



Bruschetta



Preparación

- 1 plato grande o un cesto con una baguette o pan italiano rebanado
- 6-8 platos pequeños
- 6-8 cucharas
- 2 pares de tijeras de seguridad para niños
- 2 recipientes con tomates cortados en cubos
- 1 plato pequeño de condimento: 2 cditas. de ajo picado, 2 cdas. de sal, 2 cdas. de pimienta
- 1 recipiente pequeño con aceite de oliva
- 1 plato o recipiente pequeño con hojas de albahaca fresca (como 12 hojas de albahaca)
- Queso parmesano (opcional)
- 1 rallador pequeño (si emplea el queso)

Receta/Instrucciones para la actividad

1. ¡Primero dirija a los grupos a que se laven las manos!
2. Indique a los grupos cómo usar las tijeras para cortar las hojas de albahaca en trocitos.
3. Indique a los participantes que añadan la albahaca, el ajo, la sal y la pimienta a cada recipiente con tomates, revolviendo y probando hasta que obtengan la mezcla que les agrade.
4. Indique a los grupos que agregen de 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva en la mezcla de tomate y revuelvan bien.
5. Enseñe cómo colocar la mezcla de tomate sobre el pan y adornar con queso parmesano (si lo utiliza) y más aceite de oliva si lo desean.
6. ¡Disfruten preparando y comiendo bruschettas!

