

¡DISFRUTA DE UN HALLOWEEN DIVERTIDO, SALUDABLE Y DE MUCHO CONOCIMIENTO!



El sábado 23 de octubre

9 am Centro América | 10 am Panamá y Ecuador | 11 am Caribe

Te invitamos a pasar un día genial en una nueva sesión de "Tan rico como saludable" junto a MSD Kids, el chef **Daniel Riveros** y una invitada muy especial, aprendiendo diferentes recetas dedicadas a Halloween que podrás llevar en tu lonchera, sin olvidar cuál es la importancia del bienestar y el cuidado animal.



¡ESTOS SON LOS PLATOS QUE TE ESPERAN!



MONSTRUO SLOPPY JOE DE HALLOWEEN.



BATIDO FANTASMA.



ARROZ CON LECHE DE LA TUMBA.



Monstruo Sloppy Joe de Halloween

- 100g de carne molida de res.
- 1/2 taza de salsa napolitana lista.
- 1/2 cebolla blanca picada.
- 1 cucharadita de pasta de ajo.
- 1 cucharada de salsa inglesa.
- 1 tajada de queso cheddar.
- 2 boconccinis de queso mozzarella (bolitas de queso mozzarella).
- 2 aceitunas negras o verdes o de las dos. (para los ojos del monstruo).
- 2 hojas de lechuga.
- 1 rodaja de tomate.
- 1 pepinillo de tamaño mediano.
- 2 palillos de madera.
- 1 pan para hamburguesa.
- Sal y pimienta negra al gusto.
- 2 cucharadas de aceite de girasol.



Batido Fantasma.

- 1/2 taza de leche.
- 1/2 taza de yogurt griego.
- 1/2 taza de avena en hojuelas.
- 1/4 de taza de rodajas de banano congeladas.
- 1/4 de taza de manzanas rojas cortada en cubos.
- 1/4 de taza de Piña cortada en cubos.
- 1/2 taza de cobertura de chocolate fundida.
- 1/2 taza de crema de leche batida a punto de nieve.
- 1 bolsa plástica pequeña o manga pastelera con boquilla pequeña para decorar el vaso.



Arroz con leche de la tumba.

- 2 tazas de leche entera.
- 1 astilla de canela.
- 1/2 taza de arroz crudo.
- 1/2 taza de crema de leche.
- 2 cucharadas de uvas pasas.
- 3 cucharadas de leche condensada.
- 4 galletas de leche.
- 3 cucharadas de cobertura de chocolate fundida.
- 6 galletas de chocolate molidas.

¡Haz clic acá para ingresar a la clase!



¡Recuerda que este evento será grabado!

