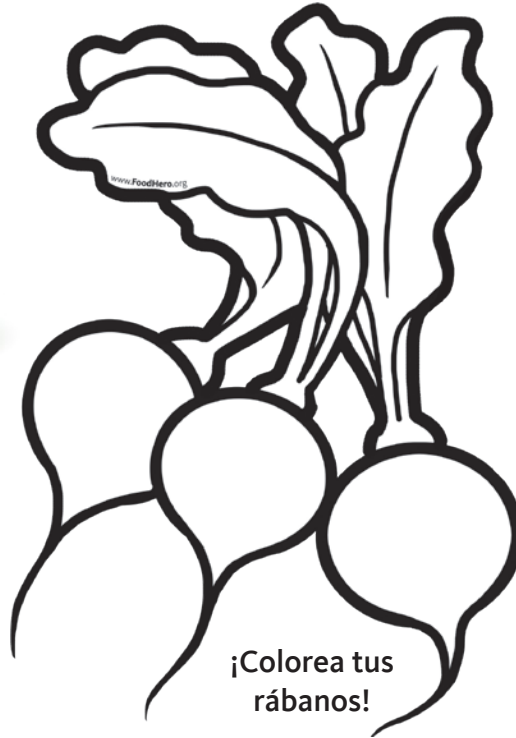
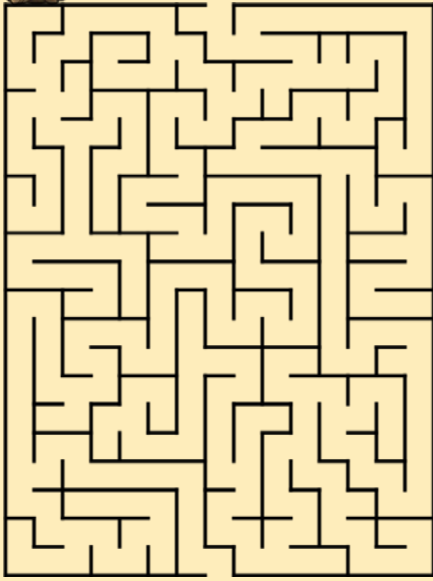


Los rábanos vienen de muchos colores: rojo, rosado, morado, negro y blanco. ¿Cuántos colores has probado?



¡Un laberinto de rábanos!

¡Ayuda a Julius a llegar a su jardín de rábanos!



¡Colorea tus rábanos!

¿Sabías que?

¡Puedes cocinar los rábanos! Saben dulces y suaves cuando se cocinan.



Rábanos Rostizados con Chícharos



Ingredientes

- 1 manojo de **rábanos** (aproximadamente 10)
- 2 cucharaditas de **aceite vegetal**
- ¼ de cucharadita de **sal** y **pimienta**
- 1 taza de **chícharos** (frescos o congelados)
- 1 cucharada de **jugo de limón**
- 1 cucharadita de **eneldo** seco (opcional)

Preparación

1. Lávese las manos con jabón y agua por 20 segundos.
2. Enjuague los rábanos y corte las hojas verdes de arriba. Caliente el horno a 450 grados.
3. En un tazón, mezcle los rábanos con el aceite, la sal y la pimienta.
4. Coloque los rábanos en una bandeja para hornear y póngalos a rostizar durante 10 minutos.
5. Espolvoree los chícharos sobre los rábanos y rostice hasta que los chícharos estén completamente cocidos.
6. Saque del horno y rocíe con jugo de limón y eneldo, si desea.
7. Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.



¡Los Niños Pueden! Reto de la Clase de Cocina de Héroe de Alimentos

¡Puedes agregar rábanos a ensaladas, sandwiches e incluso sopas! ¡Visita FoodHero.org/es y busca una receta que te gustaría probar con rábanos! Nos encantaría ver fotos de lo que preparaste. ¡Publica tus fotos! #SeaUnHéroe de Alimentos

