

BOQUITAS DE TORTOLITA

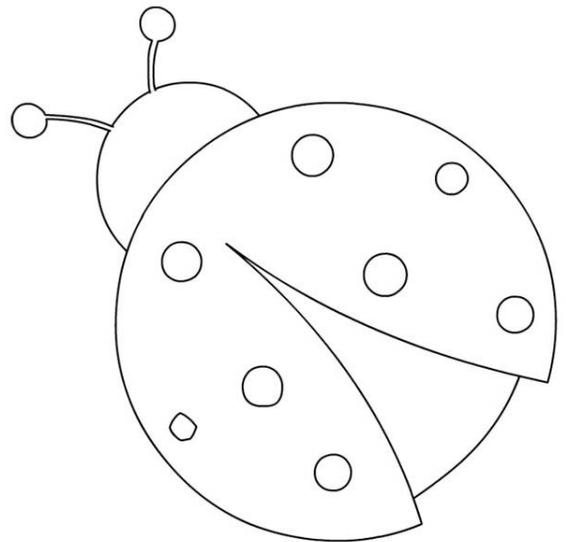
ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 2 onzas de queso crema, suave
- 12 galletas redondas, saladas (o panitos tostados redondos)
- 6 tomates cherry, cortados en 4
- 6 aceitunas negras, cortadas a la mitad horizontalmente
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- hojas de albahaca fresca, como decoración

UTENSILIOS:

- Tabla de picar
- Cuchillo para cortar los tomates y aceitunas
- Cuchillo de mesa, para esparcir queso crema
- Palillo de dientes para hacer las manchas
- Olla pequeña y paleta para que un adulto haga la reducción del vinagre balsámico



INSTRUCCIONES:

1. Primero, hacer la reducción de balsámico para que sus hijos puedan hacer las manchitas de las tortolitas. En una olla o sartén muy pequeño, colocar las cucharadas de vinagre balsámico. Dejar que llegue a un suave hervor, a temperatura medio-baja. Moviendo constantemente, dejar que hierva suavemente por 2 minutos aproximadamente. Ahora el balsámico estará espeso. Colocarlo en una dulcera pequeña y dejarlo a un lado.
2. Untar el queso crema sobre cada una de las galletas redondas.
3. Colocar 2 partes de los tomates (que ya han cortado en 4) para hacer las dos alitas de la tortolita.
4. Para las cabecitas, cortar las aceitunas por la mitad, horizontalmente; colocar una mitad en cada galleta.
5. Para hacer las manchitas, pueden usar un palillo de dientes para remojarlo en la reducción de balsámico y usarlo para colocar pequeños puntitos sobre cada alita.
6. Para decoración, colocar cada boquita de tortolita sobre una hoja de albahaca fresca.

Caricatura de Tortolita:

[getcoloringpages.com](https://www.getcoloringpages.com)