

## Recetas especial HALLOWEEN

### Hot-Dog de gusanos frescos

No hay nada, para prepararse en un momento una merienda de miedo, como salir al jardín en un día lluvioso y recoger unos cuantos gusanos para hacerse un jugoso bocadillo. Un poco de ketchup, mostaza, pepinillos... cada uno lo que más le guste, y ya tenemos nuestro perrito caliente de gusanos listo para disfrutar.

O también podemos servirlos bien calentitos en una fuente, están para chuparse los dedos.

Ingredientes:

Salchichas tipo frankfurt. Cuanto más largas y finitas mejor

Ketchup

Pan de hot-dog

Los aderezos al gusto: cebolla frita, mostaza, pepinillo, salsa barbacoa...

Cómo preparar los bocadillos de gusanos para Halloween:

Para preparar estos gusanos de Halloween, hay que cortar las salchichas en tiras largas, cuanto más finitas mejor. Cortamos la salchicha a lo largo y después cada mitad en tiras. Es muy importante que todas las tiras tengan algo de piel, esto será lo que haga que se retuerzan al cocinarlas.

Calentamos una sartén con un poco de aceite y freímos las tiras de salchicha a fuego medio, sin parar de remover, durante unos 5 minutos, hasta que estén bien retorcidas, como gusanos. Al principio parece que no pasa nada, paciencia: poco a poco irán cogiendo forma de gusanos.

Añadimos un chorretón de ketchup, mezclamos bien, y montamos los perritos calientes al gusto: Mostaza, cebolla frita, pepinillo...



### El monstruo del lago Ness



En la última fiesta de Halloween invitamos al monstruo del lago Ness a cenar. Vino encantado, pero lo que no sabía... ¡Era que él era el plato fuerte!

La mayoría de recetas de Halloween llevan salchichas, masas, queso... pero esta especie de culebra es una opción ligera (y divertida) para preparar un plato de Halloween diferente. Un toque fresco en la mesa y válido para todo tipo de dietas.

Este tipo de pepinos largos, creo que les llama holandeses, son los que se encuentran aquí en Austria casi

siempre. Me gustan para este tipo de platos de "crudités" porque saben muy poquito y puedes comer un montón sin que repita.

La salsa yo la he hecho con yogurt griego, zumo de limón, tahine y semillas de sésamo (inspirada en esta receta de Gastronomía&Cía) pero podéis poner lo que os guste: cualquier hierba o especia, o queso azul... hay un montón de opciones.

Ingredientes:

1 pepino largo

1 zanahoria

2 clavos (especia)

Para el dip:

1 yogurt griego

El zumo de medio limón

1 cucharada de Tahine

Semillas de sésamo o de amapola

Lavamos el pepino y cortamos el rabito. Lo colocamos en una tabla larga y con un cuchillo muy afilado vamos haciendo rodajas finas y todas iguales. Reservamos la punta para la forma de la cabeza y el "culo" para el final de la cola.

Cortamos una hendidura a forma de boca y pinchamos los clavos a modo de ojos. Con cuidado trasladamos las rodajas de pepino a la fuente y las vamos tumbando todas a la vez, y girándolas para darle la forma que queramos a la culebra.

Cortamos la cola y la cabeza de forma transversal, para que se adapten a la inclinación de las rodajas, y las ponemos en su sitio.

Pelamos la zanahoria y la cortamos por la mitad. Con una tira larga y fina hacemos la lengua y el resto lo cortamos en rodajas, que ponemos sobre el lomo a modo de espina dorsal.

Mezclamos el yogurt con el resto de ingredientes. También podríamos hacer una salsa de queso azul o mezclar el yogurt con hierbas como cilantro, perejil, menta, etc.

Podemos acompañar a Nessy con otros crudités, como más zanahorias, tomatitos, rabanitos, pimiento, palitos de pan, etc.

## Salchi-momias



Estas salchichas momia son un clásico en los blogs, pero no podían faltar en este recopilatorio de recetas de Halloween. Además, son tan fáciles y vistosas, que no se puede una resistir a hacerlas una vez más...

Tan sólo salchichas y hojaldre, y unos clavos de olor para los ojos.

Ingredientes:

Salchichas tipo Frankfurt. Mejor si son cortitas

Una lámina de hojaldre

Clavos de olor para los ojos.

Precalentamos el horno a 190°.

Cortamos unas cuantas tiras de hojaldre. Mejor si son finitas, de menos de 1cm de grosor, quedará más vistoso.

Envolvemos cada una de las salchichas con tiras de hojaldre. Empezamos por la cabeza, a modo de gorro, y con cuidado de dejar espacio para la cara, vamos subiendo y bajando a lo largo de la salchicha dando muchas vueltas. Pueden quedarnos varias capas de hojaldre, no pasa nada.

Cuando tengamos todas las salchichas envueltas, las colocamos en una fuente antiadherente y les clavamos los clavos de olor a modo de ojos. Las horneamos durante unos 20 minutos, vigilando para que no se quemen.

Se pueden servir calientes o frías, acompañadas de un poco de ketchup o nuestra salsa preferida para mojar.

### Mano de zombie



Lo se... es realmente asquerosa. Pues os puedo asegurar que en directo aún más. Mira que la cociné yo, y cuando tenía que cortarla, me daba la sensación de que tendría huesos dentro. Queda muy muy real. Y por eso me gusta tanto. Tal vez no es lo ideal para sacar a la mesa en una fiesta infantil, pero seguro que si servís esta mano de zombie en la cena de Halloween se quedarán todos con la boca abierta.

Cuando vi la idea en el blog Not

Martha sabía que tenía que hacerla. Ella propone varias formas de hacerla, yo me he quedado con esta, y de verdad que queda muy realista. Bueno, tampoco es que haya visto yo muchas manos de zombie carbonizadas, pero estoy segura de que se parecen mucho a esto...

Ingredientes:

- 400g de carne de ternera picada
- 1 cebolla morada
- 1 zanahoria pequeña
- 1 trozo de calabacín
- Salsa de tomate
- Queso en lonchas
- Puré de patata
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta

Primero cocinamos un poco las verduras. Así nos quedará más jugosa la carne. Yo lo hago muchas veces desde que descubrí los bitoques de ternera. Si no queréis poner verdura, no pasa nada, pero quedará más seca.

Picamos muy pequeño media cebolla y rallamos la zanahoria y el calabacín pelado. En una sartén con muy poco aceite y una pizca de sal lo ponemos a pochar todo junto unos 10 minutos, teniendo cuidado de que no se queme. Lo dejamos templar.

Mezclamos la carne con la verdura, sal y un poco de pimienta. En una fuente que sea válida para el horno, vamos haciendo la forma de la mano. Es fácil, tan sólo hay que tomar como ejemplo... nuestra mano. La vamos poniendo encima para ver el tamaño y las proporciones, intentando que quede lo más realista posible.

Con una capa exterior de la cebolla hacemos las uñas y las colocamos en su sitio. Con un trozo del centro de la cebolla, hacemos el hueso de la muñeca. Lo ponemos hacia arriba para que se vea blanco.

Con ayuda de un pincel cubrimos toda la superficie de la mano con salsa de tomate. Cuidado de no pintar las uñas. Las retiramos, pintamos, y volvemos a colocarlas. Después cubrimos más o menos toda la superficie con queso en lonchas.



Ponemos la mano en el horno (la de mentira, no la nuestra) unos 15 minutos a 170º calor arriba y abajo con aire. La cubrimos con papel de aluminio para que no se tueste demasiado, separado de la mano con un palillo, para que no se pegue el queso.

Pasado este tiempo, retiramos el papel y horneamos otros 10 minutos. Lo sacamos del horno, volvemos a pincelar con tomate y lo volvemos a meter, esta vez a gratinar, hasta que tome el color que queremos.

Si vemos que se ha quedado muy seco, que es lo que me pasó a mi, pincelamos con cuidado con una gota de aceite de oliva, para darle un poco de brillo.

Cubrimos el fondo de la fuente con puré de patata rodeando la mano, con ayuda de una manga pastelera. Así se cubrirá el fondo algo quemado de la fuente, y está buenísimo para comerlo junto con la carne, además de dar un aspecto más asqueroso, aún...

### **Galette de puerro, calabaza y queso feta**

Las galletes son una especialidad gastronómica de la región francesa de Bretaña. Simplemente es una variante de los crepes normales, pero en este caso, es de masa brisa. Hoy vamos a preparar una galette riquísima para Halloween.

#### **Preparación**

Ponemos a precalentar el horno a 180 grados. Extendemos la masa sobre un papel de horno y esparcimos encima de la masa el tomate natural en rodajas muy finas. Sobre él, ponemos el queso feta. Distribuimos la calabaza loncheada y el puerro también en trocitos, y la ralladura de lima.



Doblamos los bordes de la masa para que no se nos escape nada, y la llevamos al horno durante 25-30 minutos hasta que la verdura esté hecha y la masa doradita.  
¡Dejamos templar un poco y a comer!

Las gallettes son una especialidad gastronómica de la región francesa de Bretaña. Simplemente es una variante de los crepes normales, pero en este caso, es de masa brisa. Hoy vamos a preparar una galette riquísima para Halloween.

Preparación

Ponemos a precalentar el horno a 180 grados. Extendemos la masa sobre un papel de horno y esparcimos encima de la masa el tomate natural en rodajas muy finas. Sobre él, ponemos el queso feta. Distribuimos la calabaza loncheada y el puerro también en trocitos, y la ralladura de lima.

Doblamos los bordes de la masa para que no se nos escape nada, y la llevamos al horno durante 25-30 minutos hasta que la verdura esté hecha y la masa doradita.

¡Dejamos templar un poco y a comer!

## Ojos sangrientos



Lista de ingredientes:

500 g de nata para montar

50 g de azúcar

2 sobrecitos de azúcar de vainilla

3 láminas de gelatina neutra

200 g frambuesas congeladas

25 g de azúcar glas

Agua de rosas al gusto

2 ciruelas

6 arándanos rojos o pasas sultanas

1/2 sobrecito de cobertura para tartas

Elaboración:

Empezamos primero llevando a ebullición la nata con 40 g de azúcar y el azúcar de vainilla. Hervimos durante unos 10 minutos removiendo de vez en cuando y, después, dejamos enfriar 5 minutos.

Introducimos la gelatina en agua fría para ablandarla. La exprimimos un poco y la disolvemos en la nata caliente. Con la mezcla, rellenamos 6 moldes semicirculares enjuagados previamente con agua fría. Dejamos enfriar y, a continuación, introducimos en la nevera y dejamos que se cuajen durante al menos 4 horas o toda la noche.

Para preparar la salsa, descongelamos las frambuesas. Hacemos un puré fino con el azúcar glas tamizado y lo pasamos por un colador. Añadimos unas gotas de agua de rosas, al gusto.

Lavamos las ciruelas, las cortamos transversalmente en láminas redondas y finas y retiramos las pepitas.

Después, desmoldamos las panna cottas sobre platos. Colocamos un trozo de ciruela encima y, sobre el agujero, un arándano o una pasa (simulando el iris y la pupila). Preparamos el glaseado para la tarta con el azúcar restante y 125 ml de agua siguiendo las instrucciones del paquete y dejamos que enfríe durante 1 minuto. Cubrimos con el preparado únicamente los trozos de fruta utilizando una cuchara pequeña. Decoramos los “ojos” con la salsa de frambuesa, como si fuera sangre y servimos.

## Pastel de calabaza



### Ingredientes:

½ cucharadita sal  
1 cucharadita canela molida  
½ cucharadita gengibre molida  
¼ cucharadita clavos molidos  
2 huevos 325g  
puré de calabaza (fresca o de lata)  
325g leche condensada  
1 base de masa quebrada aprox. 23 cm de diámetro, sin cocinar

### Elaboración:

Calienta el horno a 200°C.

Cubre la base con papel de aluminio y vierte encima unas legumbres crudas (esto evita que se forma burbujas debajo de la masa, poniéndola más frágil). Hornea la base durante aproximadamente 10-15 minutos.

Sácala del horno y retira las legumbres y el papel aluminio.

Combina la sal, canela, gengibre y clavos en un bol pequeño.

Bate los huevos en un bol grande. Añade la calabaza y la mezcla de azúcar, y mezcla.

Añade poco a poco la leche condensada, batiendo de forma suave pero continua.

Vierte la mezcla dentro de la base preparada.

Hornea durante unos 15 minutos, luego bajar la temperatura del horno a 180°C.

Hornea durante unos 40-50 minutos más, o hasta el centro esté sólido (truco: inserta un cuchillo en el centro del pastel, si sale limpio, el centro está sólido).

Deja enfriar a temperatura de ambiente, y cómelo en seguida o guárdela en la nevera durante como máximo unos tres días. No se debe congelar.

NOTA: el puré de calabaza se puede conseguir, horneando trozos de calabaza en el horno durante aprox. 1 hora, luego separando la carne de la piel y pulverizándola en el robot.

## Buñuelos de Viento

### Ingredientes:

200 gramos de harina  
100 gramos de azúcar  
2 huevos  
25 gramos de mantequilla  
1/2 sobre de levadura  
Ralladura de 1 limón  
1 pizca de sal  
1/2 vasito de vino blanco  
Aceite de oliva



### Elaboración:

Mezclar en un recipiente hondo los huevos, el azúcar, la sal, la piel de limón rallada y la mantequilla.

Echar la levadura en la harina y mezclar bien.

Añadir la harina con la levadura y el vino blanco a los ingredientes anteriores y mezclar todo enérgicamente.

Debe quedar una masa bastante consistente, sin que gotee.

Calentar abundante aceite en una sartén honda e ir echando cucharaditas de masa. (cuanto menos masa se eche más sencillo es que queden redonditos).

Freír hasta que estén doraditos por todos los lados.

Ecurrirlos y rebozarlos en azúcar. Si estuviesen un poco aceitosos ponerlos encima de un papel absorbente.

### **Mousse de naranja "jack-o'-lantern"**



Ingredientes:

1-3/4 taza de agua hirviendo

1 paquete (8 porciones) o 2 paquetes (4 porciones cada uno) de gelatina sabor naranja

1 taza de agua fría

1 taza de fresas en rodajas

1/2 taza de leche fría

1 paquete (4 porciones) de mezcla instantánea para

puddín y relleno de tarta sabor vainilla

2 tazas de cobertura, descongelada

19 galletas de chocolate rellenas OREO Chocolate Sandwich Cookies

Elaboración:

Mezcla, en un tazón grande, el agua hirviendo con la gelatina en polvo durante 2 minutos por lo menos hasta que se disuelva por completo. Agrega el agua fría y revuelve. Vierte 1-1/2 taza de la gelatina en un molde para bizcocho redondo de 9 pulgadas rociado con aceite en aerosol. Refrigera durante 30 minutos hasta que cuaje un poco. Acomoda las fresas en la gelatina de modo que se parezcan a la cara del "jack-o'-lantern". Refrigera la gelatina por 1-1/2 hora hasta que cuaje pero no dejes que se endurezca (debe sentirse pegajosa al tocarla con la punta del dedo). Agrégale la leche a la gelatina sobrante; revuelve bien. Añade el pudín en polvo. Bate con un batidor manual durante 2 minutos o hasta mezclar bien. Incorpora suavemente la cobertura; a cucharadas pon esta mezcla sobre la gelatina en el molde. Pon las galletas sobre la mezcla de pudín, formando una sola capa. (El molde quedará repleto y las galletas formarán la base al desmoldar la gelatina.) Cubre el postre con envoltura de plástico.

Refrigerar la gelatina durante 4 horas o hasta que esté firme. Saca el postre del molde y, justo antes de servir, ponlo en el platón en que lo presentarás

### **Rollitos de calabaza a la canela**



Autor: Hogarutil  
Receta de rollitos de calabaza a la canela, un delicioso postre de otoño perfecto para celebrar Halloween, donde la calabaza es la protagonista.  
Ingredientes (para 9 rollitos):  
Para la masa:  
2 y 1/4 de cucharaditas de levadura seca de

panadería

60 ml de agua templada

375 gr de harina

150 gr de puré de calabaza (calabaza cocida y triturada)

125 ml de leche

60 gr de mantequilla (a punto de pomada)

50 gr de azúcar

1 cucharadita de sal

media cucharadita de nuez moscada molida

Para el relleno:

50 gr de azúcar

50 gr de azúcar moreno

3 cucharadas de harina

1,5 cucharaditas de canela

4 cucharadas de mantequilla fría

Para decorar:

azúcar glas

Elaboración de la receta de Rollitos de calabaza a la canela:

Para preparar la masa:

Pon la levadura en un bol con el agua templada y deja reposar unos 5 minutos para que se disuelva. Añade 90 gramos de harina, el puré de calabaza, la leche, la mantequilla a punto de pomada, el azúcar, la sal y la nuez moscada. Mezcla todo bien.

Amasa la mezcla anterior hasta que esté suave y elástica (con máquina serán unos 10 minutos, a mano más tiempo).

Añade más harina poco a poco (una cucharada cada vez) mientras sigues amasando, hasta que la masa forme una bola que no se pegue.

Unta un bol con un poco de aceite, coloca la masa dentro y tapa con papel film. Déjalo reposar a temperatura ambiente unos 45 minutos, hasta que la masa haya doblado su tamaño.

Para hacer el relleno:

Pon en un bol el azúcar, el azúcar moreno, la harina y la canela. Parte la mantequilla con la ayuda de un tenedor o cortapastas en pequeñas porciones, hasta que queden migas. Mezcla todo bien.

Hacer los rollitos:



Cuando la masa haya doblado su tamaño, golpéala para quitarle el aire y déjala reposar unos 10 minutos. Después, estírala con ayuda de un rodillo hasta formar un cuadrado de 12x12 centímetros aproximadamente. Espolvorea el relleno por encima y enrolla la masa, apretando el borde un poco para sellarlo.

Corta el rollo en 9 porciones y colócalas en una bandeja de horno (previamente engrasada). Tápalas y déjalas reposar 30 minutos, hasta que doblen su tamaño.

Hornea los rollitos (con el horno precalentado) a 190°C durante 20 minutos, hasta que estén dorados. Déjalos templar.

Espolvorea un poco de azúcar glas sobre los rollitos de calabaza a la canela y sirve.

### **Sangre de muerto**

Ingredientes:

Granadina

1/2 copa de Ron

1/4 copa de Curaçao Rojo

3/4 copa de Vermouth Rojo

Elaboración:

Mezcla todos los ingredientes con misterio y pasión. Decórala con una guinda y corteza de naranja. Es la bebida preferida de los Vampiros... cuidado sus efectos son imprevisibles para el común de los mortales...

