

Actividad para el libro

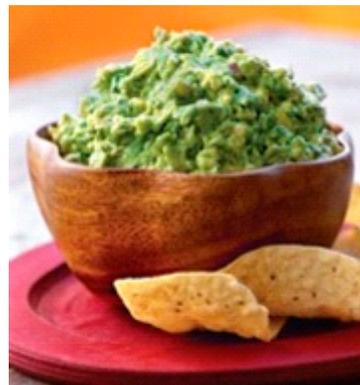
Vamos a comer... ¡bichos!

Tacos de chapulines con guacamole

Los chapulines son de los insectos que más se comen en México y son fáciles de encontrar en la mayoría del país. Además de las recetas que aparecen en el libro, te damos una receta sencilla para preparar un delicioso platillo. Pídele a un adulto que te ayude con las partes más difíciles.

Ingredientes

- Un aguacate maduro
- Cebolla picada, al gusto
- Jitomate picado, al gusto
- Cilantro picado, al gusto
- Jugo de limón, al gusto
- Sal, al gusto
- Tortillas de maíz
- Chapulines tostados
- Tu salsa preferida



Corta el aguacate por la mitad hasta el hueso y gíralo para separarlo en mitades. Con una cuchara, vacía las dos partes en un recipiente. Machaca la carne del aguacate y agrégale cebolla, jitomate, cilantro y ponle sal y jugo de limón al gusto. Mezcla bien y, ya preparado, déjale el hueso del aguacate para evitar que se oscurezca.

En un comal calienta las tortillas. Agrégales un poco de guacamole, ponle los chapulines fritos y la salsa que más te gusta. Enrolla y a la boca. Mmmm, ¡qué rico!