





Tacos mexicanos



Un buen sibarita viaja por todo el mundo para descubrir los mejores platos de cada rincón.

Hoy nos vamos al país de las rancheras, el guacamole y las tortillas de maíz... ¡Ándale, ándale!



Necesitamos:

Platos de cartón

Recortes de papel verde y rojo

Envases y bolsas de plástico

Pinzas de madera de tender la ropa

Lana

Pinturas

Pincel

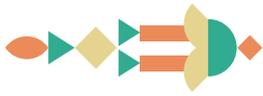


- 1 Primero pintamos los platos de cartón de color amarillo y, cuando estén secos, los doblamos por la mitad. Ya tenemos la base para esta receta: la tortilla mexicana. Dentro podremos poner lo que queramos.
- 2 Cortamos en tiras papel o una bolsa de plástico verde para preparar un poco de verduras o ensalada.
- 3 Pintamos de color rojo tapas de yogures o de otros envases para hacer rodajas de tomate.
- 4 Con las pinzas de madera pintadas de marrón, haremos los trozos de carne.
- 5 Rellenamos las tortillas con todos los ingredientes que hemos preparado y, con lana amarilla, podemos añadirle un poco de queso fundido.



El taco es uno de los platos más típicos y universales de la cocina mexicana. Consiste en una tortilla, generalmente de maíz, doblada o enrollada, que se puede rellenar con cualquier alimento. Se come con las manos y suele acompañarse de salsa picante.





Pastel de zanahoria



La merienda es sagrada y las ocasiones especiales merecen un pastel que entre por los ojos.



Necesitamos:

Esponja

Silicona blanca

Goma de borrar

Cuchillo o cúter



- 1 Cortamos la esponja en forma de triángulo, como si fuera una porción de pastel.
- 2 La partimos por la mitad para rellenarla por dentro.
- 3 Ponemos la silicona por la parte superior de una de las mitades y, con cuidado, colocamos la otra encima, como si fuera un sándwich.
- 4 Cubrimos la parte superior con silicona, intentando simular la forma que deja una manga pastelera, y también la parte lateral. Utilizamos un trozo de cartón para repartir la silicona de esta parte. Lo dejamos secar.
- 5 Con la ayuda de un adulto, cortamos láminas muy finas de una goma de borrar y hacemos pequeños cuadrados. Será la almendra que decorará nuestro pastel.



El pastel de zanahoria se popularizó durante la época de escasez y racionamiento de la Segunda Guerra Mundial en Gran Bretaña. Durante esos años, el azúcar era un ingrediente muy escaso y caro, y se sustituía por un vegetal tan dulce como la zanahoria.