

# RecetaKA

## EL SNACK DEL CHEF (TAPA)

**Ingredientes para 16 snacks:** 4 obleas de arroz para rollitos / 100gr.  
De butifarra o salchichas / cilantro fresco / 1 limón / mostaza de Dijon / pimienta



### Elaboración:

1. **Preparando los nachos:** Cortar con una tijera las obleas de arroz procurando que sean triángulos iguales.
2. **Preparando el relleno:** Quitar la piel de la butifarra, añadir la ralladura de 1/2 limón, mostaza y pimienta al gusto.
3. Mezclar todo de forma uniforme.
4. **Montando los snacks:** Distribuir en la mesa la mitad de los triángulos de oblea de arroz y colocar en el centro de cada uno 1 hoja de cilantro.
5. Encima colocar una bolita de carne y aplastar ligeramente con el dedo. Cubrir con otra hojita de cilantro.
6. Colocar arriba de cada uno de los triángulos con carne la otra mitad del triángulo de oblea de arroz.
7. Aplastar ligeramente con el dedo.
8. Freír en aceite bien caliente de ambos lados hasta que estén muy ligeramente doradas.
9. Ir colocando sobre papel absorbente. Emplatar y espolvorear con limón rallado y un poco de pimienta.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

