

PALMA DE ZANAHORIA

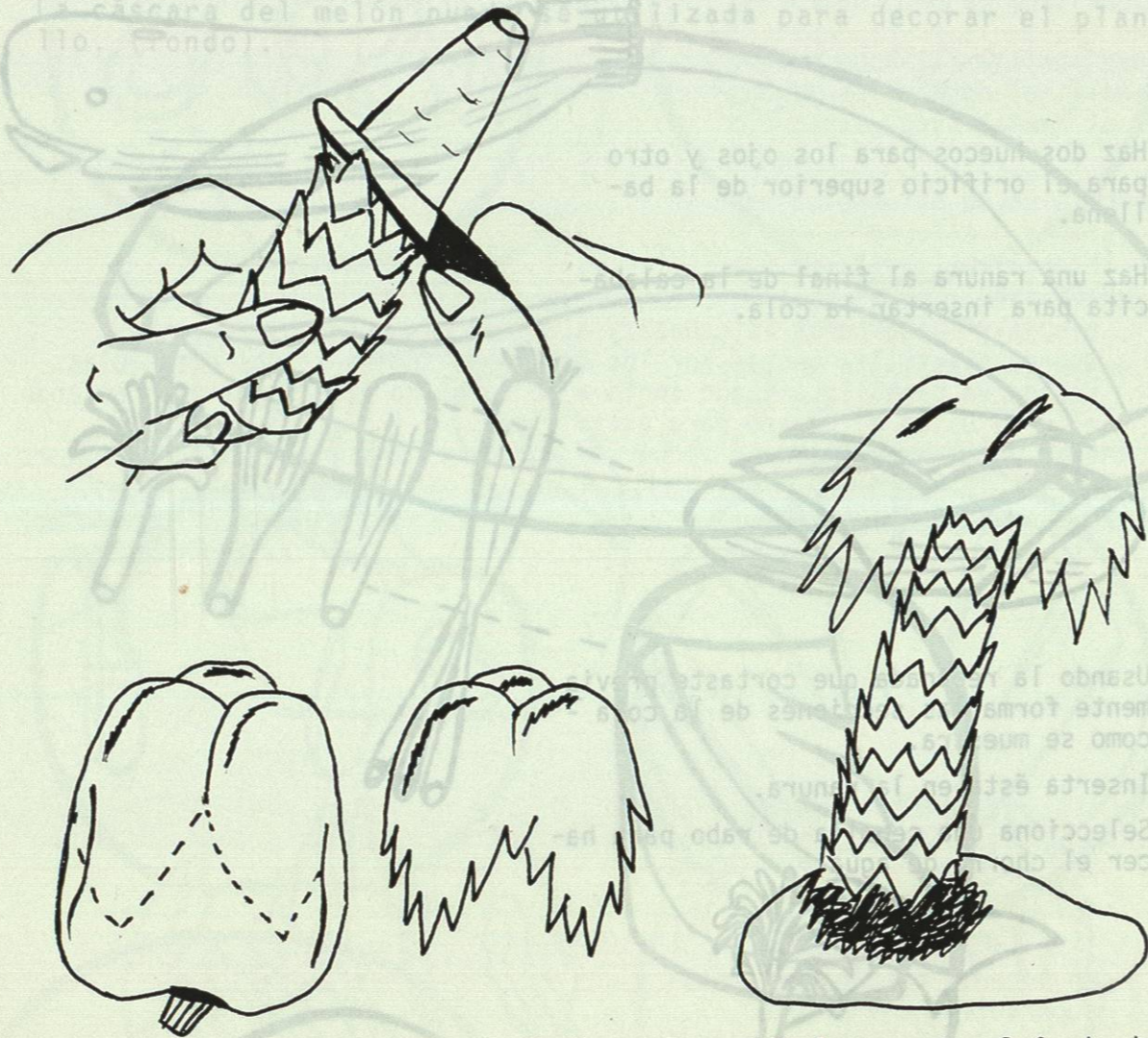
Brinde un toque de detalle en su mesa con esta guarnición decorada.

Pele una zanahoria larga y quite la cabecita y raíz.

Use un cuchillo filoso para hacer pequeños cortes, como se muestra en la ilustración.

Inicie en la parte más ancha de la zanahoria y alrededor de la misma.

Alterne los cortes en cada hilera, continúe así hasta terminar la zanahoria.



Seleccione un pimiento morrón verde con tres lóbulos y orte el fondo de cada uno en óvalos, las orillas decórelas en forma de sierra para hacer las hojas.

Inserte un palillo de dientes en la cabeza de la zanahoria e introduzca el pimiento morrón decorado.

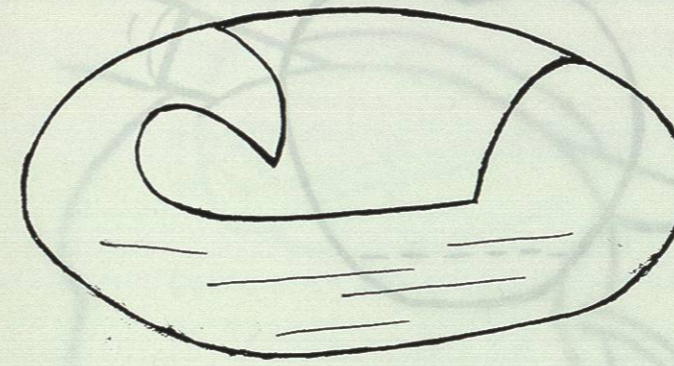
Puede utilizar una papa cortada a la mitad como base para dar estabilidad a la palma.

Sujete la zanahoria con unos cuantos palillos de dientes.

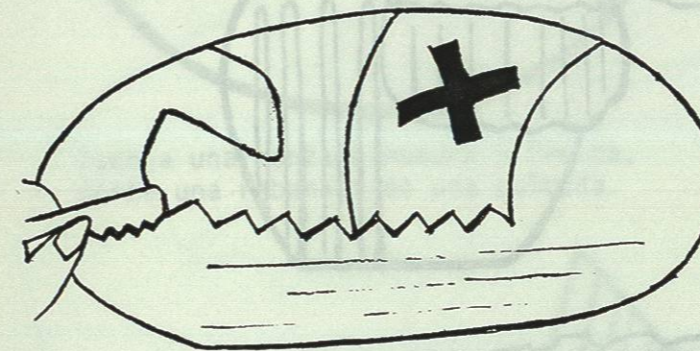
Agregue hojitas verdes al gusto (cilantro, perejil chino, menta, berros, etc.) en la base de la zanahoria para dar colorido a la guarnición.

BALLENA DE SANDIA

Deberá ser una sandía alargada.



Estabiliza la ballena cortando una pieza delgada del fondo de la sandía.



Dibuja las líneas en la ballena como se muestra. Traza una X en la corteza (cáscara en la sección que será deshechada).

Esto te ayudará a prevenir que se separe la cáscara de la sandía.

Usa la forma V para decorar y haz zig-zag con el filo del instrumento a lo largo de los lados, utilizando un cuchillo especial corta la sección de la cola y la cabeza.

Corta la parte superior en 4 secciones para quitar más fácilmente la corteza.

Usa un cuchillo pequeño para formar la boca y ojos.

Llena el hueco de la ballena con bolitas de diferentes frutas.

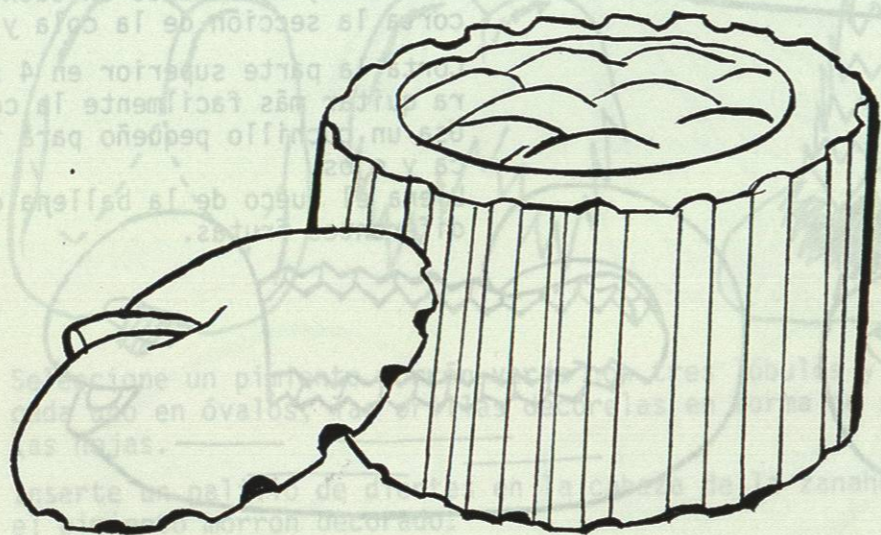
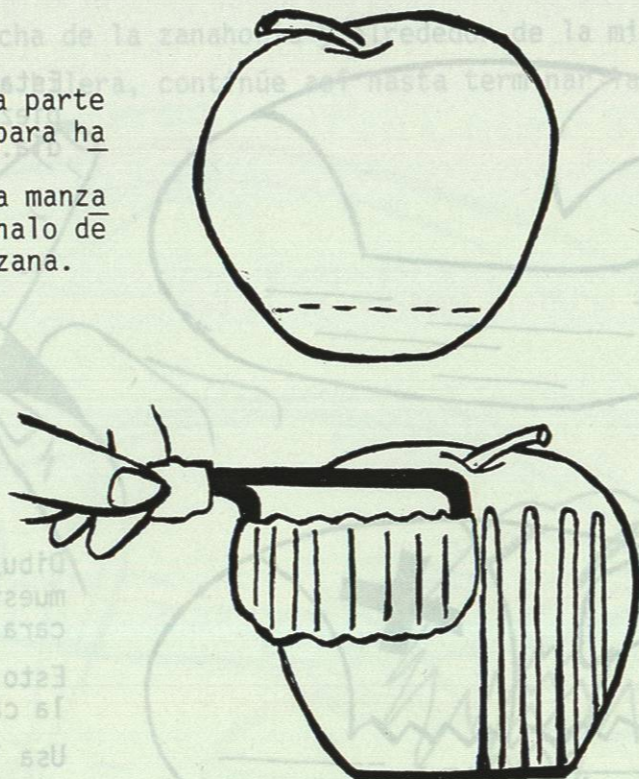


PALMA DE ZANAHORIA

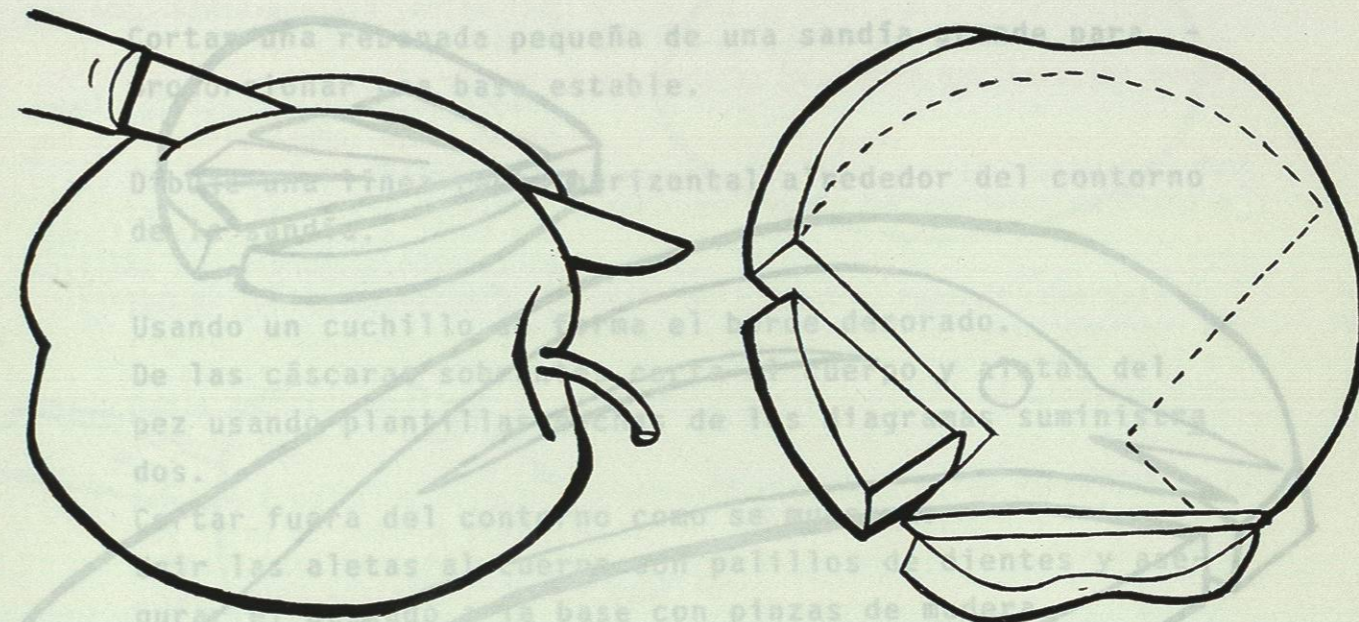
TAZA DE MANZANA

Corta una rebanada en la parte de abajo de la manzana para mantenerse derecha.

Corta una rebanada de la parte superior de la manzana para hacer la tapa de la taza. Has un heco dentro de la manzana para adornarlo y llenalo de gelatina o salsa de manzana.

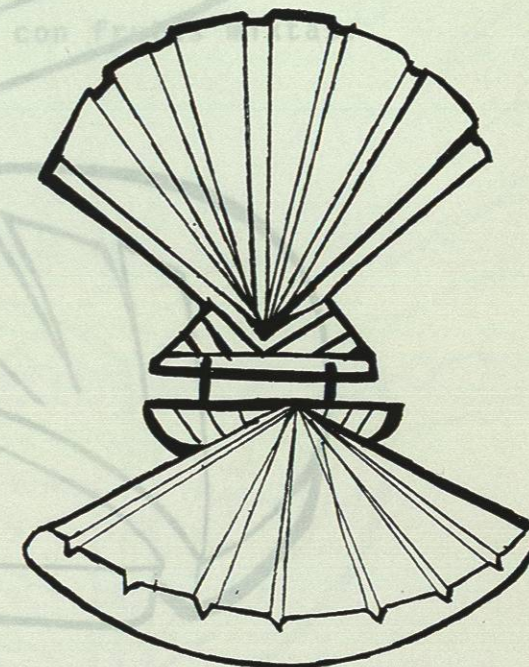
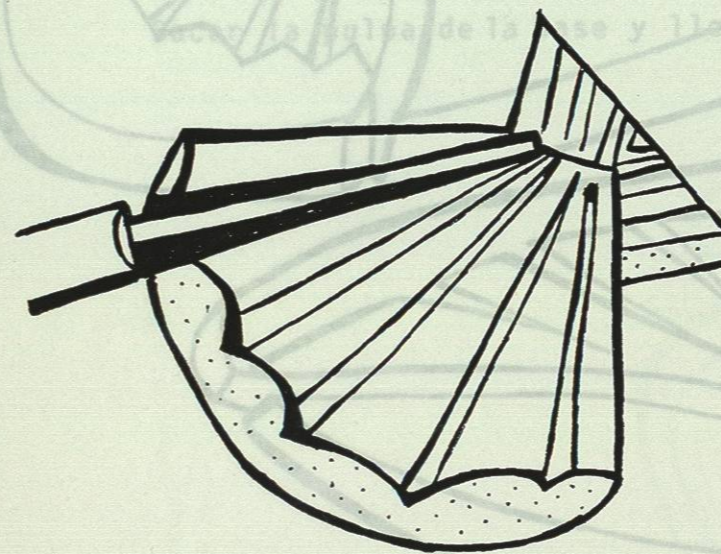


CONCHA DE MANZANA O MELON



Escoja una manzana madura y fresca, corte una rebanada de una pulgada.

Corte cada rebanada para formar la concha.

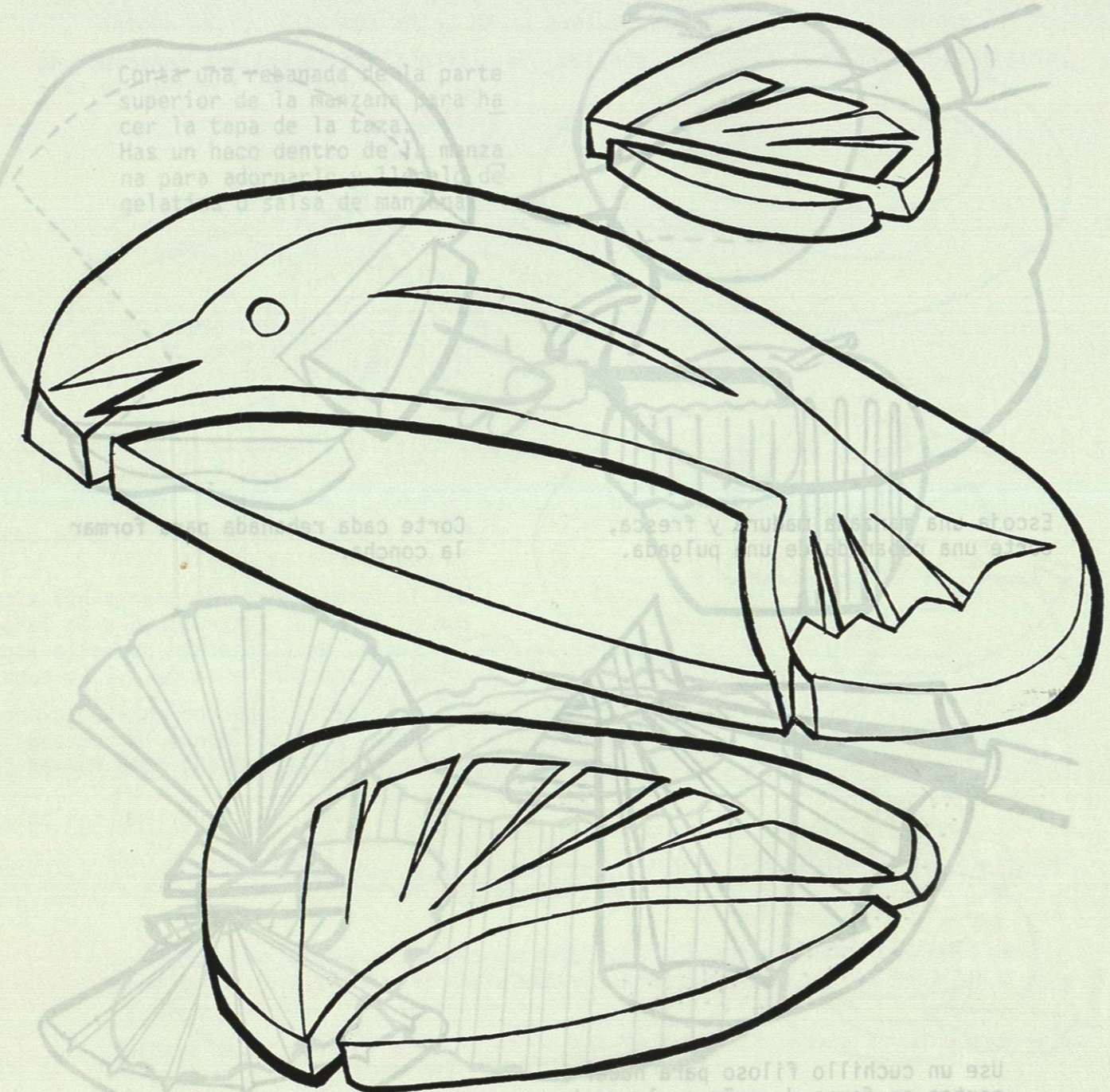


Use un cuchillo filoso para hacer cortes en forma de cuña en la parte carnosa de la concha. Para hacer la forma de cuña, corte un ángulo del centro a la orilla de afuera y complete el corte en V del ángulo opuesto.

Una las dos conchas con palillos de dientes. Decórelas con fruta surtida.

CONCHA DE MANDARINA
PEZ ESPADA

Corta una rebanada en la parte de abajo de la mandarina para mantenerse derecha.



Una las dos conchas con palillos de dientes. Decóralas con frutas surtidas.

Use un cuchillo filoso para hacer cortes en forma de cuña en la parte carosa de la concha. Para hacer la forma de cuña, corte un ángulo del centro a la orilla de afuera y complete el corte en V del ángulo opuesto.

CORAZONES
PAVO REAL DE SANDIA

Esta decoración es muy vistosa usar gran pedazo entre
Corta el melón diagonalmente como se
del melón diagonalmente como se

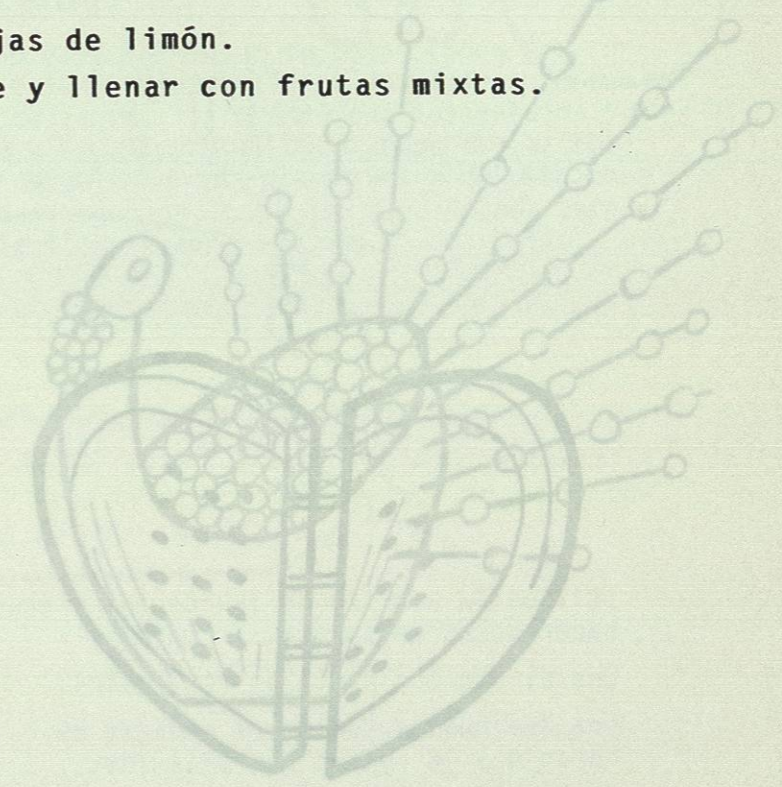
1. Cortar una rebanada pequeña de una sandía grande para proporcionar una base estable.

2. Dibuje una línea recta horizontal alrededor del contorno de la sandía.

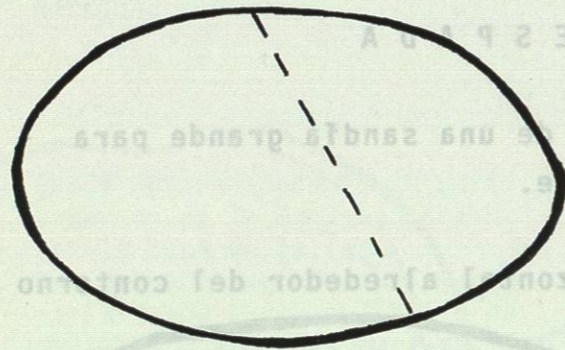
Usando un cuchillo se forma el borde decorado. De las cáscaras sobrantes corta el cuerpo y aletas del pez usando plantillas hechas de los diagramas suministrados.

Cortar fuera del contorno como se muestra. Unir las aletas al cuerpo con palillos de dientes y asegurar el pescado a la base con pinzas de madera.

Decorar el fondo con hojas de limón. Sacar la pulpa de la base y llenar con frutas mixtas.



CORAZONES

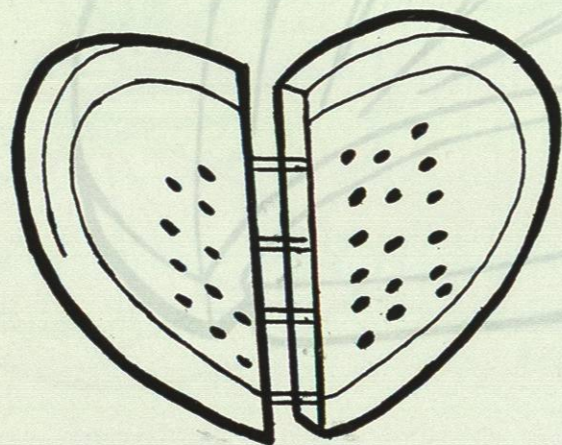
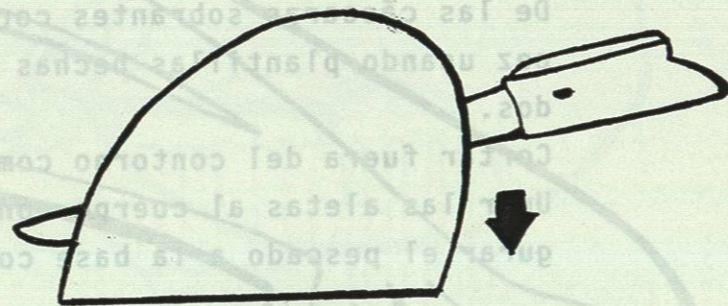


Corta el final del lado más estrecho del melón, diagonalmente como se muestra.

Coloca el melón y corta los lados hacia abajo longitudinalmente hasta el centro.

Une estas 2 secciones para formar el corazón, asegúrese con palillos de dientes y/o palos de madera.

Remueva o quite la pulpa del centro y llénelo con frutas.



PAVO REAL DE SANDÍA

Esta decoración es muy vistosa que no dejará de causar gran asombro entre grandes y chicos.

1. Seleccionar una sandía más bien grande, cortar una tajada de la parte que está unida a la planta. Esto será la base para que la fruta quede verticalmente asentada.
2. Determinar el tamaño del cuerpo (esto está dado por la cantidad de frutas que uno desea servir) clavando una espada de brachetas en forma horizontal como guía.
3. Marcar con la punta de un cuchillo el contorno, tomando como guía la figura. Trabajando con cuidado comenzar a quitar la parte superior de la sandía cortando hasta la espada. Trabajar lentamente desde afuera hacia adentro, quitando la fruta adherida al cuello. Al terminar quedará el pavo sin cabeza.
4. Con 1 ó 2 palillos colocar una naranja o manzana en la parte de sandía que forma el cuello, quedando así la cabeza. Con un trozo de sandía hacer el pico. Marcar los ojos y colocar un pequeño racimo de uvas debajo del pico sosteniéndolo con palillos.
5. Llenar la cavidad con frutas. Por último colocar palitos chinos en forma de abanico para hacer la cola. Llenar los palitos chinos con bolitas de frutas multicolores.

