

PATÉ DE CANGREJO

• INGREDIENTES

- 2 huevos cocidos
- 5 palitos de cangrejo
- 5 quesitos
- 1 lata de atún al natural 80-90 g aproximadamente
- Panecillos para untar.

• PREPARACIÓN

- Cocer los huevos. Enfriar, pelar y trocear en un recipiente.
- Mientras se cuecen los huevos, colocar en un bol los palitos de cangrejo troceados, los quesitos y la lata de atún previamente escurrida.
- Añadir los huevos troceados al bol de los ingredientes anteriores. Pasar la batidora hasta obtener una masa apta para untar.
- Untar panecillos y servir.

BATIDO DE PLÁTANO

• INGREDIENTES

- 8 plátanos bien maduros.
- 1 litro y medio de leche
- 125 g de azúcar aproximadamente

• PREPARACIÓN

- Pelar y cortar los plátanos en trozos pequeños
- Colocarlos en un recipiente con la leche y el azúcar.
- Triturar todo con la batidora hasta que todo esté bien integrado.
- Servir bien frío.

GRANIZADO DE NARANJA

• INGREDIENTES

- 1 litro y medio de zumo de naranja.
- Gotas de limón
- 50 g de azúcar aproximadamente
- Hielo picado.

• PREPARACIÓN

- Exprimir las naranjas hasta obtener la cantidad necesaria de zumo.
- Se bate con el azúcar y las gotas de limón hasta que se disuelva el azúcar.
- Se mete en la nevera o en el congelador un rato.
- Servir con abundante hielo picado.