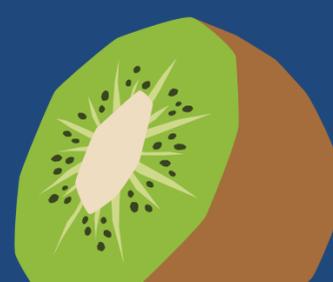
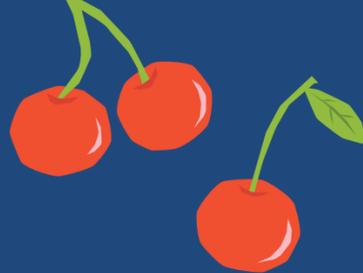


Concurso recetas

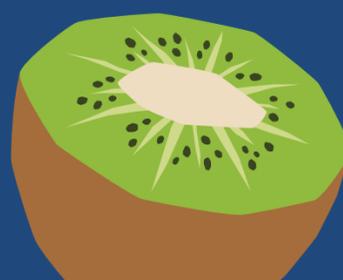
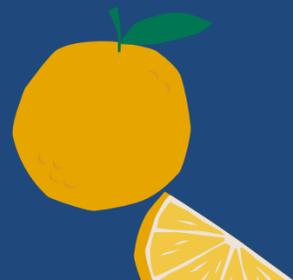
Se abre el telón: Frutas, hortalizas y... ¡Acción!

Decora y/o cocina con frutas y hortalizas





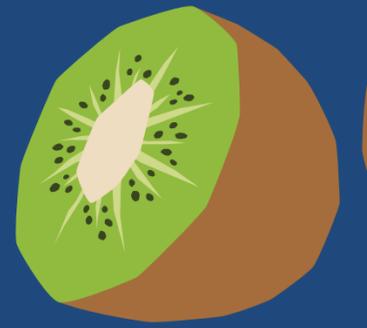
RECETAS



Bol saludable



1
V.C.C.

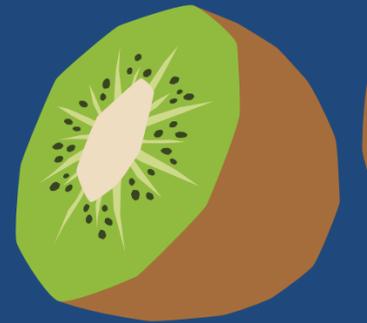


Bol saludable



ES UN BOL SALUDABLE QUE AL LEVANTARTE TE DA FUERZA Y TE ALIMENTA.

Este bol consiste en yogur griego natural, frutas troceadas (fresa, paraguayo, melocotón y kiwi), crema de cacahuete, miel y pistachos.



1
V.C.C.



Ensalada "Melomancha"



2
L.A.H.



Ensalada “Melomancha”

Ingredientes: Remolacha, canónigos, rabanito, huevo, aguacate, cebolleta, maíz, champiñones, aceite de oliva, vinagre y sal.

2
L.A.H.

Tallarines hawaianos



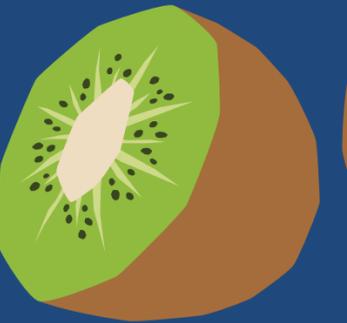
3
V.V.P.

Tallarines hawaianos

Descripción del plato: es un plato salado y muy saludable. Lleva tallarines de calabacín , alga wakame, cherry, salsa pesto, pimienta rojo y amarillo, tofu, sal y aceite, ideal para vegetarianos y veganos.

3
V.V.P.

Pimientos rellenos de quinoa con verduras y hortalizas



4
S.M.G.

Pimientos rellenos de quinoa con verduras y hortalizas

Ingredientes:

Para los pimientos rellenos:

4 pimientos grandes (rojos, amarillos o naranjas), cortados por la mitad y sin semillas

1 taza de quinoa

2 tazas de agua

1 calabacín pequeño, cortado en cubos

1 zanahoria, rallada

1/2 taza de granos de maíz

1/2 taza de espinacas frescas, picadas

1/2 taza de piña, cortada en cubos

1/4 taza de uvas pasas

1/4 taza de almendras

1/4 taza de queso feta, desmenuzado (opcional)

Aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Para la salsa de yogur:

1/2 taza de yogur griego natural

2 cucharadas de zumo de limón

1 cucharada de miel

Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

Preparar la quinoa:

Lava bien la quinoa. En una cazuela, echa la quinoa y el agua y cocina a fuego lento durante 15 minutos o hasta que ya no haya agua. Retira del fuego, deja reposar 5 minutos y luego bate con un tenedor.

Preparar las verduras y frutas:

En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio. Añade el calabacín, la zanahoria y los granos de maíz. Cocina durante 5-7 minutos o hasta que las verduras estén tiernas. Añade las espinacas y cocina por 1-2 minutos más hasta que se ablanden. Retira del fuego y mezcla con la quinoa cocida, la piña, las uvas pasas y las almendras. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Rellena los pimientos.

Precalienta el horno a 180°C Coloca las mitades de pimientos en una bandeja para horno, rocía con un poco de aceite de oliva yazona con sal y pimienta.

Rellena cada mitad de pimiento con la mezcla de quinoa y verduras.

Hornea durante 20-25 minutos o hasta que los pimientos estén tiernos.

Prepara la salsa:

En un tazón, mezcla el yogur griego, el zumo de limón, la miel, la sal y la pimienta. Revuelve bien hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Sirve:

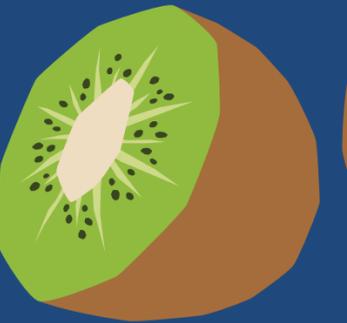
Saca los pimientos del horno y deja enfriar ligeramente. Echa la salsa de yogur a los pimientos rellenos antes de servir. Decora con queso feta desmenuzado si te gusta.

Notas:

Esta receta es rica en proteínas y fibra, gracias a la quinoa y las verduras. Puedes personalizar el relleno añadiendo tus verduras y frutas favoritas.

4

S.M.G.



Tacos de Verduras Asadas con Salsa de Mango y Aguacate



5
M.M.G.

Tacos de Verduras Asadas con Salsa de Mango y Aguacate

Ingredientes:

Para los tacos:

- 2 pepinos medianos cortados en rodajas
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 1 pimiento amarillo, cortado en tiras
- 1 cebolla roja, cortada en aros
- 1 taza de champiñones, en rodajas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 8 tortillas de maíz

Para la salsa de mango y aguacate:

- 1 mango maduro, picado en cubos
- 1 aguacate maduro, picado en cubos
- ½ cebolla morada, picada finamente
- 1 Jalapeño sin semillas y picado finamente (opcional)
- ¼ taza de cilantro fresco, picado
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparar las verduras asadas:

Calentar el horno a 200°C.

En una bandeja para el horno, coloca las rodajas de pepino, las tiras de pimiento, los aros de cebolla y los champiñones.

Echa aceite de oliva y sazona con sal y pimienta al gusto.

Asa en el horno durante 20-25 minutos, o hasta que las verduras estén tiernas y ligeramente doradas.

Preparar la salsa de mango y aguacate

En un tazón grande, mezcla los cubos de mango y aguacate.

Añade la cebolla morada, el jalapeño (si quieres), el cilantro y el jugo de limón.

Mezcla bien y sazona con sal al gusto. Reservar.

Calentar las tortillas de maíz a fuego medio, unos 30 segundos por cada lado, o hasta que estén calientes y flexibles.

Montar los tacos:

Coloca una porción de las verduras asadas en cada tortilla.

Añade una cucharada generosa de salsa de mango y aguacate sobre las verduras.

Dobla las tortillas para formar los tacos.

Servir:

Sirve los tacos inmediatamente, acompañados de una rodaja de limón y mas cilantro fresco si quieres.

Notas: Estos tacos son rápidos de preparar y están llenos de sabor y nutrientes. Puedes echar la cantidad de jalapeño en la salsa según lo quieras de picante.

5
M.M.G.

Banana Sushi



6
P.T.F.

Banana Sushi

Ingredientes: Banana, cacahuetes, garrapiñada, pistachos y melaza.

Pasos:

1. He triturado el cacahuete, el pistacho y la garrapiñada con un mortero.
2. He cortado el plátano y lo he rebozado en los frutos secos triturados.
3. He puesto los trozos, ya rebozados, en una tabla como si fuera sushi.
4. Para acompañar añadimos melaza.
(comer con palillos chinos)

6
P.T.F.

Bizcocho de kiwi y manzana



7
S.S.A.

Bizcocho de kiwi y manzana

INGREDIENTES:

2 Kiwis

1 Manzana

3 Huevos

80 GR de avena

Una pizca de levadura

Canela al gusto

PASOS A SEGUIR:

Pelamos y cortamos los kiwis y la manzana. Troceamos la fruta

Añadimos la fruta troceada junto con los huevos, canela, levadura y avena al recipiente para triturarlos.

Trituramos bien la mezcla y una vez que no queden trocitos los añadimos a un cuenco apto para microondas.

Lo metemos 6 minutos al microondas y esperamos a que se haga.

Lo sacamos con cuidado de no quemarnos del microondas y esperamos a que se enfríe para poder comerlo.

7
S.S.A.

Tartaletas de yogur, queso mascarpone y feta



8
C.V.V.

Tartaletas de yogur, queso mascarpone y feta



Ingredientes:

3 yogures griegos azucarados
25 gramos de azúcar glas
Tartaletas de hojaldre
Frutas variadas (fresas, piña, etc.)
250 gramos de queso mascarpone



Utensilios:

1 Bol grande
1 Cuchara de madera o espátula
1 Cuchillo (con ayuda de un adulto)
1 tabla de cortar
1 cucharita para repartir la mezcla
Platos o bandeja para presentar las tartaletas

Instrucciones:

Paso 1:

Preparar la crema de yogur y mascarpone
Echa los yogures al bol.

Paso 2:

Añade 250 gramos de queso mascarpone

Paso 3:

En un bol grande, mezcla los yogures griegos con el queso mascarpone hasta obtener una crema suave.

Paso 4:

Añade los 25 gramos de azúcar glas a la mezcla y remueve bien.

Paso 5: Preparar las frutas

Lava bien las frutas y pártelas en trozos pequeños. Hay que tener cuidado con el cuchillo, pide ayuda a un adulto si es necesario.

En esta receta hemos usado fresas y piña, pero tu puedes usar las frutas que mas te gusten. Así es como se ven todas las frutas partidas preparadas para colocar en las tartaletas.

Paso 6:

Tienes que echar la crema en un dosificador o manga pastelera para rellenar las tartaletas

Paso 7:

Una vez has rellenado todas las tartaletas, vas poniéndole las frutas encima de la crema
Decora cada tartaleta con las frutas cortadas. Usa tu creatividad para hacerlas bonitas y coloridas.

Este es el resultado final, ahora solo falta el ultimo paso...

Paso 8: Disfrutar

¡Las tartaletas están listas! Puedes compartirlas con tu familia y amigos.



8
C.V.V.



Ensalada de verano



9
M.C.M.

Ensalada de verano

Mi receta es una ensalada de verano.
Todos los ingredientes son del huerto de mi abuelo.

Ingredientes:

Pepinos, tomates, cebollas, alcaparras, sal y aceite de oliva.

La preparación es muy sencilla. Se trocea todo al gusto y se añade sal y aceite de oliva. A nosotros nos gusta acompañarlo con rosas.

Os paso la foto de mi plato terminado y de los ingredientes en el huerto de mi abuelo.

Nota 1: las alcaparras crecen en una planta que pincha. Mi abuela las coge y las deja unos días con vinagre en un bote de cristal al sol. Y ya después se comen, aunque a mí no me gustan porque están muy fuertes.

Nota 2: Las cebollas también son del campo de mi abuelo. Pero no pongo foto porque ya se recolectaron y ahora no está la planta.

9
M.C.M.

Mermelada de arándanos saludable



10
R.A.B.

Mermelada de arándanos saludable

Ingredientes:

- 470 g de arándanos (pueden ser congelados o frescos).
- 3 puñados de chía.
- Agua.

Procedimiento:

1. Cogemos la sartén y la ponemos a fuego medio en la plancha.
2. Agregamos 470 g en la sartén y los aplastamos un poco.
3. Agregamos agua y aplastamos los arándanos (si se quedan con grumos no pasa nada).
4. Una vez que están bien aplastados le echamos 3 puñados de chía y lo revolvemos hasta que se vuelva más espeso; apagamos el fuego y lo echamos en un recipiente (en este caso un *túper*)
5. ¡A comer y a disfrutar!

10
R.A.B.

Galletas de plátano, manzana y avena



11
E.G.P.

Galletas de plátano, manzana y avena

Ingredientes para 4 personas

1 manzana
1 plátano
7 cucharadas de copos de avena
1 cucharadita de canela

Paso a paso

- 1.- Se limpia la superficie donde vamos a cocinar: Es importante a la hora de cocinar fregar bien para evitar bacterias y suciedad.
- 2.- Se precalienta el horno a 180°C
- 3.- Mientras se precalienta, se pela la manzana y se quita el corazón.
- 4.- Meter la manzana en el microondas durante 3 minutos a máxima potencia.
- 5.- Terminado con el microondas, se pone la manzana en un bol y se machaca con un tenedor.
- 6.- Agregar al bol un plátano y se machaca también.
- 7.- Se añaden los copos de avena.
- 8.- Mezclar bien.
- 9.- Con una cuchara se toman porciones y se les da forma de galleta para colocarlas en la bandeja del horno sobre papel de hornear.
- 10.- Espolvorear canela.
- 11.- Se mete en el horno durante 15-20 minutos hasta que se vean doradas y crujientes.
- 12.- Sacar y enfriar.
- 13.- Comer y disfrutar.

11
E.G.P.

Polos de frutos del bosque



12
R.A.B.

Polos de frutos del bosque

Ingredientes:

- Frutos del bosque (en este caso voy a utilizar frutos del bosque congelados, pero puedes usar frescos)
- Leche.
- Un plátano (puede ser maduro).

Utensilios:

- Una batidora.
- Un recipiente para hacer polos.

Procedimiento:

1. Agregamos 250 g de frutos del bosque en la batidora.
2. Cortamos un plátano y lo agregamos en la batidora junto con los frutos del bosque.
3. Echamos leche en la batidora junto con los frutos del bosque y el plátano, y lo licuamos hasta que se vuelva líquido.
4. Agregamos el líquido en el recipiente para hacer polos y lo llevamos al congelador durante 2 horas.
5. Una vez que han pasado las 2 horas, sacamos los polos del congelador.
6. ¡A comer y a disfrutar!

12

R.A.B.

Ensalada de ventresca



13
M.Q.J.

Ensalada de ventresca

Ensalada de Ventresca

Ingredientes:

100 g Ventresca
200 g de lechuga Gourmet
3 rabanitos
1 pepino
4 cherrys
8 aceitunas
4 espárragos
4 Endivias
Cebolla roja

Vinagreta:

2 cuch de Vinagre
2 cuch aceite de oliva
Sal gorda

Decoración:

2 ramas de Perejil
Flores de zanahoria

Preparación:

- 1° Lavar las verduras y escurrir
- 2° Escurrir la ventresca
- 3° Cortar el pepino en rodajas
- 4° Picar el perejil
- 5° Con un cortador de Verduras hacer las flores con zanahoria
- 6° Cortar la cebolla en pluma
- 7° Cortar el cherry por la mitad
- 8° Una vez que tengamos todo cortado armar la ensalada en un plato. Colocar la lechuga e ir colocando las verduras con mucho cuidado para que así quede la ensalada bien armada y bonita.
- 9° Por último agregar la vinagreta

M.Q.J.

Pizza individual saludable



14
C.C.M.

Pizza individual saludable

Ingredientes:

Tortillas de trigo
integrales
Tomate frito
Orégano
Calabacín
Cebolla
Queso rallado

Se prepara todo al gusto y se pone en la airfryer
unos 10 minutos.

Aunque la cebolla casi no se ve, va en el centro
de la pizza.

Cenita rápida y saludable.

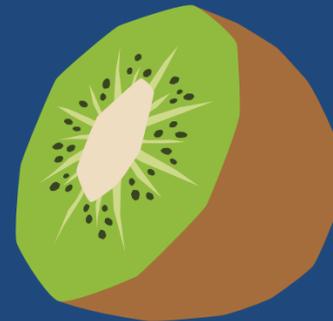
14
C.C.M.

Trifle de bizcocho y frutas



15

S.E.D. y C.D.C.



Trifle de bizcocho y frutas

Ingredientes

- Bizcocho sobrante, desmenuzado
- Frutas frescas (fresas y manzana)
- Yogur griego o crema batida
- Mermelada de frutas (opcional)
- Nueces o almendras picadas (opcional)
- Chocolate rallado (opcional)

A continuación, explicamos la elaboración de esta receta:

1. Cortaremos las frutas frescas en trozos pequeños si es necesario.
2. En una copa, colocaremos una capa de bizcocho desmenuzado en el fondo.
3. Añadiremos una capa de frutas frescas sobre el bizcocho.
4. Añadiremos una cucharada de mermelada de frutas sobre las frutas frescas.
5. Cubriremos las frutas con una capa de yogur griego crema batida.
6. Repetiremos las capas hasta que el recipiente esté lleno, terminando con una capa de yogur o crema batida en la parte superior.
7. Decoramos con nueces o almendras picadas y chocolate.
8. Refrigeramos durante al menos una hora antes de servir para que los sabores se mezclen.

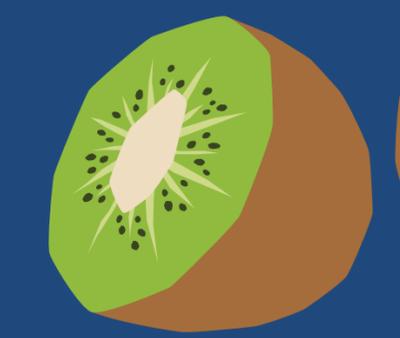
15

S.E.D. y C.D.C.

Pizza de brócoli en sartén



16
S.M.M.



Pizza de brócoli en sartén

Ingredientes para la masa:

- 100 gramos brócoli picado (¡utiliza también el tallo!)
- 1 unidad de huevo
- 25 gramos de harina de avena
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 2 cucharadas de tomate frito
- 4 rodajas de mozzarella
- 3 tomatitos Cherry
- Un poco de queso rallado (nosotros usamos Emmental, lo rallamos nosotros mismos)
- Orégano y/o albahaca

Modo de preparar:

Paso 1. En un bol, mezclar el brócoli picado crudo, el huevo, la harina de avena y una pizca de sal. Bate bien la mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. ¡Tu masa está lista para usar!

Paso 2. Untar un poco de aceite de oliva por toda la sartén y calentarla bien. Vierte la masa en la sartén y extiéndela dando la forma que te guste. Cocina a fuego lento, como si estuvieras haciendo una tortilla francesa.

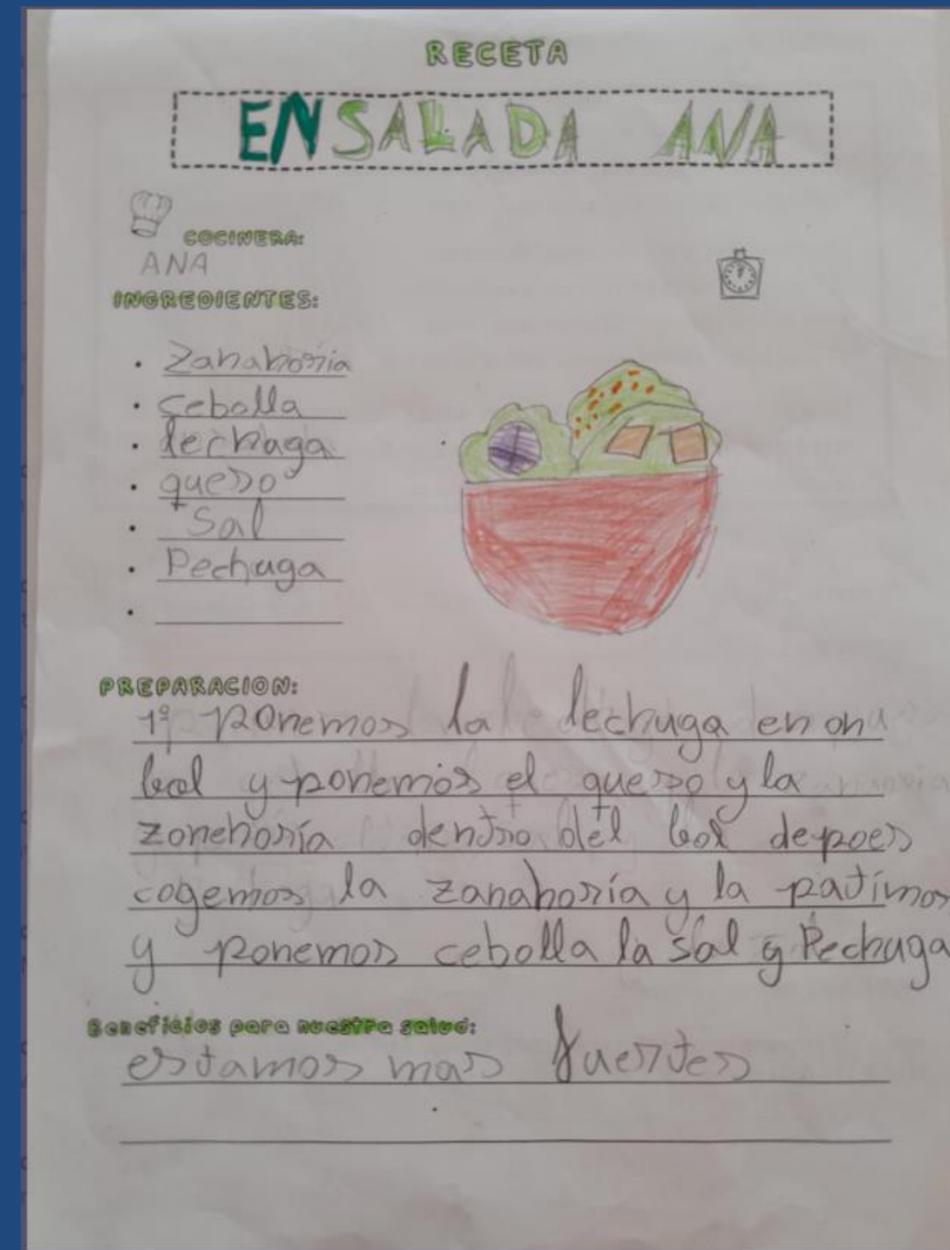
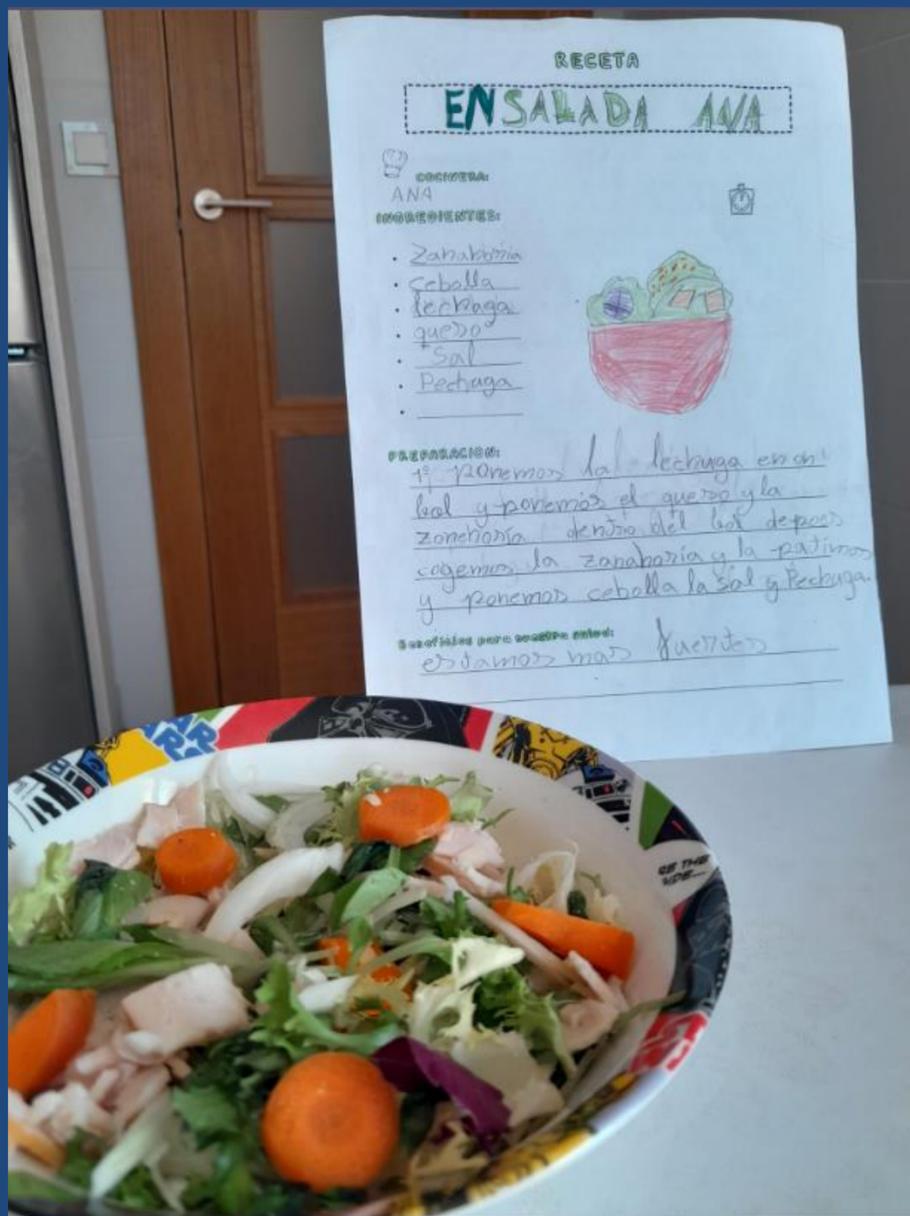
Paso 3. Cuando un lado esté dorado y firme, da la vuelta a la masa con cuidado.

Paso 4. Ahora viene la parte divertida: ¡decorar tu pizza! Sobre el lado cocido de la masa, extiende las 2 cucharadas de tomate frito. Coloca las rodajas de mozzarella, los tomatitos cherry cortados por la mitad, y espolvorea el queso rallado Emmental. Para un toque final, añade un poco de orégano y/o albahaca.

Paso 5. Tapa la sartén y cocina a fuego lento hasta que el queso esté derretido. Esto debería tardar solo unos minutos. ¡El aroma es irresistible! Ahora toca disfrutarla: retira la pizza de la sartén con cuidado, córtala en porciones y sirve caliente

16
S.M.M.

Ensalada Ana



17
A.P.L.

Ensalada



18
D.S.M.

Ensalada

RECETA

ENSALADA



COCINERA: Daniela



INGREDIENTES:

- lechuga
- sandia melon
- jamon yor
- manteca
- sal y aceite
- perezillos
- maiz y huerba



PREPARACION:

Primero se echa lechuga, luego sandia, despues
manteca mas tarde jamon yor luego sal y aceite.
porada perezillos luego maiz y huerba mas tarde
melon.

Beneficios para nuestra salud:

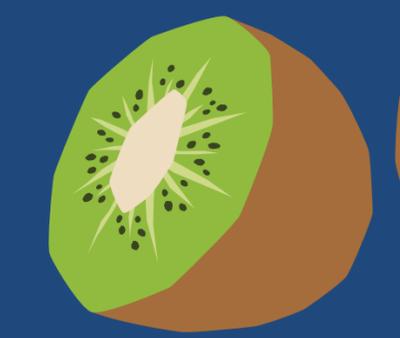
Sandar melon y manteca

18
D.S.M.

Ensalada de tomate



19
V.Z.V.



Ensalada de tomate

RECETA

ENSALADA DE TOMATE

 **COCINERA:** Violeta

INGREDIENTES:

- lechuga
- tomate
- aceite de oliva
- Sal
- Zanahoria
- Atun
- _____



PREPARACION:

Cortar el tomate en rodajas.

Partir la zanahoria.

Echar la lechuga en el plato.

Remojar la lechuga, la zanahoria, tomate.

y el atun.

Beneficios para nuestra salud:

Mi ensalada es muy buena porque
tiene alimentos saludables.

V.Z.V.

Megaensalada



20
J.V.G.

Megaensalada

RECETA

MEGA ENSALADA

 **COCINERO:** Jora 

INGREDIENTES:

- Nuez
- Pavo
- Lechuga
- Manzana
- Cebolla
- Pimiento
- Legumbres
- Atún



PREPARACION:

1- Corto el pavo y los pimientos luego echo los frutos mezclo los en un bol cuento la lechuga por la parte superior y luego el atún. Fin

Beneficios para nuestra salud:

Que tiene fitor y tambien un poco de salud.

20
J.V.G.

Ensalada de fruta



21
E.C.G.

Ensalada de fruta

RECETA

ENSALADA DE FRUTA

 COCINERA: ELSA 

INGREDIENTES:

- PLATANO
- ACEITE DE OLIVA
- JAMON YORK
- MANZANA
- SAL
- LECHUGA



PREPARACION:
ECHAMOS LA LECHUGA EN UN BOL DE CRISTAL LUEGO SE ECHA EL PLATANO, LA MANZANA, EL JAMON YORK, LA SAL Y EL ACEITE DE OLIVA.

Beneficios para nuestra salud:
LA ENSALADA DE FRUTA HAY QUE COMERSELA PARA ESTAR SANO.

Ensalada de salud



22
M.Z.O.

Ensalada de salud

RECETA

Ensalada de salud

COCINERA: Marisa

INGREDIENTES:

- lechuga
- piña
- sandía
- tomate
- mandarina
- platano
- manzana



PREPARACION:

- 1º Pelamos todos los alimentos y los lavamos
- 2º Le echamos sal y aceite y rombos bien
- 3º Le echamos en un bol y tocamos el platano
- 4º La piña mezclada con la lechuga
- 5º Le echamos los demas alimentos.

Beneficios para nuestra salud:

que es sana + buena para nuestra
salud y corremos mas mar.

M.Z.O.

Ensalada de Paula



23
P.G.M.

Ensalada de Paula

RECETA

ENSALADA DE PAULA

COCINERA: Paula

INGREDIENTES:

- Lechuga
- sal para
- Aceite
- olivas
- tomate
- oli negra
- ajo

PREPARACION:

- 1 Primera lechuga
- 2 des pus acerajo
- 3 coctro de tomate
- 4 remollet
- 5 y aceite echar

Beneficios para nuestra salud:

Es muy buena tomate
lechuga



23
P.G.M.

Ensalada

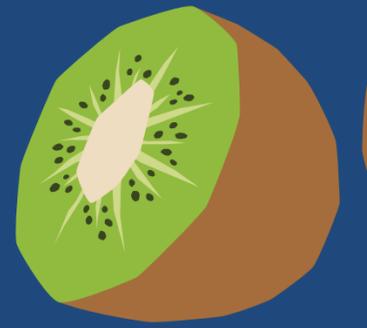


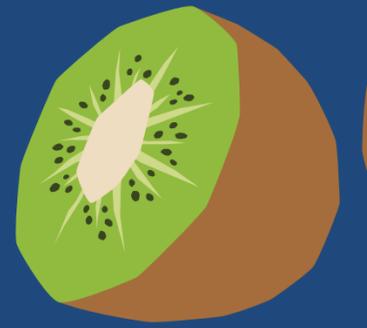
24
V.R.S.

Ensalada



25
L.B.M.





DECORACIONES



Tortuga elaborada con manzana verde y uva.
Flor elaborada con tomate y pepino holandés.



26

M.M.B.

Abeja realizada con limón, berenjenas y clavo de olor. Flor:
realizada con cebolla roja y el césped está hecho con pepino



27

A.M.B.

Decoración inspirada en Arcimboldo



28
G.S.G.

Pavo real con frutas y hortalizas



29
D.H.C.

Mar Menor

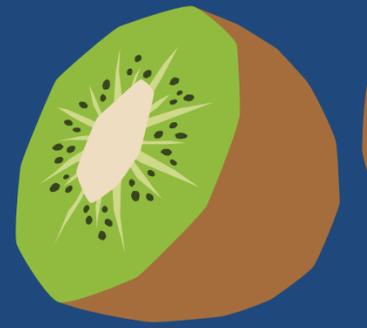


30
G.L.H.

Mi padre



31
C.P.M.



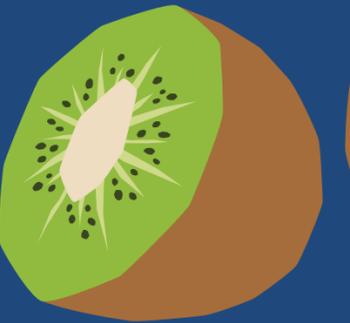
32
M.M.A.



Pavo real con frutas



33
M.V.G.



Caraili y Frutipez



34
E.C.S.

La vida es bella



35
A.G.F.



36
R.G.G.

Cangrejo manzanero, Platadelfi, Belugano, PigMelon, Ratolí



37
HyA

Erizo



38
J.M.R.

Recién despertados



39
N.V.O.

Gallina y pollito con huevos duros, clavo y



40
L.G.S.

Conejo con manzana, zanahoria, plátano y



41
C.G.M.

Flamencos con fresa y perejil



42
K.A.O.

Cacatúa con nectarina



43
G.G.D.

Libélula con plátano, manzana, pepitas y palillos



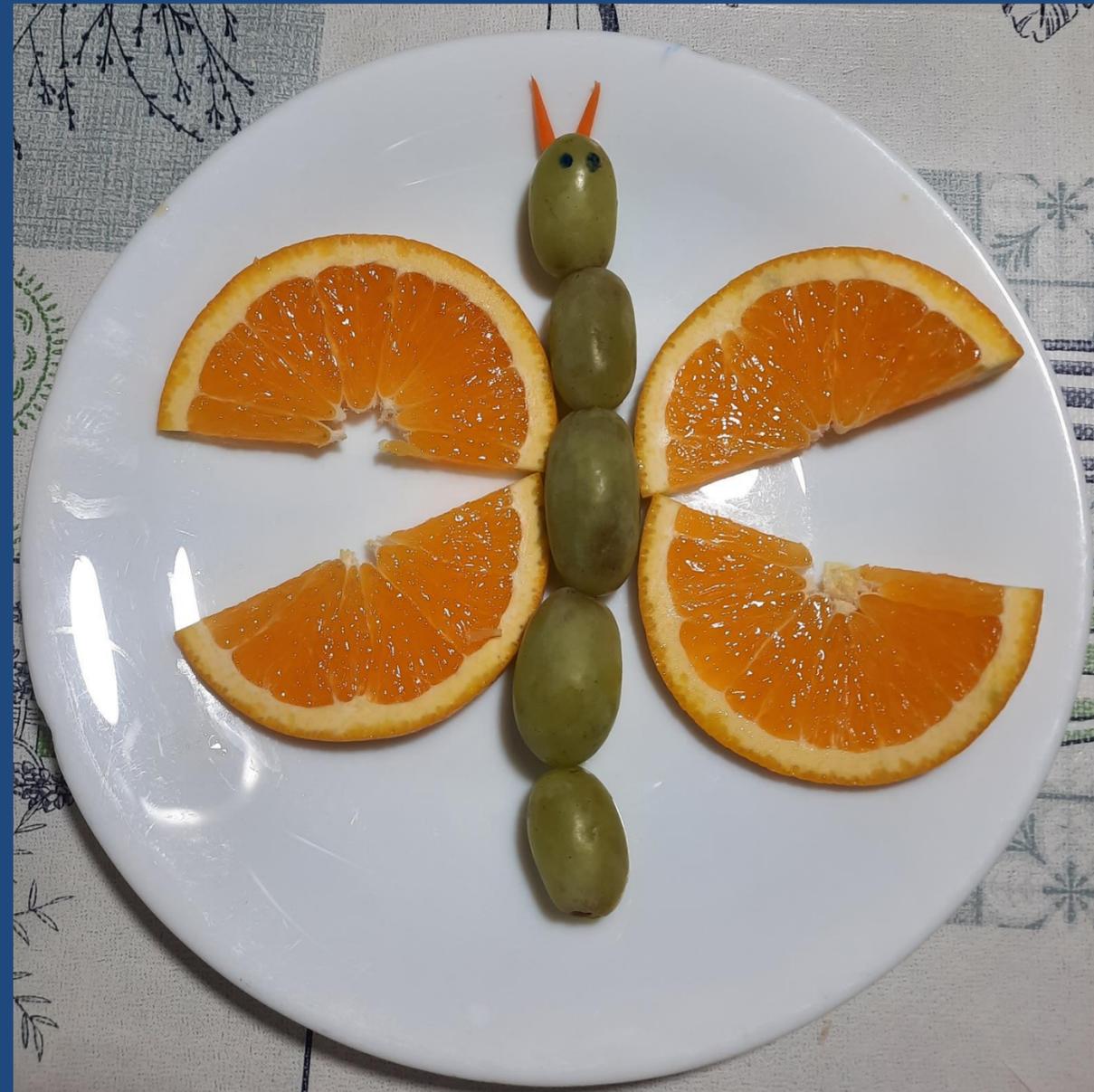
44
A.K

Palmeras y mariposas plátano, kiwi, naranja, pepino



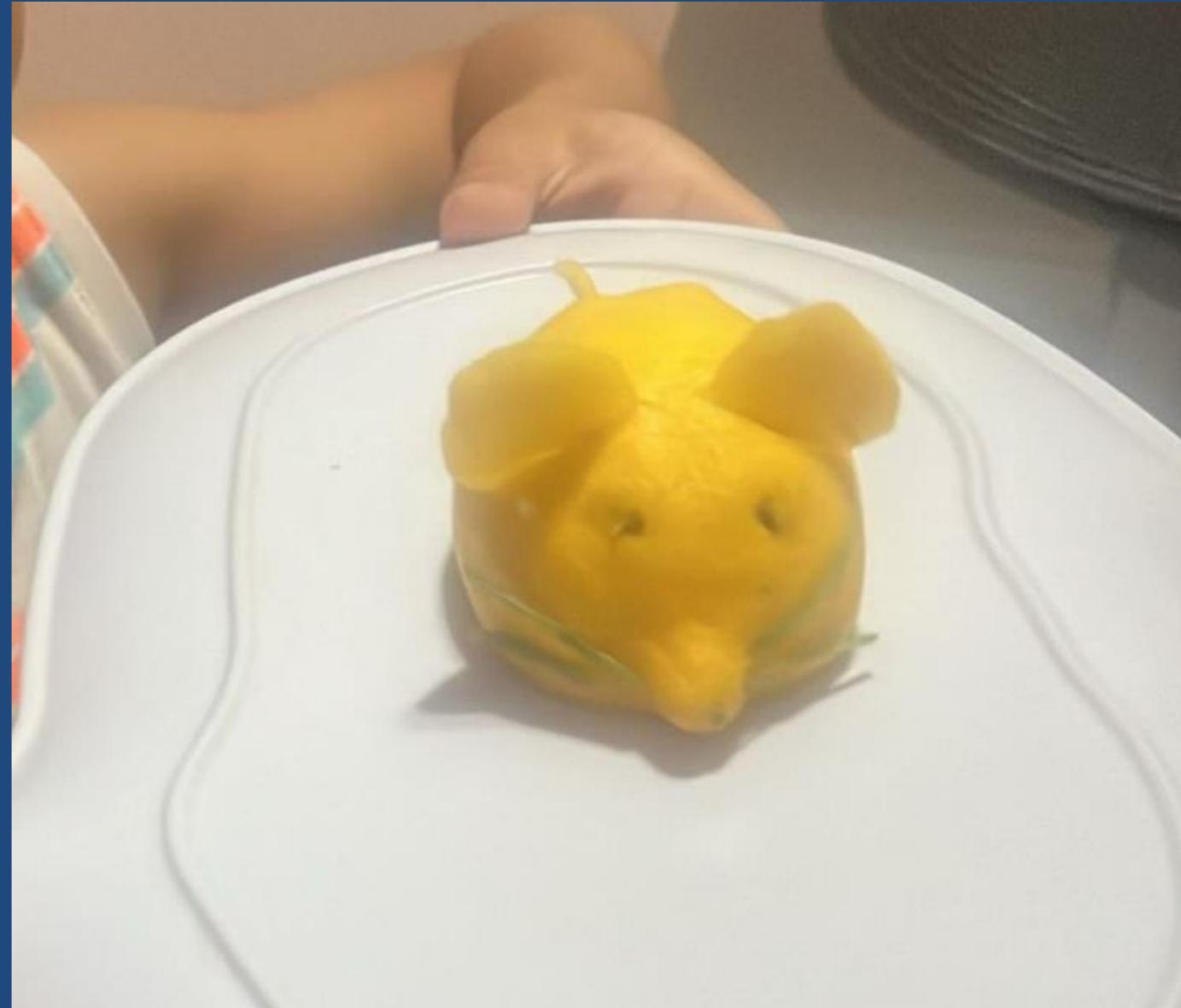
45
Z.A.M.

Dragón con uva, zanahoria y naranja



46
C.G.Z.

Ratón con limón.

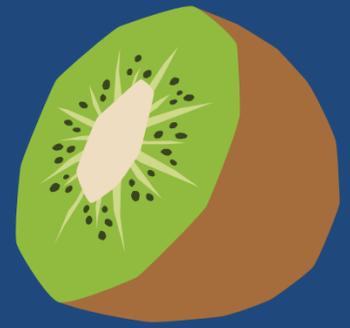


47
M.P.M.

Cisne con manzana



48
M.N.P.



Cisnes con manzana



49
S.M.

Oruga con uva, naranja y pasas

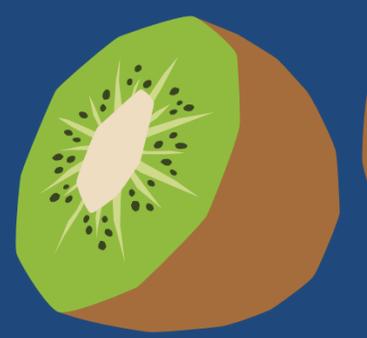


50
M.T.A.

Ratón con melón y pasas



51
A.V.C.



Búho con manzanas y zanahoria



52
M.A.

Oso y planta con manzana y calabaza

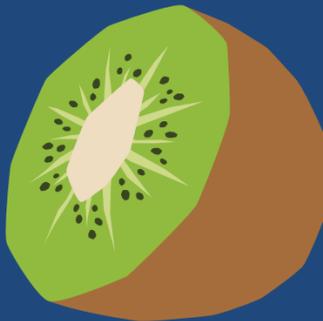


53
L.F.J.

Tiburón con melón y uvas



54
E.M.G.



Isla con palmeras y cangrejos de plátanos, manzanas, naranjas y pepinos



55
H.H.

Pato de manzanas, árbol de lechuga y
nectarinas, bol
de melón con ciruelas y frutero de naranjas



56
M.M.

Tortuga de manzana, oso con naranja, delfines con plátanos, uvas y ratón con limones y pepinos



57
Y.C.

Serpiente con uvas, manzanas y granos de



58
G.R.H.

Erizo con pera y uvas, oso panda con manzana, cangrejo de mar con manzana roja y decoración con sandía



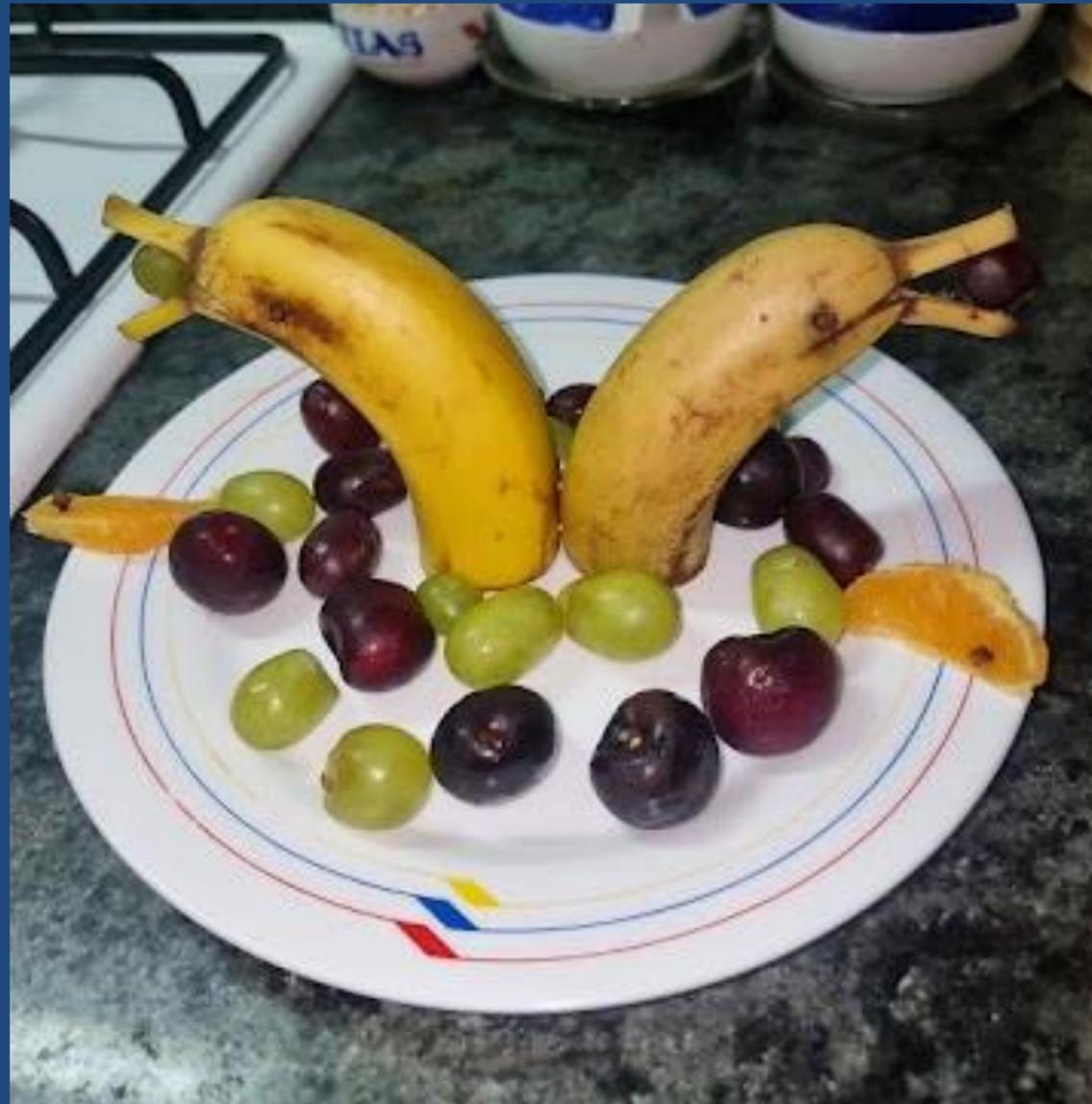
59
M.O.

Cabeza de león con naranja, plátano, uvas, kiwis y zanahoria



60
A.B.A.

Delfines con plátanos y uvas



61
H.M.J.

Pez de mandarina, palmera de plátano y pepino, delfín de plátano, erizo de pera y uva



62
B.T.C.

Cangrejo con manzana amarilla y uva en los



63
D.R.A.

Cangrejo de río con manzana roja y ojos de



64
I.N.C.

Isla de arena con mandarinas, palmeras con troncos de plátano, hojas de kiwis y cocoteros de fresas



65
R.N.S.

Mariposas de pepino volando en el huerto con flores de tomate, manzana rallada y



66
Y.O.

Delfines con plátanos, pepitas de manzana, rodeados de estrellas de mar de manzana y



67
I.A.J.

Cangrejo con manzana y sus pepitas, y decorado con rodajas de plátano



68
I.D.

Payaso con trocitos de naranja, una ciruela, uvas,
maíz y rodajas de pepino y pimiento rojo



69
B.B.

Isla desierta con gajos de naranja, rodajas y tiras de plátano, pepino y naranja, y una uva



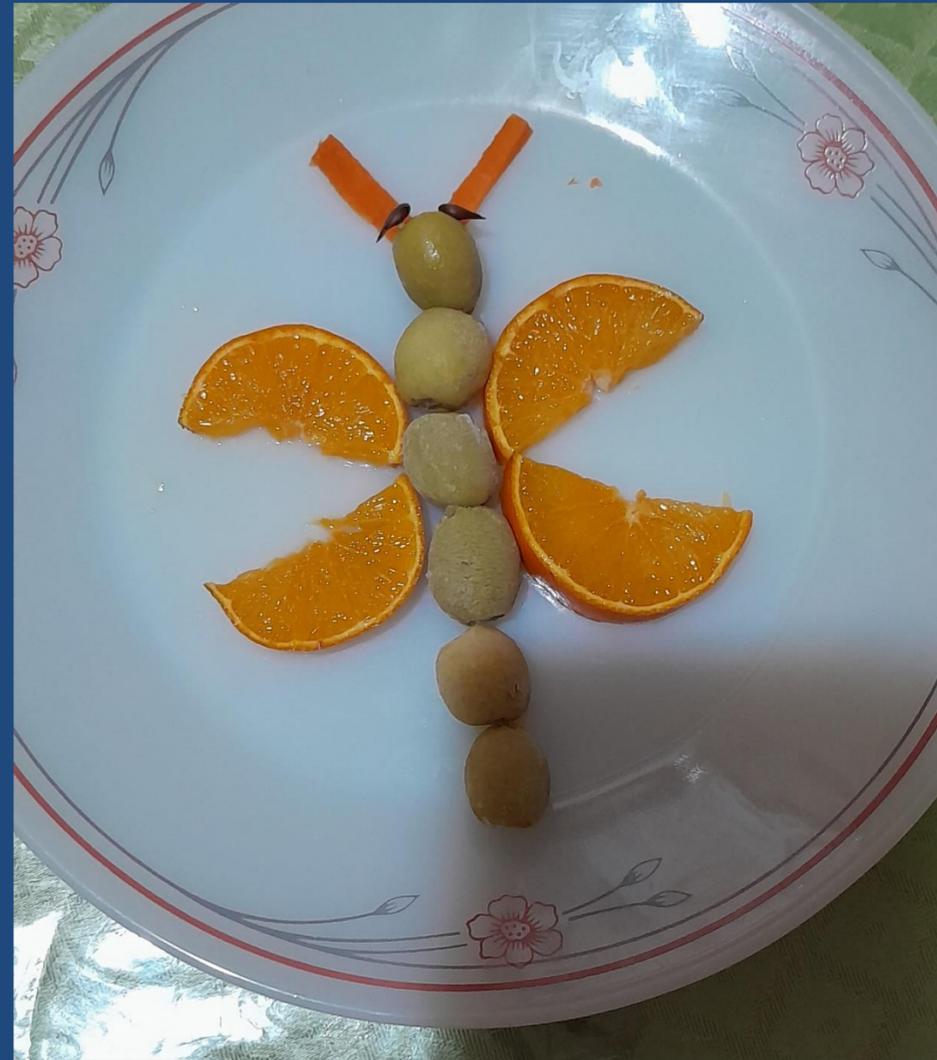
70
D.P.

Pez con rodajas de naranja para el cuerpo y trocitos para las burbujas, y hojas de laurel como decorado del fondo del mar



71
S.J.

Mariposa con rodajas de naranja, uvas, trocitos de zanahoria y pepitas de pera



72
S.C.

Elefante con piña, kiwi, arándano, cereza y



73
N.S.R.

Mariposa con hojas de lechuga, trocitos de pimiento verde, naranja y plátano



74
N.V.O.

Campo de flores con naranja, lechuga y

durazno



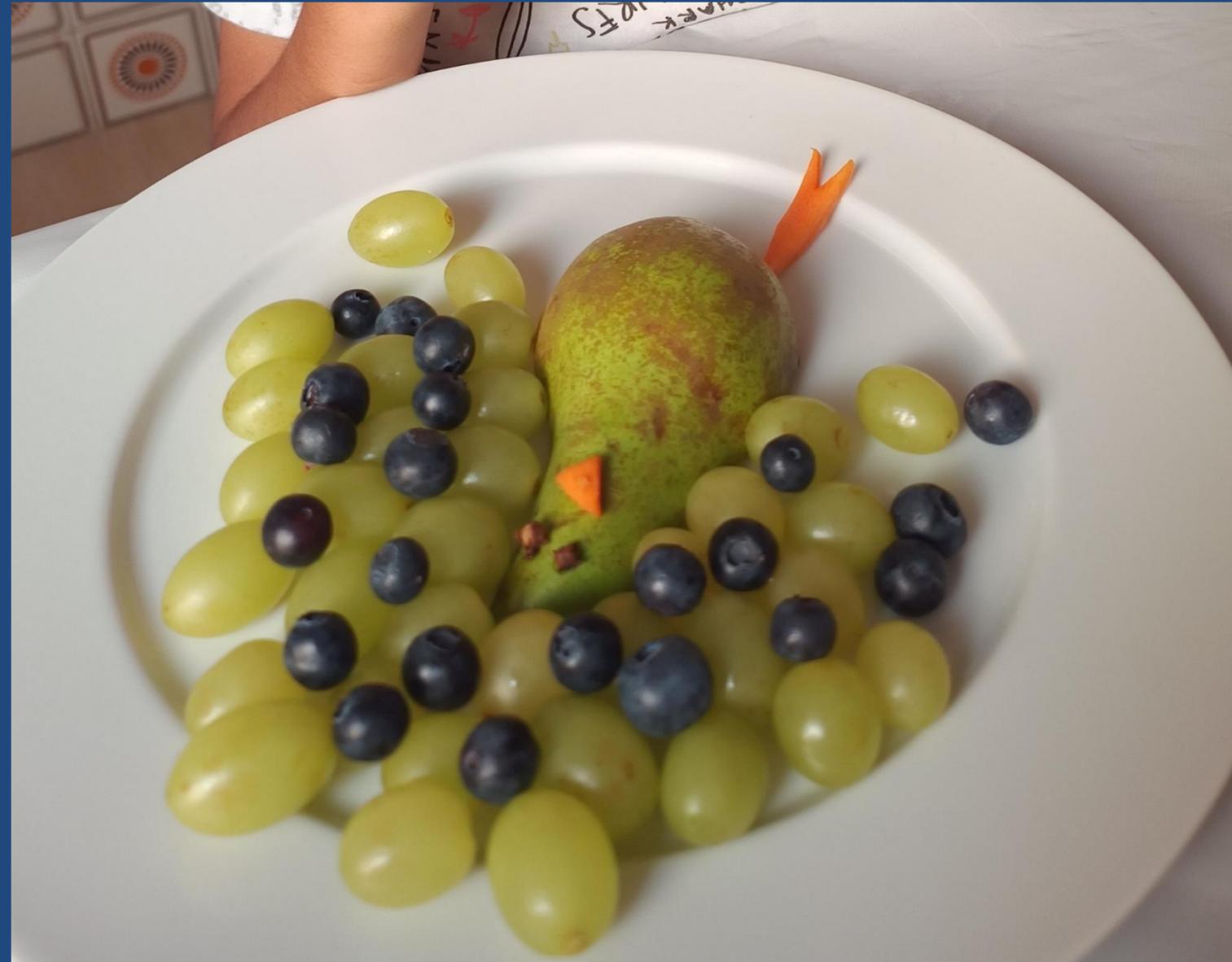
75
A.A.F.

Ciempiés con plátano, pepino, pimiento rojo y verde, zanahoria y uva



76
A.E.V.

Pavo real con pera, arándanos, uva y zanahoria



77
E.A.

Gusano bajo el sol con plátano, melocotón,
pera y sus pepitas, sobre hojas de laurel



78
T.R.

Búho de manzanas rojas



79
O.L.E.

Búho de manzanas verdes y tortuga



80
D.R.

Pato amarillo y decoración de frutas variadas



Sus ojos
son de
pepin
o ,su
cuerpo
es de
piña ,la
ala
es de
apio ,El
picó y
patas
son de
Zanaoria

81
R.P.

Delfín amarillo de plátano



82
J.T.

Un pececito en el mar



83
A.B.B.

Ensalada de verduras y frutas troceadas



84
S.F.R.

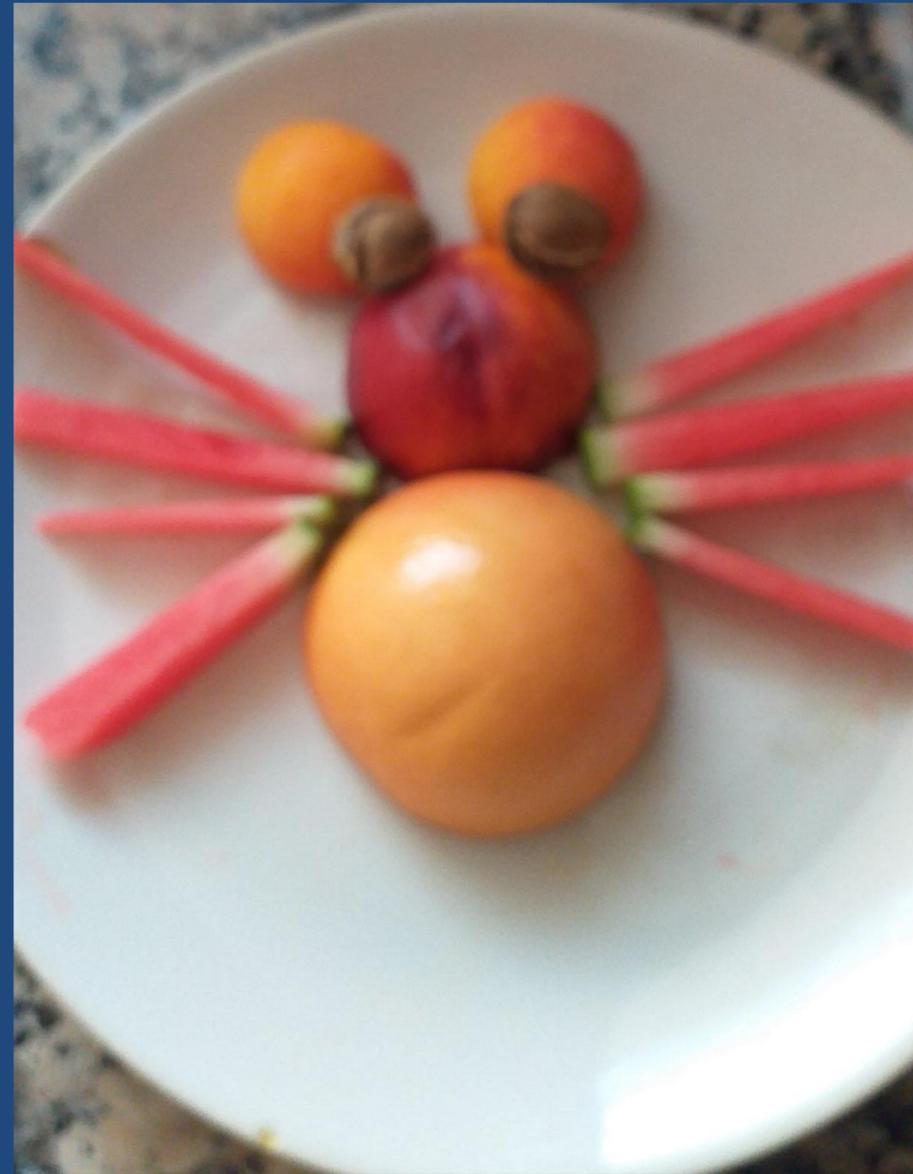


Piñachu



85
O.H.S.

Arañita amarilla

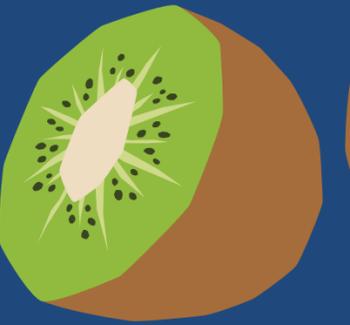


86
W.H.

Lu



87
L.M.M.



Caballito de feria



88
A.O.E.

Sandía loca

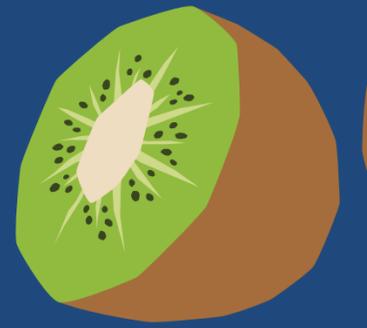


89
J.S.P.

Rodolfo



90
J.T.P.

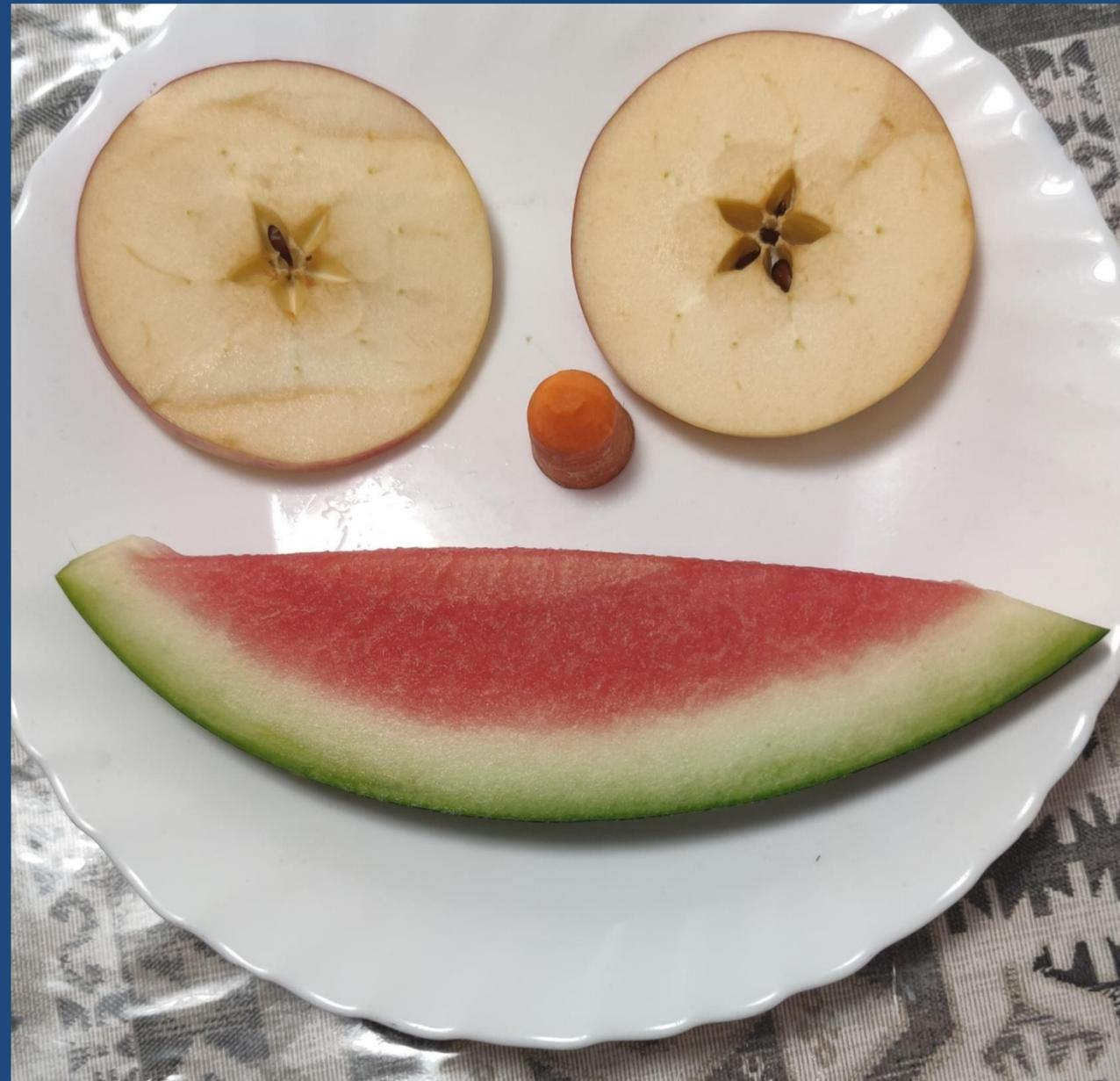


El pez



91
J.T.P.

Cara sonriente



92
O.Y.G.

Búho con manzana, semillas y fresas



93
V.H.P.

Serpiente con plátano, fresas y uvas



94
J.C.L.

Oso con naranja



95
S.C.M.

Paisaje de playa con plátano, manzana, pepino



96
H.M.

Fruti erizo con plátano, manzana, cerezas, naranja y uvas pasas



97
D.A.H.

Pollito bonito con cresta de zanahoria

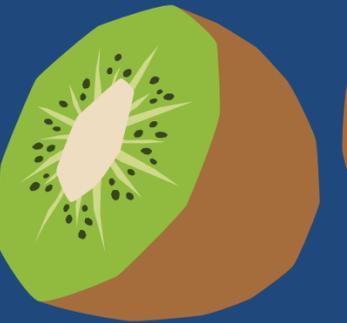


98
I.A.

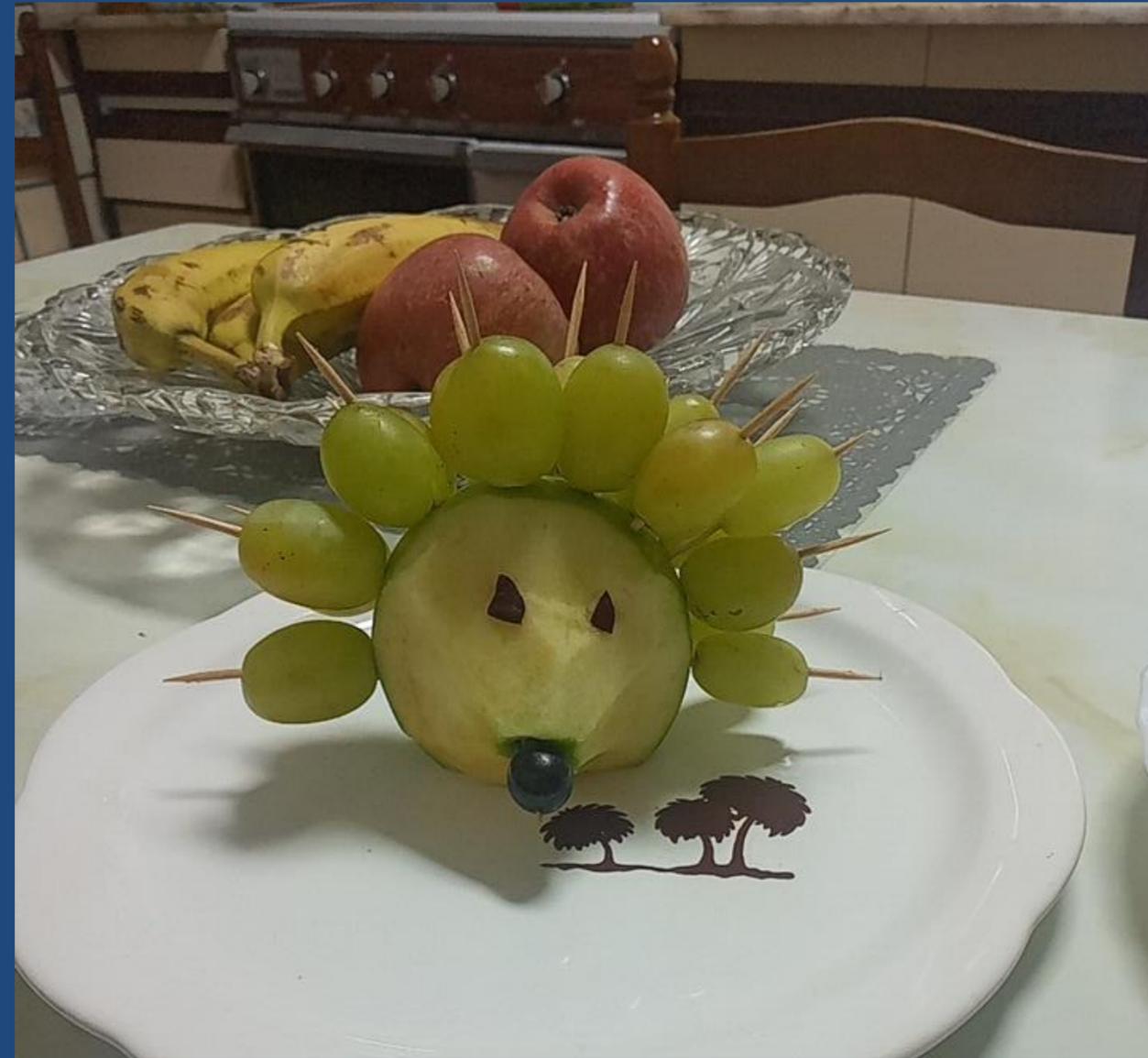
León multifruta



99
H.E.



Cuerpoespín de uvas



100
M.E.M.

El cisne de plátano y fresa

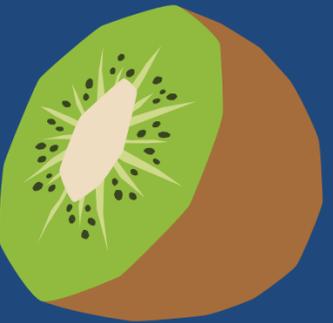


101
N.G.C.

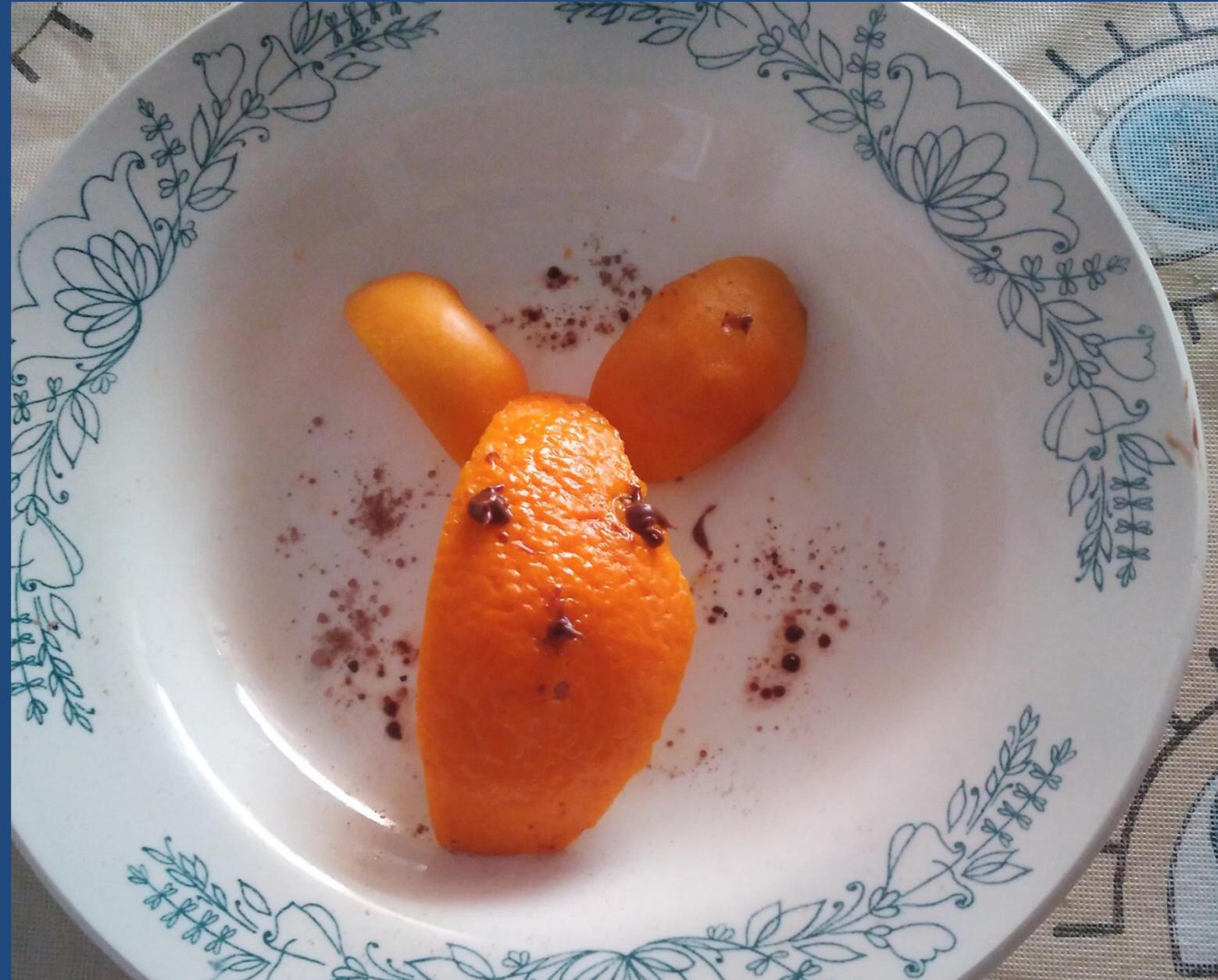
Osito de frutas



102
V.L.M.



El conejo naranja



103
H.M.

Abuelita de fruta

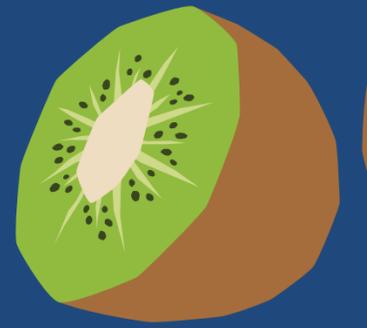


104
I.M.

La tortuga de manzana



105
I.A.O.



Dinosaurio de sandía



106
A.S.C.

Gomitas saludables de animalitos

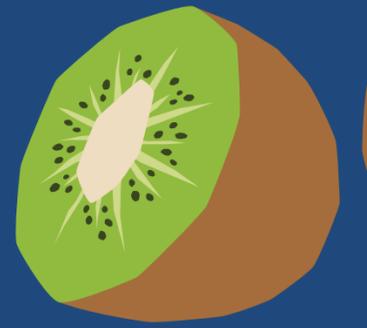


107
A.T.G.

Flores de rábano



108
A.A.A.



Búho de manzana y zanahoria



109
E.F.J.

Isla tropical con plátano, kiwi, mandarina y



110
A.A.F.

Cangrejo hecho con manzana y un mar de



111
A.S.E.

Pac-man elaborado con albaricoque, melocotón, piña y cerezas



112
A.B.S.

Barco crucero con sandía, naranja, zanahoria, manzana y calabacín



113
I.R.

Sol con naranjas, tomate y zanahorias



114
K.T.



Oveja con plátano y uvas moradas posada sobre hierba con uvas verdes



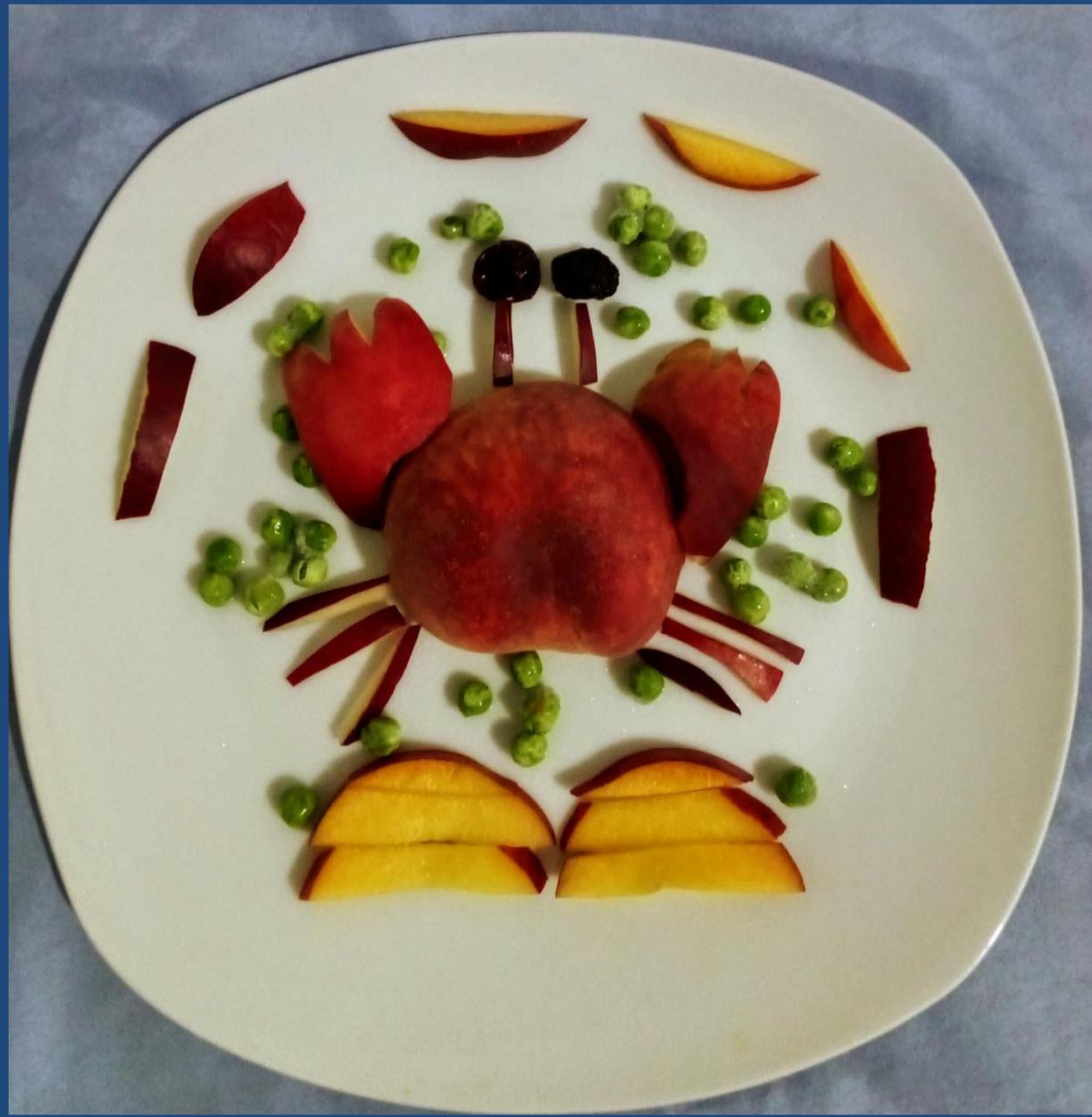
115
H.D.O.

Oso Panda con manzana, aceitunas y ramas de

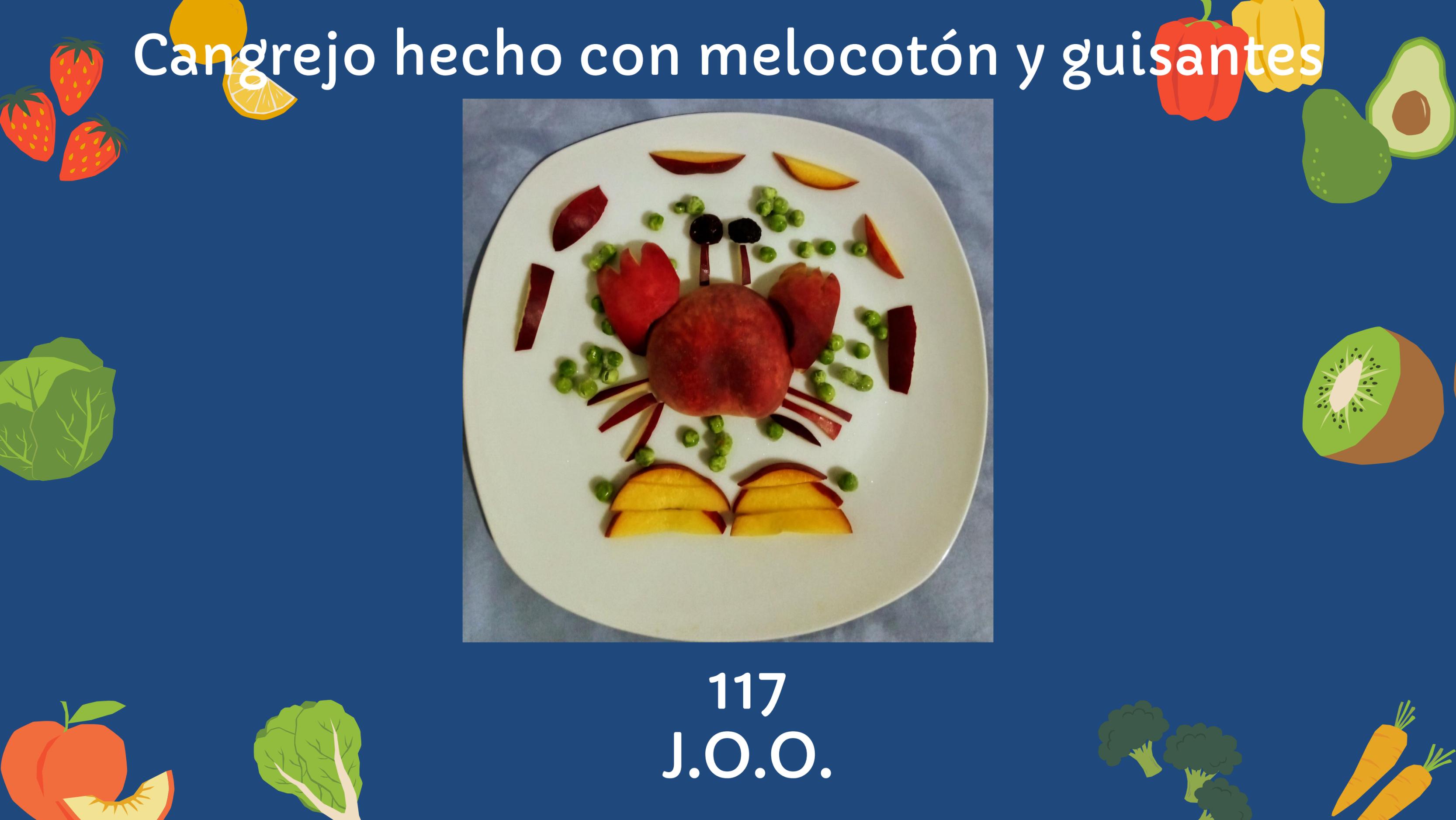


116
Y.M.J.

Cangrejo hecho con melocotón y guisantes



117
J.O.O.



Gato elaborado con frutas y yogur griego



118
J.R.S.

Pez de naranjas, melón y arándanos



119
M.R.A.

Sol con nectarina, manzana y zanahoria



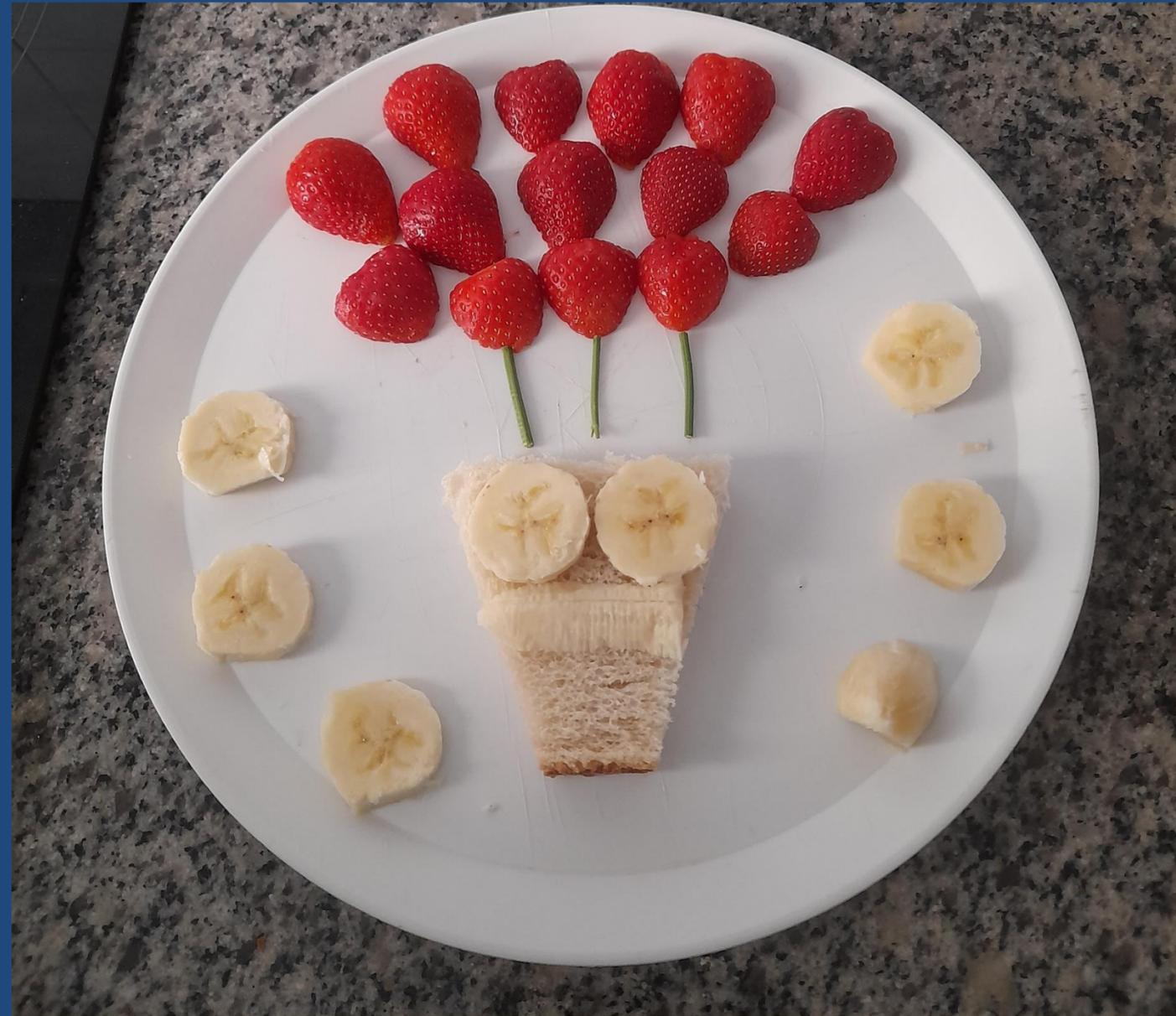
120
N.Y.

Cisne con sandía, cerezas y manzana



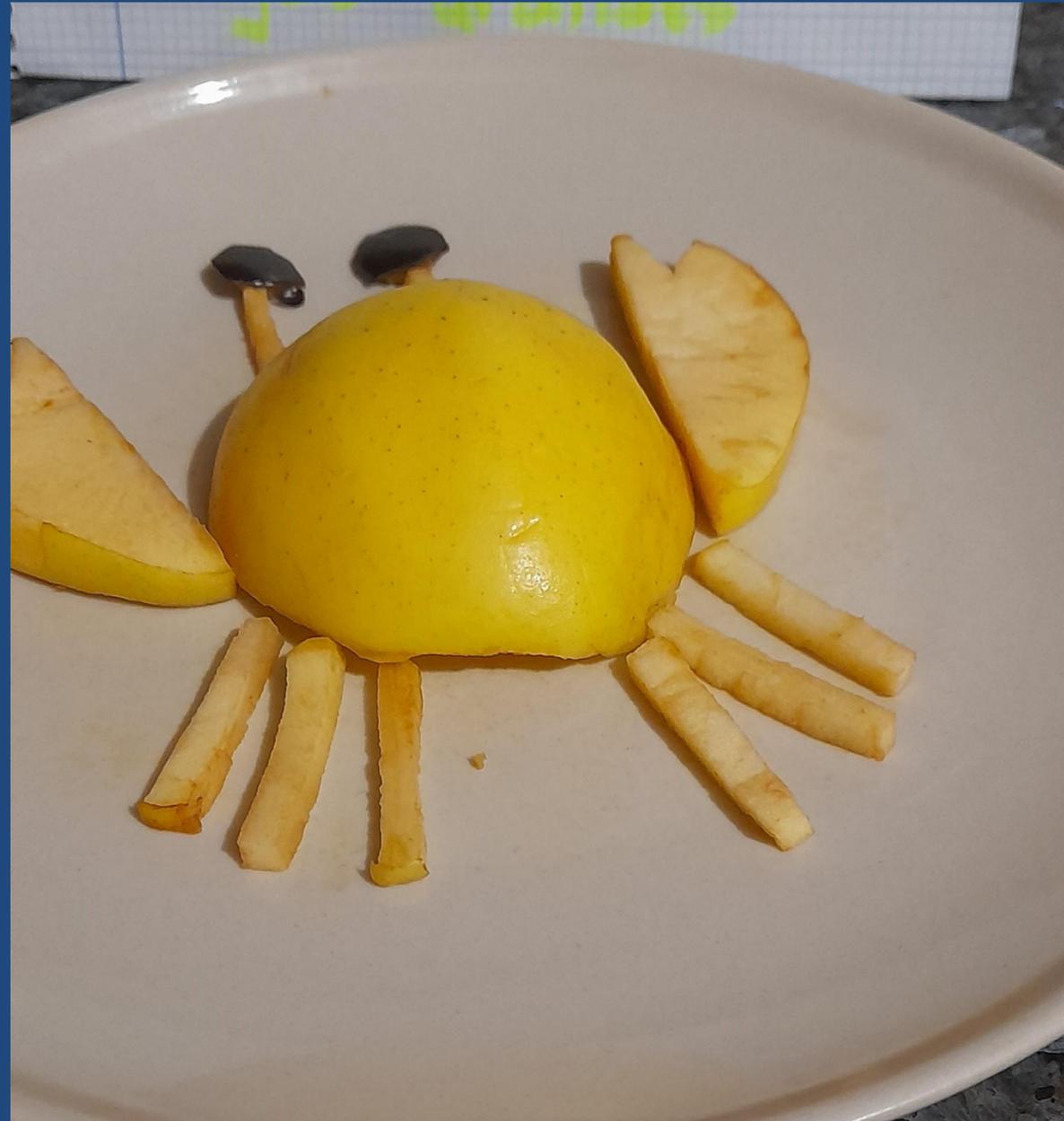
121
F.C.

Maceta de fresas y plátano

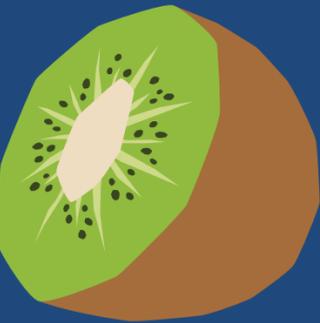


122
S.V.M.

Cangrejo con manzana



123
H.O.

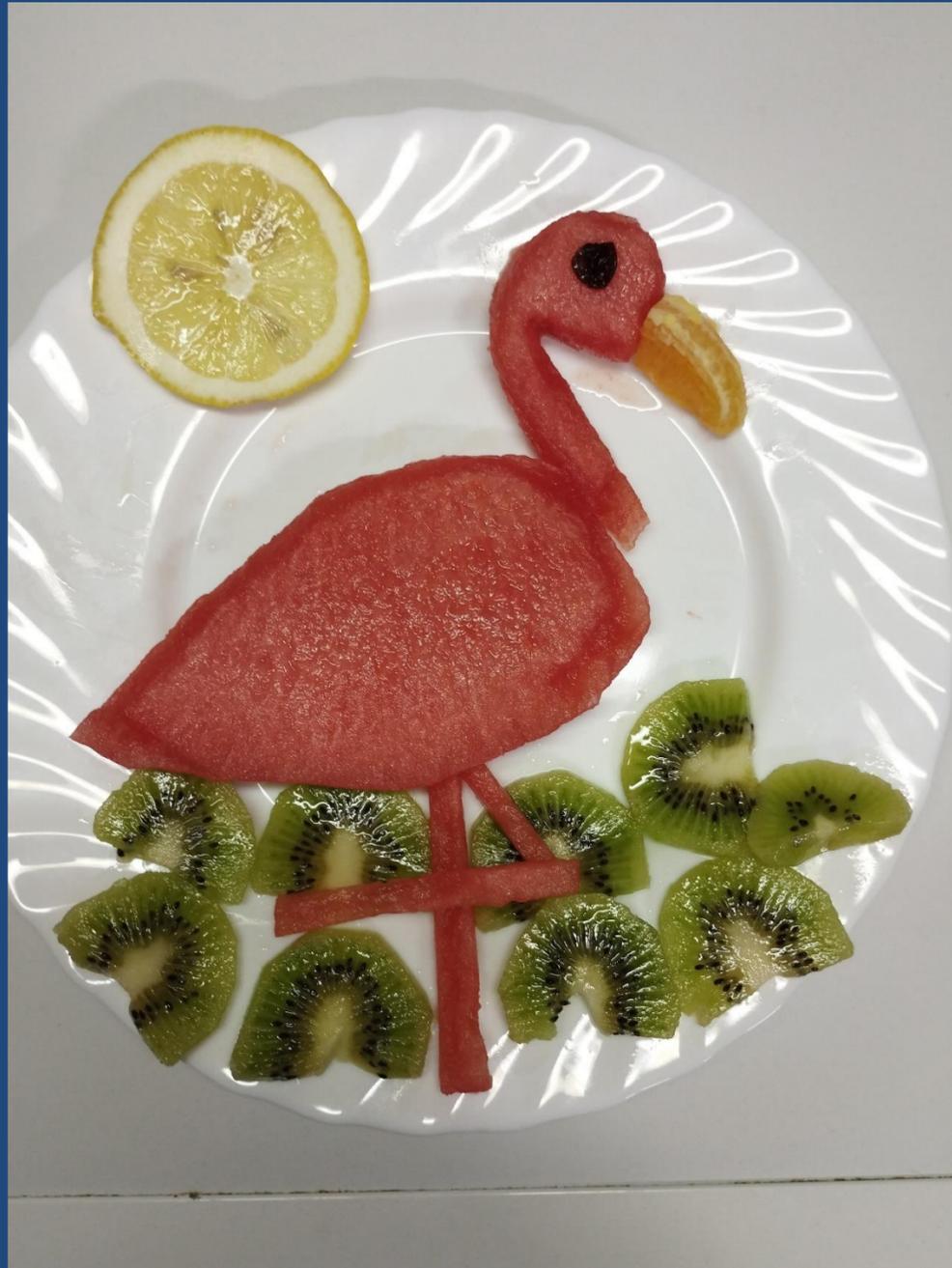


Tortuga con kiwi y uvas



124
A.V.G.

Flamenco con sandía, limón, naranja y kiwis

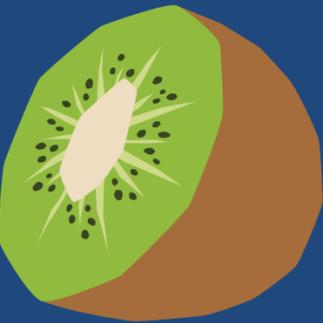


125
V.T.R.

Cisne de manzana



126
S.P.M.



Barco de frutas



127
D.O.A.

Platoman

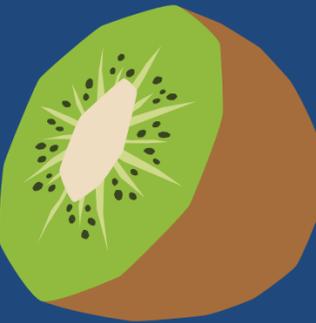


128
S.E.

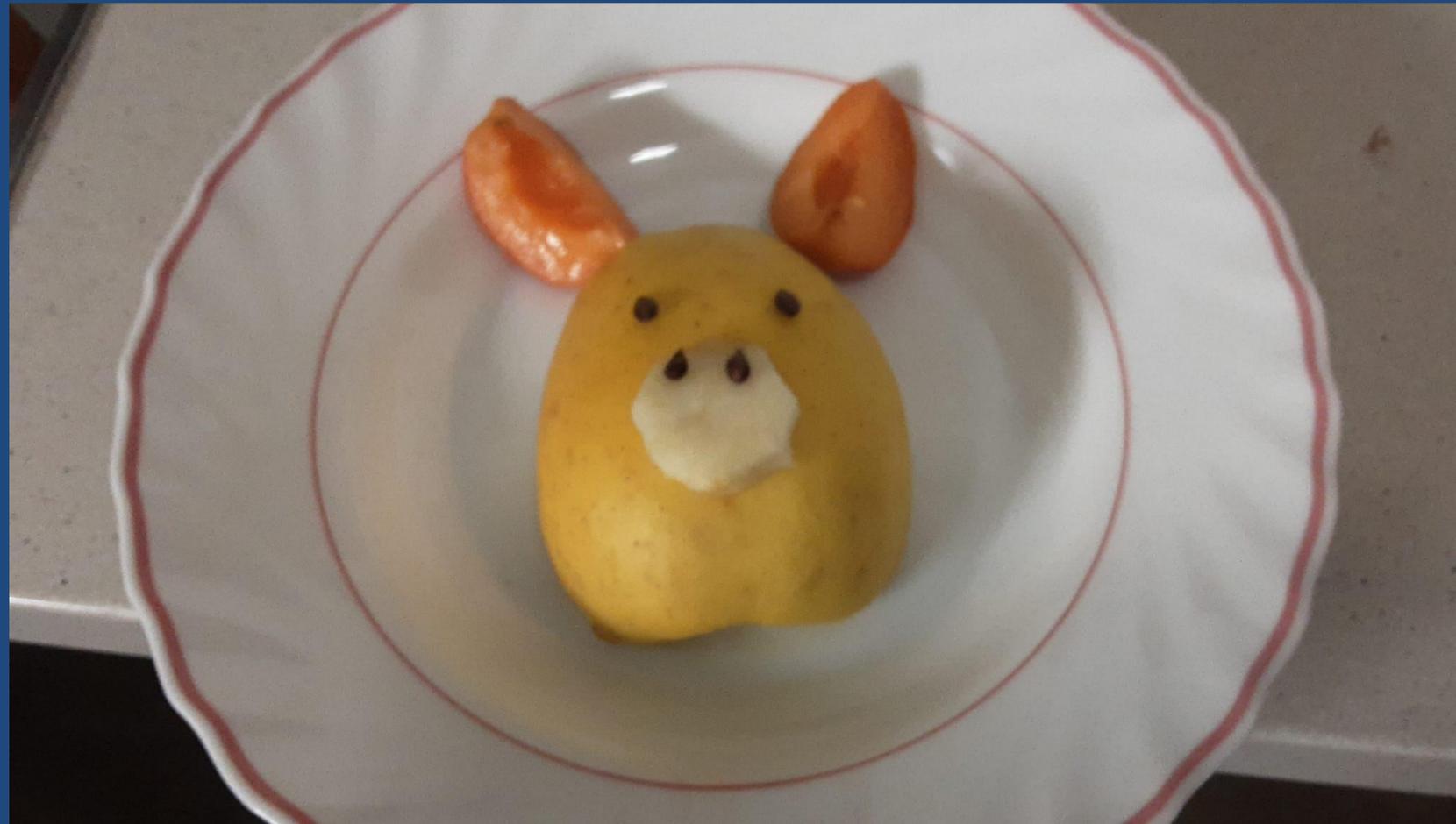
Tortuga de frutas



129
J.V.R.



Búho de manzana



130
E.M.



🍒 Pollito con zanahoria, piña, arándanos y fresa 🍇



131
P.T.C.



Cangrejo de manzana



132
J.N.C.

Rana de manzana, pepino y uvas



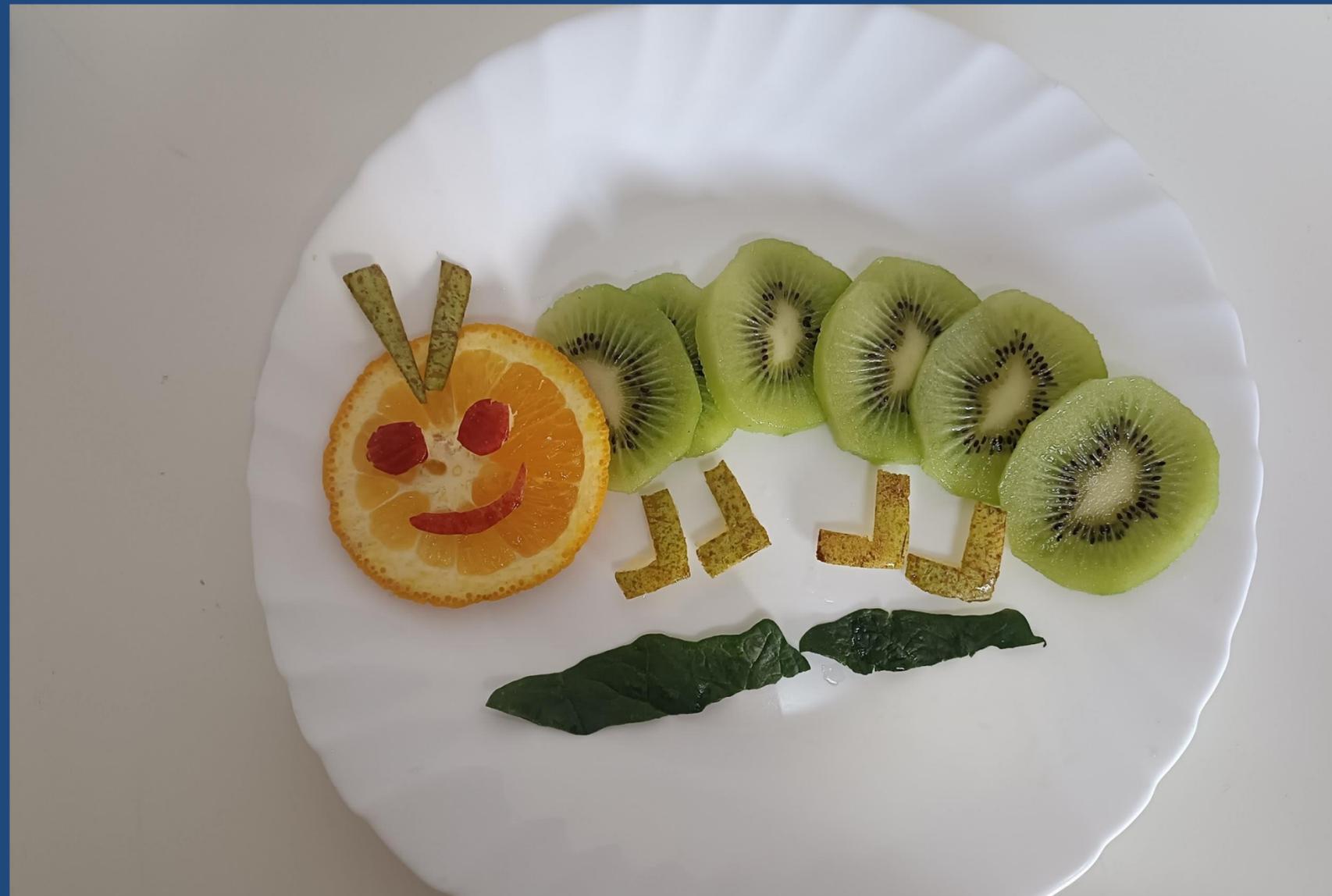
133
N.D.G.

Pavo real con manzana y uvas



134
B.M.C.

Gusano hecho de kiwi, manzana, naranja, pera y espinacas



135
D.M.R.

Caracol con zanahoria, lechuga y arándanos



136
M.G.B.

Cangrejo con manzana y zanahoria



137
M.H.F.

Búho

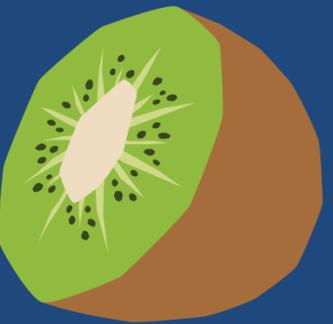


138
J.C.R.

Oso Winnie



139
R.S.



Con manzana entre pepinos



140
F.E.

Serpiente con fresas

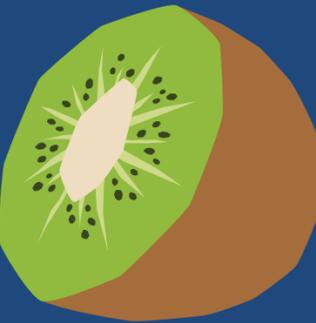


141
C.C.L.

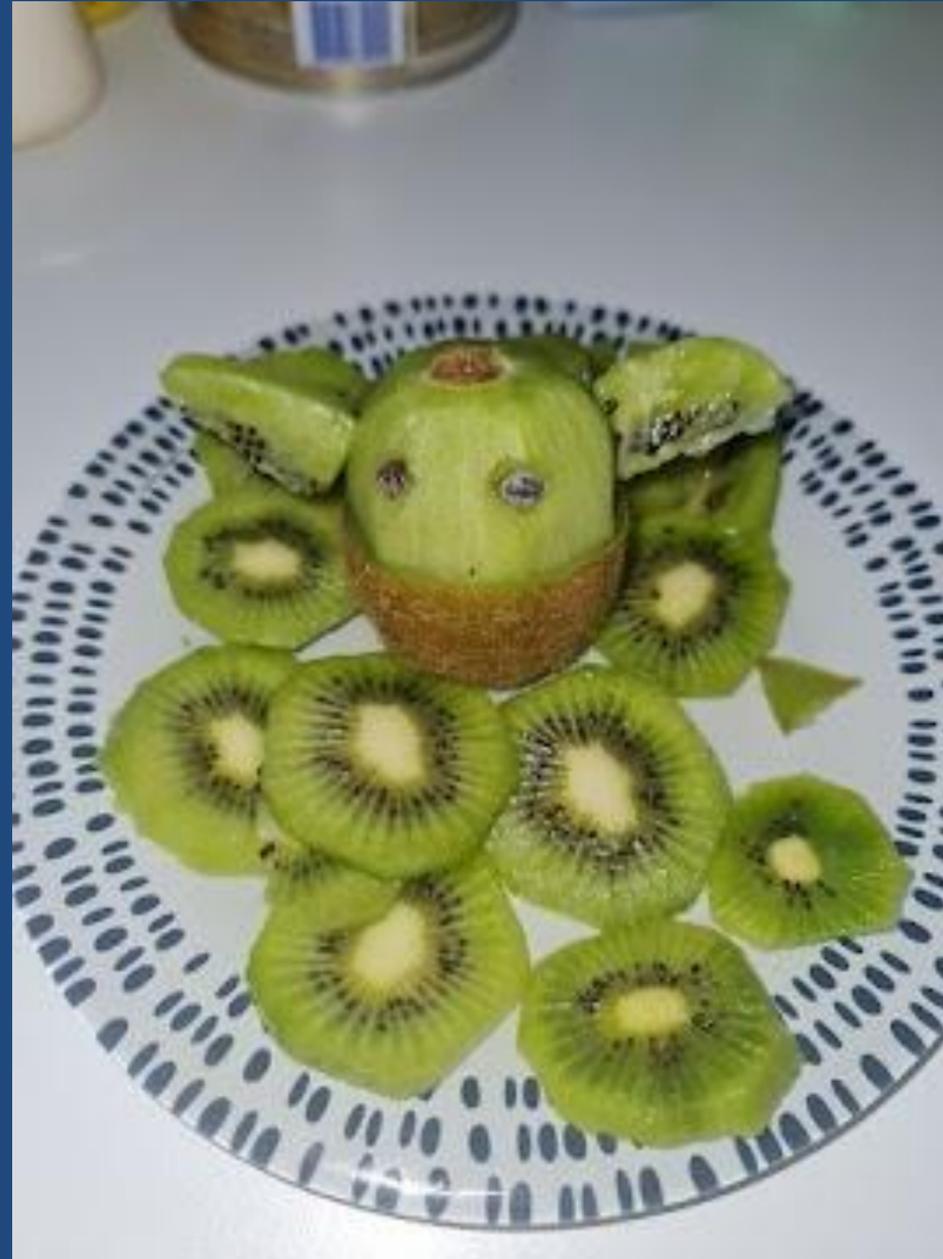
Los barcos



142
I.B.



Baby Yoda



143
F.M.V.

El sol

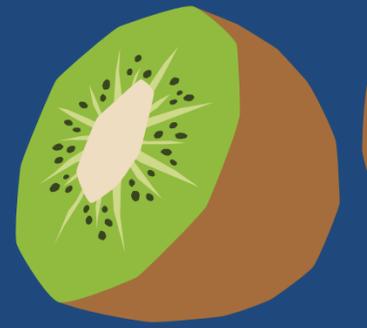


144
A.H.B.

El gusano



145
M.L.C.



Tortuga a la sombra



146
M.C.M.

Los ratones

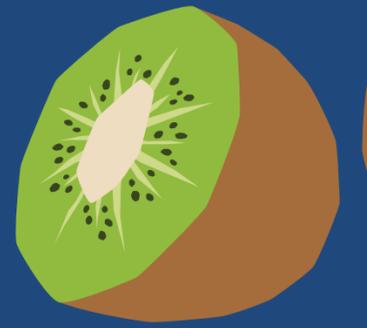


147
A.T.G.

El león



148
Y.D.



La bicicleta



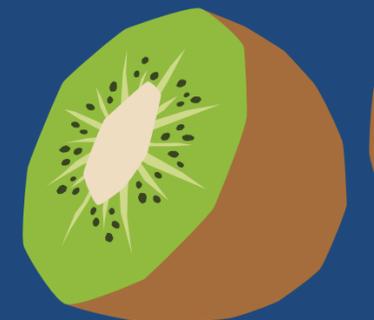
149
A.M.R.

Una señora muy elegante



150
M.O.B.

El cangrejo



151
L.M.



El perro



152
G.C.B.

Pollito, erizo y tortuga

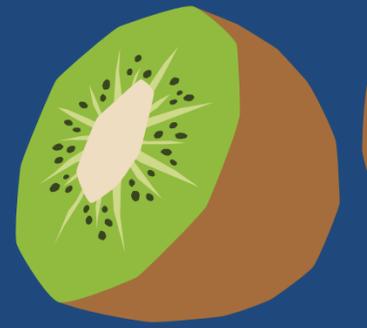


153
D.L.F.

El gusano



154
S.Z.C.



El búho



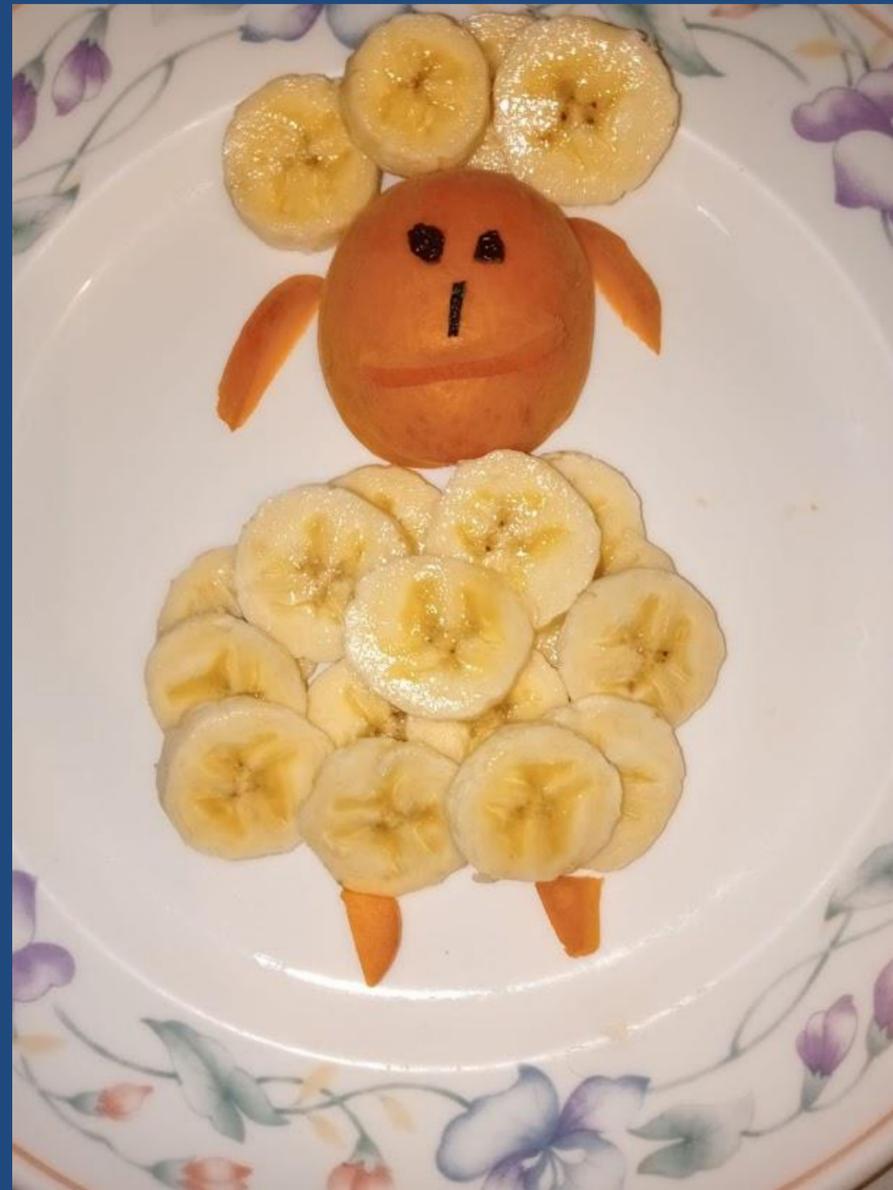
155
K.C.C.

El pato, el oso, a flor y la sirena

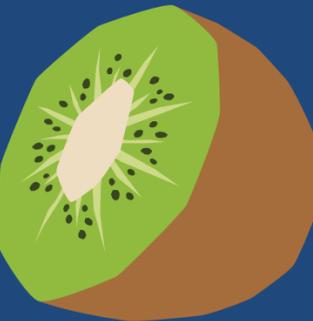


156
S.H.

La oveja



157
I.M.A.



Las palmeras



158
A.J.M.

El pavo real

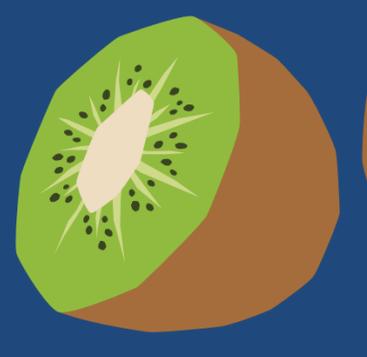


159
I.C.S.

La flor



160
A.S.G.

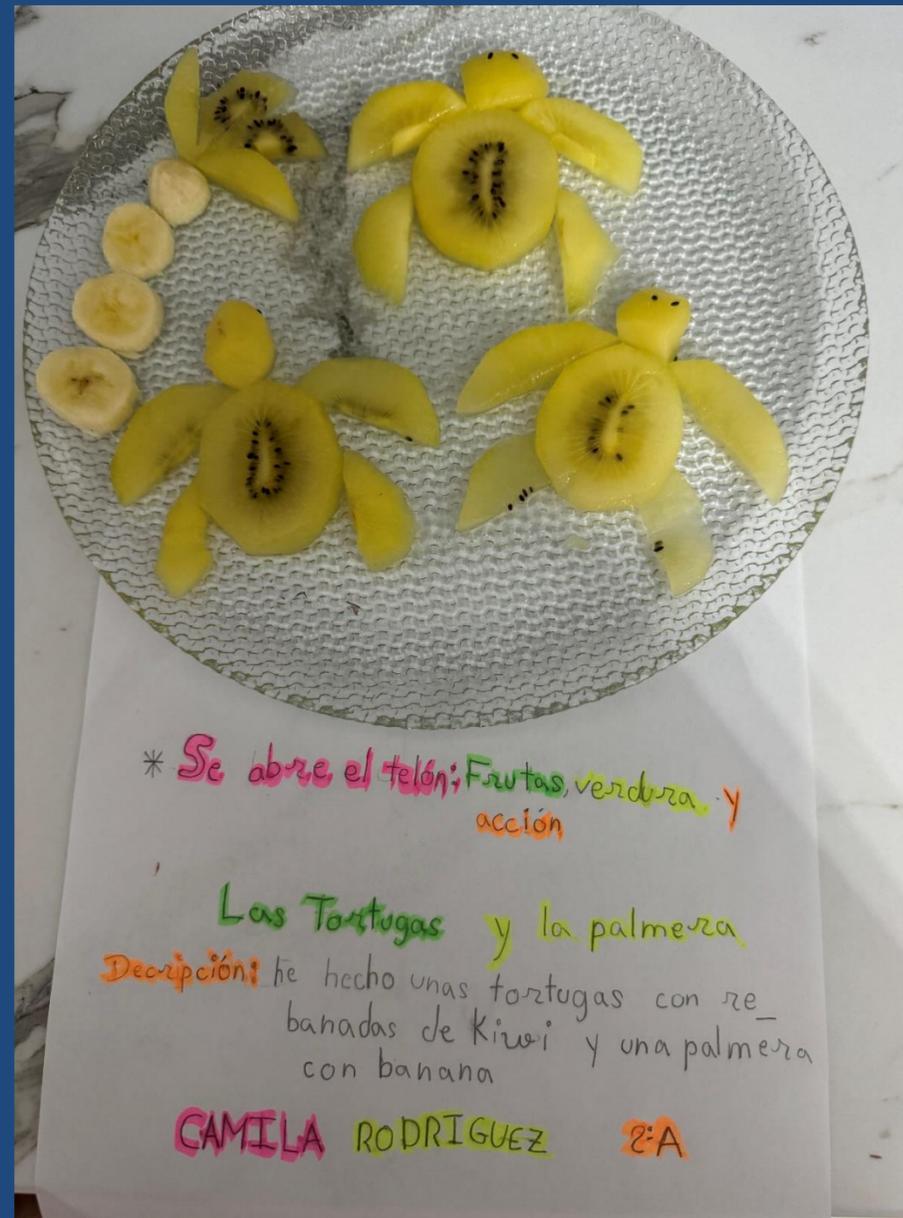


Los delfines



161
M.I.D.

Las tortugas y la palmera

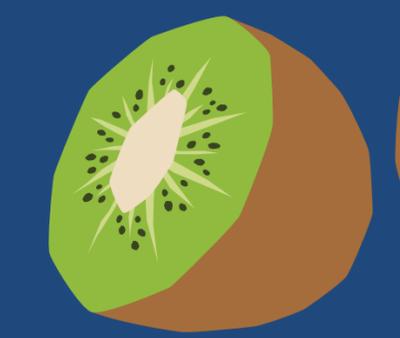


162
C.R.S.

El búho y la mariposa



163
A.T.G.



La oveja, los ratones y el erizo



164
J.C.A.

El ratón



165
S.E.B.

El girasol y la mariposa



166
I.R.C.