

Aperitivos Vegetales Para Insectos

INGREDIENTES:

Porciones: 10 bichos

2-3 tallos de apio, cortados en varias longitudes para diferentes insectos

1-2 pepinos pequeños, cortados por la mitad a lo largo con las semillas recogidas

recortado, cortado en varias longitudes

1/2 taza de queso crema vegano

1/2 taza de mantequilla de maní o mantequilla de semillas de girasol

10 rodajas de pepino

1 taza de tomates cherry y / o uva (varios colores)

1 manojo de cebolletas, cortadas en trozos de 1 pulgada

5-7 aceitunas negras

10 anacardos enteros



DIRECCIONES:

1. Cortar las aceitunas negras en trozos pequeños y usarlas para las pupilas. Pipe pequeños puntos de crema el queso en un plato y cubra con las pupilas de aceitunas negras. Después de armar el sí, colóquelos en el congelador para enfriar para facilitar el montaje más adelante.
2. Prepare verduras. Consulte las fotos de preparación para obtener una guía visual que muestre las muchas formas puedes preparar los ingredientes.
3. Saque las semillas de los mini pepinos. Ayude a sus insectos a mantenerse erguidos cortando un borde plano en el fondos de mini pepinos y palitos de apio.
4. Rellene los tallos de apio y / o los mini pepinos con queso crema, mantequilla de maní o girasol, usando una manga pastelera o una cuchara.

Caracoles: Comience con una ronda de verduras para la cáscara. Pegar los ojos saltones sobre las "cabezas" de tomate o anacardo. Inserte cebolletas como antenas.

Orugas: pegue los ojos saltones helados en las "Cabezas" de tomate cherry. Agregue antenas de cebollino o manzana. Hacer el cuerpo con una línea de tomates cherry.

Libélulas y mariposas: ojos saltones fríos sobre las "cabezas" de tomate. Agregue antenas de cebollino o manzana. Usar rodajas de pepino a la mitad para las alas. Usar tomates cherry para el cuerpo.