

## CALABAZA FRUTAL PARA HALLOWEEN



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
15 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 177 Kcal |
| Proteínas:       | 2.6 g    |
| Grasa Total:     | 6.4 g    |
| Colesterol:      | 18 mg    |
| H. de Carbono:   | 30.6 g   |
| Fibra Dietética: | 5,5 g    |
| Sodio:           | 9 mg     |

### Ingredientes

- 6 Pomelos o naranjas grandes
- 12 Frutillas partidas
- 3 Kiwis picados
- 2 Plátanos picados
- 1 Tarro chico de Crema NESTLÉ®
- 3 Gotas de colorante vegetal rojo
- 3 Gotas de colorante vegetal amarillo

### Preparación

1- Sobre una tabla de picar, dispone un pomelo o una naranja y con la ayuda de un cuchillo con punta corta un extremo en forma de tapa, luego retira la pulpa con cuidado, ahuecando completamente, retira la pulpa y reserva.

2- Luego con la punta del cuchillo corta los ojos en forma de triángulos y la boca de la calabaza en media luna o bien en zig-zag, retira las partes recortadas y reserva.

3- Finalmente rellena cada calabaza con la fruta picada. Aparte dispone en dos pocillos, la mitad de la cantidad de crema en tarro NESTLÉ® y da color con el colorante vegetal (un pocillo de rojo y otro con amarillo) y dispone sobre un plato una cucharada de cada color, y con la ayuda de un molda dientes puedes hacer figuras, con los colores formando llamas de fuego. Dispone sobre cada crema coloreada una calabaza y sirve de inmediato.