 2 tazas de jícama en cubos pequeños
- 2 mangos ataulfo pelados y en cubos pequeños
- 2 naranjas, sólo el jugo
- 6 cucharaditas de chamoy líquido
- 6 cucharaditas de miguelito en polvo
- Palillos y papeles de colores

Procedimiento:

Pela, quita las semillas y corta en cubos pequeños. Mezcla con la jícama, el mango, el jugo de naranja, el chamoy y el miguelito.

Los otros 3 pepinos, parte por la mitad a lo largo y retira las semillas. Coloca el relleno en el centro de los pepinos.

Decora con los palillos y los papeles de colores formando las velas del barco.
Sirve y ofrece.

*Tip: Si lo deseas, puedes enviar como lunch a la escuela en vasitos.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6