



MUÑEQUITO DE NIEVE NAVIDEÑO

12 Porciones

Ingredientes:

- 3 paquetes queso crema
- 100 gr queso mozzarella rallado
- 100 gr queso parmesano rallado
- ¼ pieza cebolla blanca finamente picada
- 50 gr almendras tostadas y finamente picadas
- 50 gr aceitunas negras
- 50 gr aceitunas verdes rellenas de pimiento rojo
- Granos de pimienta
- 1 pieza zanahoria pequeña
- 1 ramita de apio
- 1 paquete de galletas saladas

Método de Preparación:

1. Mezcla los primeros 5 ingredientes en un recipiente e incorpora perfectamente
2. Refrigerar esta mezcla durante 2 horas.
3. Sacar la preparación del refrigerador y formar con tus manos 3 bolas de diferente tamaño, que vaya de más grande para formar el cuerpo a más pequeño para formar la cabeza.
4. Utilizar las pimientas para colocar los ojitos del muñeco y los botones; las aceitunas negras para formar la boca y las aceitunas verdes para formar la bufanda; el apio utilizarlo para los brazos y la zanahoria córtala en triángulo para la nariz.
5. Sirve y presenta.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Prepara esta deliciosa botana y decora tu mesa de navidad con ella. ¡Tus amigos quedarán sorprendidos!