

Cortesía de Silvia Martínez de Mamá Latina Tips

Estas mini-pizzas de albóndigas son súper fáciles de hacer. Las arañas de aceitunas las hace una comida divertida para celebrar Halloween con los pequeños de la casa.

INGREDIENTES

- 1 lata de aceitunas negras pequeñas o medianas
- 1 paquete o bolsa de English muffins
- 1 taza de salsa para pizza o pasta de tu preferencia
- 1 bolsa de albóndigas congeladas
- Queso de tu gusto
- Hojas de albahaca (opcional)

UTENSILIOS

- Charola para hornear o plato para microondas
- Pinzas
- Tostador (opcional)



PASOS PARA LA PREPARACIÓN

Se requiere supervisión constante de un adulto.

- 1 Empieza secando las aceitunas, necesitarás aproximadamente 12-14. Pártelas por mitad asegurándote que una de las mitades tiene la cruz encima.
- La mitad que no tiene la cruz rebánala en círculos, y luego corta los círculos por mitad, estos formarán las patas. Toma un par de los círculos y corta unas tiritas delgadas de un poco menos de 1 cm, estos formarán las antenas, como lo puedes ver en la foto superior.
- Descongela y calienta las albóndigas (siguiendo las instrucciones del paquete) lo podrás hacer en tu horno, en microondas o hasta en una sartén sobre la estufa. Tu decides. Luego córtalas por mitad.
- Calienta los English muffins (recuerda que debes abrirlos por mitad), si estás usando el horno, mételos por unos minutos para que se tuesten un poco o puedes meterlos al tostador, o ponerlos sobre un comal en la estufa.
- Toma un muffin, esparce la salsa para pizza al gusto, añade queso y coloca 2-3 mitades de albóndigas. Mete al horno convencional o al microondas para derretir el queso.
- **6** Justo antes de servir ensambla las arañas. Toma una de las mitades con la cruz y coloca encima de una de las albóndigas.
- Usando las pinzas coloca cuatro «patas» a cada lado de la cabeza. Termina poniendo dos antenas enfrente de la cabeza.
- Coloca una o dos hojitas de albahaca y disfruta.

 Para ver más fotos del procedimiento, dale click aquí: Mini Pizzas de Araña para Halloween.



Esta receta es cortesía de Silvia Martínez creadora de Mamá Latina Tips, un galardonado blog bilingüe donde comparte tips e información de comida, crianza, belleza, fashion, finanza, viajes y bienestar con mamás del mundo. Visita su blog para que disfrutes de más recetas y tips.