

IDEAS PARA TU MALÓN

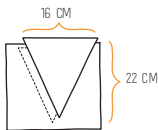
Banderines

PARA VESTIR TU CALLE

Para hacerlos necesitarás

- * cordel
- * restos de género y / o papeles viejos como revistas y diarios
- * corchetera y / o pegamento
- * hilo y aguja
- * tijeras

- 1 Crea con un papel un molde triangular



- 2 Con el molde como guía traza el triángulo en los papeles o géneros que recolectaste



- 3 Recorta los triángulos que trazaste



- 4 Haz un pequeño doblez a los triángulos y pasa el cordel por debajo

- 5 Sigue poniendo banderines a lo largo del cordel y recuerda cortarlo del largo que necesites.

* ¡USA PEGAMENTO SI ES PAPEL O CORCHETERA/COSE EL BORDE SI ESTÁS USANDO GÉNERO!



* CONSIDERA QUE UNA CALLE DE DOS PISTAS TIENE APROX 7 METROS DE ANCHO

* DEJA AL MENOS 1 METRO EN CADA EXTREMO PARA PODER COLGARLO CON FACILIDAD

IDEAS PARA TU MALÓN

Té helado de berries

RECETA POR CAMILA MORENO, CHEF



Para prepararlo necesitarás:



4 bolsitas de Earl Grey



5 tazas de agua



1 taza de berries



hojitas de cedrón



5 rodajas de naranja



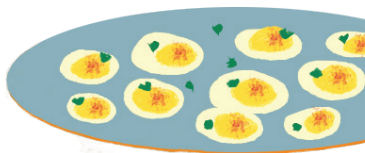
azúcar y hielo a gusto

- 1 Hervir agua y agregar bolsitas, infusionar por 5 minutos. Retirar las bolsitas agregar azúcar y dejar enfriar.
- 2 En un jarro poner el te y luego agregar el resto de los ingredientes, machacando previamente los berries.
- 3 Agregar naranjas y cedrón, rectificar el dulzor y servir bien helado.

IDEAS PARA TU MALÓN

Huevos endiablados

RECETA POR CAMILA MORENO, CHEF



Para prepararlo necesitarás:



5 huevos



1 cda mostaza



1 cda mayonesa



1 cda ciboulette
picado



1 cda ají verde
picado finamente



3 láminas de tocino



sal y pimienta
a gusto

- 1 A partir de agua fría con unas gotitas de vinagre blanco, cocinar los huevos durante 10 minutos desde que hiervan. Enfriar y descascarar, cortar en mitades y retirar la yema reservándolas en un bowl y las claras en un plato.
- 2 En un sartén bien caliente, dorar el tocino hasta que este seco y crocante. Machacar con la ayuda de un cuchillo y agregar al bowl con las yemas, moliéndolas con un tenedor.
- 3 Agregar al bowl el resto de los ingredientes, rectificar condimentos y rellenar las claras con esta mezcla.