

PIZZA EN PAN PITA

¡PÍDELE AYUDA A UN ADULTO!

INGREDIENTES Y MATERIALES

- Pan pita, rebanada de pan o bagel (uno por pizza)
- 1 botella de salsa para pizza
- 1 bolsa de queso mozzarella rallado
- INGREDIENTES OPCIONALES: pepperoni en rebanadas, pimientos picados, champiñones en rebanadas, aceitunas, etc.
- Bandeja para hornear o papel aluminio

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- Reúne los materiales
- Precalienta el horno o prepara el horno tostador
- Pide ayuda a un adulto para cortar los ingredientes

LO QUE APRENDERÁN

Contar, medir, clasificar, probar nuevos sabores, curiosidad y exploración sensorial

- **Desarrollar habilidades matemáticas básicas.** Pide que tu niño(a) cuente o mida los ingredientes. Que te ayude a acomodar los panes pita o bagels en la bandeja. Mientras leen la receta juntos, pregúntale qué paso va primero, segundo y tercero. Puedes aprovechar para enseñarle nuevas palabras y reforzar su vocabulario y lectura. Seguir los pasos también ayuda a mejorar la comprensión auditiva.
- **¡Motívalos a PROBAR!** A veces los niños son selectivos para comer, pero cuando los involucras en la cocina se animan a probar nuevos sabores. Mientras siguen la receta, deja que prueben la salsa antes de untarla. Anímalos a probar los diferentes ingredientes y a hablar sobre lo que les gusta y cómo cada uno les puede ayudar a crecer.
- **Explorar los sentidos.** Los niños aprenden usando sus sentidos, así que la cocina es el lugar ideal. Pídeles que usen diferentes sentidos durante la actividad.
- **Aumenta su confianza.** A los niños les encanta mostrar lo que pueden hacer por sí solos y eso les da un sentido de logro. Déjalos armar sus pizzas agregando el queso y los ingredientes. Hazles saber lo importante que es su ayuda. Puedes ponerle su nombre a la pizza (por ejemplo: "La Pizza de Omar" para la cena de hoy). ¡No olvides elogiar su esfuerzo!

Cómo Pueden Ayudar los Niños

- Acomoda el pan pita o los bagels en la bandeja
- Unta la salsa
- Agrega el queso y los ingredientes

INSTRUCCIONES



1. **Precalienta el horno:** Precalienta el horno a 400°F (200°C).
2. **Prepara las pizzas:** Coloca el pan pita, bagels o rebanadas de pan en una bandeja o directamente sobre papel aluminio.
3. **Agrega la salsa:** Unta una cucharada de salsa para pizza sobre cada pan pita dejando un pequeño borde alrededor.
4. **Agrega el queso:** Espolvorea una buena cantidad de queso mozzarella rallado sobre la salsa cubriéndola completamente.
5. **Agrega los ingredientes:** ¡Deja que los niños se pongan creativos! Agrega sus ingredientes favoritos encima del queso. Pepperoni en rebanadas, pimientos picados, champiñones y aceitunas son opciones populares.
6. **Hornea:** Con ayuda de un adulto, coloca con cuidado la bandeja o el papel aluminio con las pizzas en el horno o tostador precalentado. Hornea de 8 a 10 minutos, o hasta que el queso esté derretido y burbujeante y los bordes del pan pita estén doraditos.
7. **Enfría y sirve:** Cuando las pizzas estén listas, pídele a un adulto que las saque del horno y las deje enfriar uno o dos minutos. Luego, con ayuda de un adulto, córtalas en triángulos o cuadritos y sírvelas al instante.

