

El coco



Elegir un coco que al moverlo notemos que contiene líquido.

¿Cómo abrir un coco ?

- Mediante un martillo, ir golpeando el coco, teniéndolo en alza, a lo largo de todo el eje horizontal y se nos abrirá en dos mitades.



- Con un cuchillo de filo ancho, iremos despegándolo de las paredes.
- Primero, haciendo una incisión en vertical.
- Y después, presionando de lado con el mismo cuchillo, obteniendo trozos de coco en forma de lunas.



- Lo dejaremos en remojo con agua, hasta su utilización.
- Se puede conservar varios días en agua, en la nevera.
- Cuando se enrancia, coge sabor a jabón, por ello, es importante probarlo recién abierto.





Utilizar la cáscara del coco como recipiente para presentarlo .





Coco, piña , melón y mango.



www.aulahogar.com