Sandra Mangas
Esta **profesora** de Secundaria dedica el tiempo libre que le dejan sus 2 hijos a su blog: ***larecetadelafelicidad.com***

Te enamorarás a primera vista

Prometido. Con una imagen cautivadora, sus recetas son un auténtico placer para los sentidos.

Así nació el proyecto. *Según cuenta Sandra, "yo era un desastre en la cocina pero, al quedarme embarazada hace 4 años, empecé a preparar recetas de Internet y abrí el blog". Ahora recoge los frutos de un excelente trabajo, con más de 350.000 págs. vistas en el último mes.*

Sugerencia de presentación
Te quedarán ideales en unos **vasos de plástico** o papel decorados con lunares, rayas o dibujos. Forra el interior con una **servilleta.**

Piruletas de calabacín

INGREDIENTES
◗ 1 calabacín grande ◗ 2 cucharadas de mayonesa ◗ 2 cucharadas de pan rallado ◗ 3 cucharadas de parmesano rallado ◗ 1 cucharadita de ajo polvo ◗ Sal ◗ Aceite de oliva ◗ Palitos para galletas o brochetas

Precalentar el horno a 200° C. Lavar y cortar el calabacín en rodajas gruesas. En un bol, mezclar la mayonesa con 1 cucharada de parmesano rallado. En otro, mezclar el ajo, el pan rallado, la sal y el resto del queso.

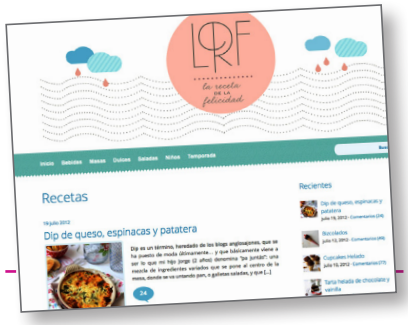
Untar cada rodaja de calabacín con una capa finita de la mezcla de mayonesa por ambos lados y pasar después por la mezcla de pan rallado. Colocarlas sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Poner los palitos con cuidado (también puede hacerse al sacar del horno, pero así quedan mejor sujetos).

Hornear 10 minutos. Sacar la bandeja, girar las piruletas y meter otros 10 minutos. Servir inmediatamente (aunque también se comen frías). Pueden hacerse con berenjena.

El blog en la red

www.larecetadelafelicidad.com

El blog debe su nombre a que su autora cree que hay una relación directa entre comida y felicidad. Por eso ofrece **platos para momentos especiales,** originales, divertidos y fáciles de preparar. ¿Un plus? Las fabulosas ideas de presentación.



¿Tienes un ***blog de cocina?*** *¿Quieres ser nuestra bloguera invitada? Escríbenos a:* ***cocinadiez@hearst.es***