

Receta de Tiburón de Sandía

12 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este atractivo y original postre, **Tiburón de Sandía** y aprovechando que estamos en temporada de esta rica fruta que es la Sandía, podéis aprovechar para que los peques de la casa coman fruta de una forma divertida.

Ingredientes

- Sandía (una de forma ovalada)
- Pececitos de gominolas para decorar
- Cerezas o uvas negras para los ojos
- Melón u otras frutas para el relleno (opcional)
- Palillos para sujetar

Modo de Preparación

1. Lavar la sandía, quitarla un trozo y colocar la parte más grande sobre una fuente
2. Hacer un corte para la forma de la boca y reservarlo para hacer la aleta después
3. Con un cuchillo pequeño, quitar unos dos centímetros de la cáscara de todo el borde de la boca del tiburón dejando la parte blanca para hacer los dientes, hacer esta operación en los dos bordes de la boca
4. Vaciar toda la pulpa de la sandía con ayuda de una cuchara y reservar para después
5. Hacer cortes con un cuchillo pequeño y afilado dando la forma de los colmillos en toda la boca del tiburón arriba y abajo
6. Utilizando el cuchillo pequeño, hacer unos huecos para poner los ojos del tiburón, pueden ser cerezas, arándanos o uvas negras u otra cosa que queráis, utilizando un palillo para clavarlos y que queden sujetos, hacerlo en los dos lados
7. Con el trozo de sandía quitado para la boca, hacer la aleta en forma triangular con la cáscara y sujetarla con unos palillos
8. Rellenar el tiburón con la pulpa sacada de la sandía hecha trocitos, poner si queréis unos trocitos de melón, algunas cerezas y cualquier fruta que os apetezca
9. Colocar pececitos de gominolas en toda la fuente y alrededor del tiburón para decorar
10. Servir muy fresquito y....buen provecho!!!