

# Caracol muy refrescante



## Así se hace

- 1 Exprime el zumo de limón y ponlo en un cuenco pequeño.
- 2 Pide a un adulto que pele la manzana y le quite el corazón. Córta-la en tacos, y colócalos en el cuenco con el zumo de limón; corta un trozo grande para el caparazón, pero deja uno de los trozos fuera.
- 3 Separa las hojas de lechuga, lávalas y sécalas. Ponlas sobre la tabla y córtalas en tiras finas. Si pones varias apiladas, ¡podrás cortar muchas de una vez! Coloca la lechuga en el plato.
- 4 Saca del pollo los trozos que hay pegados a los huesos, sin piel y corta un trozo más grande para montar el cuerpo del caracol.
- 5 Saca los trozos de manzana que estaban en el zumo de limón, y ponlos sobre la base de lechuga. Tira el zumo de limón.
- 6 Pon en el cuenco la mahonesa y el ketchup. Bate bien con el tenedor. ¡Ya tienes tu salsa rosa para decorar el caracol! Acaba de decorar el plato con el queso tierno y el tomate cereza.

## Necesitas

Restos de pollo asado  
1 cogollo grande de lechuga  
1 manzana pequeña  
2 lonchas de queso tierno  
1 limón  
3 cucharadas de mahonesa  
1 cucharada de ketchup  
1 tomate cereza

Un cuchillo  
Una tabla de cortar  
Un exprimidor  
Un cuenco pequeño  
Papel de cocina  
Un tenedor  
Una ensaladera



¿Preparados?

¿Listos?

¡Ya!