

Cocina.es

RECETAS DE

HALLOWEEN

Las más terroríficas





Ingredientes

- 1 clara de huevo
- 60 gr. de azúcar
- Chocolate para los ojos c/n

Elaboración

Lo primero de todo será precalentar el horno a una temperatura de 140° para que, cuando metamos el merengue no sufra muchos cambios de temperatura.

Monta a punto de nieve la clara del huevo. Posteriormente, añadir el azúcar poco a poco, sin dejar de remover.

Pon la mezcla en una manga pastelera, usando una u otra boquilla dependiendo del tamaño deseado. Hacer la forma de fantasma sobre una bandeja de teflón o papel de hornear y mételos al horno. Deja que se horneen a 140° durante 40 minutos. Cuando ya estén firmes, apaga el horno pero no saques los merengues todavía, para que no sufran un cambio rápido de temperatura, ya que esto les volvería quebradizos.

Cuando estén fríos, puedes dibujar unos ojos con sirope de chocolate, pepitas de chocolate o lacasitos.

Notas

Si no eres muy hábil dibujando con la manga pastelera, puedes probar haciendo una forma de U y luego rellenar su interior. Estos fantasmas de merengue están buenísimos para comérselos sin nada más, pero también puedes utilizarlos para decorar tus recetas más terroríficas de Halloween.





Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 1/2 vaso de leche
- Una nuez de mantequilla
- 250 gr. de carne picada
- 150 gr. de espinacas cocidas
- 2 ajos
- Queso rallado para gratinar c/n
- Agua
- Aceite
- Sal

Para adornar

- Brócoli c/n
- 1/2 patata
- 1/2 zanahoria

Elaboración

Se pelan las patatas, se trocean, se lavan, se cubren de agua y se ponen a cocer con un poco de sal, a fuego lento, unos 20 minutos. Se comprueba que la patata esté blanda pinchándola con un cuchillo, entonces se le quita prácticamente todo el agua, se añade la leche, la mantequilla y se deja otros 10 minutos más.

Mientras las patatas se cuecen, en una sartén calentamos vertemos un chorrito de aceite, dejamos calentar y añadimos un ajo picado. Sofreímos y añadimos la carne picada. Rehogamos durante unos 5 minutos e incorporamos las espinacas escurridas y picadas previamente. Rectificamos de sal y dejamos sofreír todo junto otros 5 minutos más a fuego lento.

En otro cazo, ponemos agua a hervir con una pizca de sal y aceite. Cuando llegue a ebullición, añadimos el brócoli. Dejamos 5 minutos y retiramos.

Una vez las patatas estén cocidas con la leche y la mantequilla, las pasamos por el pasapuré y reservamos.

En una bandeja apta para horno, ponemos la mitad del puré de patatas como base (según la forma deseada), encima, ponemos el sofrito de la carne y las espinacas y cubrimos con la otra mitad restante del puré.

Espolvoreamos con el queso rallado para gratinar y metemos al horno previamente calentado a 150°.



Gratinamos hasta que el queso se empiece a tostar (unos 5 minutos).

Mientras se gratina el pastel, salteamos el brócoli en una sartén con un chorrito de aceite y el otro ajo laminado.

Pelamos la media patata y la media zanahoria y las laminamos en rodajas no muy gruesas. De cada rodaja, recortamos en forma de cruz o calaveras para adornar.

Una vez gratinado el paste, se saca, se coloca encima las cruces de patata y zanahoria y se decora con el brócoli y servir.

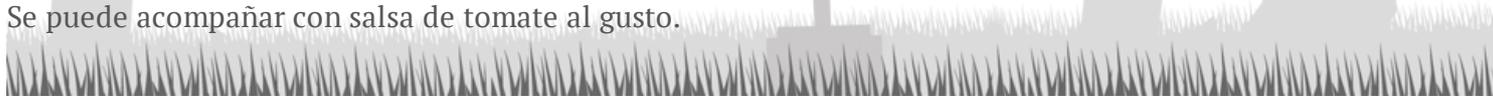
Notas

El puré de patatas puede ser de preparado de bolsa que podremos encontrar en cualquier supermercado.

La carne picada que he utilizado es mixta, pero se puede hacer con el tipo de carne que más os guste (de pollo, ternera o cerdo).

Las espinacas pueden ser frescas, pero hay que tener en cuenta que antes hay que cocerlas y escurrirlas. La cantidad apuntada en la receta corresponde a espinacas ya cocidas y escurridas.

Se puede acompañar con salsa de tomate al gusto.





Ingredientes

- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar
- Un par de huevos
- 300 gr. de harina
- 50 gr. de almendras crudas enteras
- Mermelada de fresa
- Esencia de vainilla



Elaboración

Nos hacemos con un recipiente con bastante fondo para que podamos elaborar bien la masa de los dedos de bruja. Sólo tendremos que poner dentro la mantequilla, el azúcar, los huevos, la harina, un pellizco de sal y unas gotitas de esencia de vainilla. Con todos estos ingredientes del dulce dentro del bol, nos ponemos a mezclar para que se vayan incorporando poco a poco. Cuando tengan buena consistencia podemos seguir amasando con las manos, hasta que la masa dulce de los dedos de bruja se despegue de las paredes del recipiente. Cubrimos con film de cocina y la dejamos reposar en la nevera, al menos media hora.

Transcurrido el tiempo de reposo, ponemos el horno a 180°C, para que se vaya calentando y, mientras, nosotros iremos cogiendo pedacitos de masa y modelando con ella unos exagerados, tétricos y huesudos dedos de bruja.

Ahora con un palillo o con el cuchillo, haremos unas incisiones ligeras en mitad de cada dulce, para que se asemejen a los nudillos del dedo. Puedes colocar trocitos de masa a modo de verrugas (como se ve en la foto)

Ahora tomaremos una bandeja de horno y la cubriremos con un papel enmantecado y vamos colocando todos los deditos. Metemos la bandeja en el horno y esperamos a que cojan un color doradito, algo que nos llevará unos 20 minutillos. Sacamos del horno, dejamos enfriar 2 ó 3 minutos y, en el lugar donde iría la uña, vamos poniendo un poco de mermelada de fresa y colocamos un filete de almendra (o una almendra entera) encima de la mermelada.

Por el otro extremo de cada dedo de bruja, pondremos otro poco de sangrienta mermelada y listos... Ya los podemos disponer en una bandejita para llevarlos a la mesa.

Foto orientativa: Treat to Democracy



Ingredientes

- Unos brotes tiernos de espinaca
- Aceitunas verdes
- Aceitunas negras
- 2 tomatitos medianos
- Mozzarella o queso para untar



Elaboración

Lavamos y secamos muy bien los brotes tiernos y los disponemos sobre una bandeja, la misma en la que presentaremos estos acechantes ojos de espectro.

Lavamos los tomates, los secamos y los cortamos en doce rodajitas, colocando una sobre cada hojita de espinaca.

Ahora le toca el turno a la parte blanca del globo ocular y esa la vamos a hacer con queso y nos puede servir tanto una deliciosa mozzarella, que le dará un toque a **ensalada caprese**, o un queso de untar tipo Philadelphia, por ejemplo.

Ponemos sobre cada rodaja de tomatito una cucharadita de queso que, con un poquitín de cuidado, habremos dado la forma de la órbita del ojo.

Llega el turno al iris de estos divertidísimos ojos de espectros para Halloween y para ello, laminaremos algunas aceitunas verdes sin hueso. Sobre cada bolita de queso colocaremos una rodajita de aceituna. Pero aún nos falta esa pupila insidiosa. ¡Vamos a ella!

Tomamos un par de aceitunas negras (mira la nota de autor si quieres ver otra forma de hacer la pupila) y vamos retirando pequeños trocitos redondeados que, posteriormente, colocaremos sobre cada rodajita de aceituna verde, en el centro de la misma, para que nuestros ojos de espectros se pasen la noche mirándonos fíjamente... si duran, porque están buenísimos.

Foto orientativa: oskay





Ingredientes

- 1 zanahoria
- 1 patata grande
- 1 lata de atún
- Mayonesa
- Aceitunas negras sin hueso
- 1 loncha de jamón de York
- Colorante alimentario azul
- Ketchup
- Lechuga en juliana



Elaboración

Antes de nada, vamos a elaborar la ensaladilla rusa que nos va a servir de base para estos extraordinarios ojos sangrientos. Para ello, comenzaremos por pelar, lavar y cortar en trocitos muy pequeñines la patata y la zanahoria y las ponemos a cocer en agua con un poco de sal, hasta que estén bien blanditas. Apartamos y escurrimos.

Escurremos también el aceite de la lata de atún y desmigamos en contenido, también en unas miguitas muy menudas.

Ponemos todos estos ingredientes en un bol y los mezclamos, añadimos unas cuantas cucharadas de mayonesa, removemos hasta que quede todo bien mezclado y lo llevamos a la nevera, tapado con film transparente, para que enfríe una horita, así será más fácil moldear esos ojos sangrientos que vamos a hacer.

Trascurrido el tiempo, vamos tomando pequeñas porciones de la ensaladilla rusa y hacemos con ella medias bolitas, apretando bien con las manos para que nos queden compactas y las vamos colocando sobre una fuente, en la que habremos colocado un lecho de lechuga.

Con la ayuda de un cuchillo o una cucharilla, le damos un baño de mayonesa por encima, finita pero que oculte los ingredientes de la ensaladilla rusa y nos deje unas órbitas oculares amarillentas (o blancas si haces una buena lactonesa) e inmaculadas.

Llega el momento de hacer el iris y las pupilas que dotarán de mirada propia a nuestros ojos sangrientos de ensaladilla. Para ello, tintamos con colorante alimentario azul la loncha de jamón york. Podéis hacerlo con cualquier otro color o dejarlos sin teñir, o usar unas golosinas de la forma deseada.

Cuando ya tengamos el jamón de un color intenso, vamos recortando pequeños circulitos, que iremos colocando sobre cada semibola de ensaladilla y, sobre ellas, un puntito hecho con un pedacito de aceituna negra.

Finalmente, podemos ayudarnos de una jeringuilla recargada con ketchup, vamos pintando las terribles venas rojas de esos ojos sangrientos de ensaladilla.

Foto orientativa: kinwart





Ingredientes

- 1 Kg. de calabaza
- 1 cebolla dulce
- 2 zanahorias grandes
- 1 puerro
- 250 ml. de puré de tomate natural
- 2 patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para el caramelo

- 50 gr. de azúcar
- 25 cc. de agua
- 1 cucharadita de zumo de limón

Elaboración

El primer paso para preparar una deliciosa crema de calabaza con telaraña de caramelo, perfecta para Halloween, es cortar toda la verdura, pelada y limpia, en trocitos menudos para hacer un sofrito en una olla con un chorro de aceite de oliva. Echaremos al sofrito la cebolla y el puerro y, cuando esté medio transparente, añadiremos la zanahoria y, finalmente, los trocitos de patata. Removemos todo, le damos unos minutos para que los sabores se vayan integrando y, finalmente, cubrimos con agua.

Ya sólo nos falta añadir a la olla el puré de tomate, salpimentar al gusto, remover y dejar cocinar a fuego lento durante una horita, vigilando que no se seque y añadiendo agua si fuese necesario.

Cuando las verduras de la crema de calabaza con telaraña de caramelo estén listas, metemos la batidora y hacemos un puré finísimo. Si fuera necesario, pasamos por el chino para que nos quede una crema aún más suave.

Ahora llega el turno del adorno para esta espectacular crema de calabaza con telaraña de caramelo y, para ello, preparamos sobre una superficie dura una lámina de papel encerado o una lámina de silicona, y ponemos un cazo al fuego con el azúcar y el agua y dejamos que arranque a hervir, siempre a fuego medio. Cuando comience a bullir formando burbujas, le añadimos la cucharadita de zumo de limón y removemos muy despacito el cazo sujetándolo por el mango.



Apagamos el fuego cuando esté dorado y, con cuchara de palo (cuidado, el caramelo líquido quema muchísimo), cogemos el caramelo y lo vamos dejando caer sobre el papel, dibujando la telaraña. Dejamos secar.

A la hora de servir la crema de calabaza con telaraña de caramelo, podemos adornar los platos con alguna arañita que de más realismo a la escena, como por ejemplo la que se puede ver en este vídeo de arañas de galletas.

Foto orientativa: [Spanish recipes](#)





Ingredientes

Para las cupcakes:

- 10 gr. mantequilla o margarina
- 100 gr. azúcar impalpable
- 100 gr. harina leudante tamizada
- 2 huevos batidos
- 1/4 de cucharadita de polvo para hornear

Para la decoración:

- Mantequilla
- Azúcar glas
- Colorante alimentario naranja

Elaboración

Los huevos y la mantequilla para estas cupcakes de halloween, deberán estar a temperatura ambiente, para poder trabajar mejor la masa.

Ahora ponemos el horno a precalentar a 180°C y tomamos un molde de silicona o de metal para magdalenas y, en cada hueco, ponemos un molde de papel, así quedan los moldes preparaditos, esperando la rica masa de las cupcakes de halloween.

Tomamos un bol y echamos la mantequilla y el azúcar, y batimos enérgicamente, hasta que nos quede una mezcla bien esponjosa y muy ligera. Ese será el momento de ir incorporando los huevos batidos. Lo haremos de poco a poco, procurando que quede bien integrado antes de echar otra porción del batido.

Ahora, también de a poquito, iremos añadiendo la harina y el polvo de hornear tamizados, muy despacito, mezclando con cuchara metálica. Cuando todo esté bien mezclado lo vamos distribuyendo por los moldes de las cupcakes de halloween. Llevamos al horno y dejamos hornear entre 15 y 20 minutos. En todo caso, siempre podremos hacer la prueba del palito, pinchando una de ellas y si sale seco... ¡Voilà! ya están cocidas.

Cuando estén listas, desmoldamos las magdalenas y las colocamos sobre una rejilla hasta que se enfríen y cuando estén frías será el momento de ponernos con la decoración.

Vamos a fabricar un glaseado de mantequilla y para ello emplearemos la cantidad de mantequilla que necesitemos según la cantidad de cobertura que queramos dar a las cupcakes de halloween y el doble de azúcar glas y, en este caso, un poco de colorante alimentario naranja. Batimos enérgicamente hasta que nos



quede un buen topping con el que cubrir las magdalenitas y listo. Si quieres también hacer las arañas, lee la nota de autor.

Notas

Las arañitas para decorar podemos hacerlas con masa para dulces o fondant, y emplear colorante alimentario negro para oscurecerlas horripilantemente; luego solo tendremos que hornearlas unos minutos.

Si quieres hacer partícipes a los niños de la casa, también puedes hacer unas arañas sin el fondant, de forma sencilla con unas galletas y unas golosinas, sólo tienes que seguir los pasos de este vídeo de **arañas de galletas**.

Foto orientativa: [somewhereintheworldtoday](#)





Ingredientes

- 200 ml. de leche
- 100 gr. de azúcar
- 120 gr. de mantequilla
- 40 gr. de levadura fresca
- 4 huevos
- 1/2 Kg. de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- 1 tableta de chocolate fondant



Elaboración

Echamos la leche en el vaso de la thermomix, junto a la mantequilla y también el azúcar, y programamos un par de minutos a 37° y velocidad 2. De este modo comenzamos a preparar una rica masa para elaborar las calabazas de Halloween en thermomix.

A continuación, vamos a incorporar los huevos y la levadura fresca, y mezclamos a velocidad 4, durante 5 segundos.

Añadimos 250 gramos de harina y la batimos 15 segundos, a velocidad 6; para, acto seguido, incorporar la otra parte de harina y la sal, cerramos el vaso y programamos 3 minutos en velocidad espiga.

Ahora sí que tenemos la masa de las calabazas de Halloween, pero no la sacamos del vaso. Mejor cubrimos el vaso con un pañito y le damos tiempo de reposo, para que la levadura haga su efecto, unos tres cuartos de hora.

Pero aquí no perdemos el tiempo y mientras, podemos ir preparando los ojos y las boquitas para esas riquísimas calabacitas. Para ello nos serviremos de la tableta de chocolate fondant. La troceamos, la ponemos en un recipiente adecuado para microondas y lo fundimos en 30 segundos a 300w (si no está fundido, volver a programar otros 30 segundos).

Sacamos el chocolate del micro y lo vertemos en una manga pastelera (si no tienes manga pastelera, mira la nota de autor). Colocamos un papel vegetal sobre una superficie horizontal y vamos dibujando las formas que queremos, en este caso serán unos vampíricos muerciélagos para las bocas, unos triangulitos para las naricitas y medias lunas para los ojos. Dejamos enfriar y solidificar tranquilamente.

La masa ha debido doblar su tamaño y ahora la trasladamos a una superficie de trabajo en la que habremos

esparcido harina para que no se pegue.

Preparamos una bandeja de horno, que cubriremos con papel de hornear. Vamos tomando porciones de la masa, con medida porque aún subirá más y formamos las calabacitas que iremos colocando en la bandeja, dejando espacio entre ellas para el levado. Ahora dejaremos otros tres cuartos de hora de reposo.

Pasado el tiempo y con la ayuda de la punta de un cuchillo, dibujamos cortes longitudinales sobre los brioches, simulando las rayas de las calabazas y llevamos la bandeja al horno, donde dejaremos que se doren, unos 25 minutos a 200°C. Sacamos y dejamos enfriar.

Por último, cuando los pastelitos estén fríos, despegamos las figuritas de chocolate y dibujamos la típica cara de Jack Lantern en las calabazas de Halloween.

Notas

Si no tenemos manga pastelera no hay que preocuparse, pues nos fabricamos una con un cucurucho de papel vegetal, al que luego le cortaremos el piquito de abajo.

Foto orientativa: Ari Helminen





Ingredientes

Para el pastel:

- 1 Kg. de carne picada
- 1/2 Kg. de salchicha fresca especiada o longaniza
- 2 tomates grandes
- 1/2 taza de crema agria
- 1 huevo grande
- 1 taza y 1/4 de pan rallado
- Sal
- Pimienta

Para la salsa:

- 1 taza de ketchup
- 1/4 taza de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana

Para el recubrimiento

- 1 bolsa de puré de patatas
- 400 ml. de leche
- 500 ml. de agua



Elaboración

Antes de ponernos manos a la obra con el pastel de carne sangrante, vamos a precalentar el horno a 180°C para que esté listo cuando lo tengamos montado.

Mientras, mezclamos todos los ingredientes en un buen bol, teniendo en cuenta que a la salchicha fresca tendremos que quitarle el pellejito que la recubre. Como este ingrediente ya viene bastante especiado, tanto si es del tipo moruno como si elegimos las choriceras, no necesitaremos añadir más especias al pastel de carne sangrante.

Los tomates los pelamos y los cortamos en gajos bien grueso, que mezclaremos con la carne, para que queden buenos trozos una vez hecho el pastel y al cortarlo, salgan esos deliciosamente repugnantes trozos sanguinolentos.

Una vez mezclados y bien amasados todos los ingredientes del pastel, lo trasladamos a un molde para horno.

Hacemos un huequito en el centro de la carne y echamos la salsa dentro. Con cuidado cubrimos con una capa de carne el orificio, para que nos quede sellado y así, al abrirlo, el pastel sangre. Metemos en el horno y dejamos que se cocine durante media hora.

Mientras se hornea, prepararemos el puré de patatas, que puede ser natural y entonces necesitaremos más tiempo, pero hoy hemos optado por puré en copos, así que, en un pispás y usando el microondas, tendremos rápidamente un buen puré de patatas, que debe quedar un poco espeso para que nos sirva de recubrimiento, tipo 'fondant', para el pastel de carne sangriento.

Sacamos el pastel del horno y veremos que se habrá salido un poco de salsa, no importa, es normal. Escurrimos, desmoldamos y colocamos sobre un plato.

Ha llegado la hora de 'glasear' el pastel de carne con el puré de patatas. Ponemos una buena capa sobre la superficie y con la ayuda de una paleta, la vamos extendiendo, hasta que todo el conjunto quede recubierto.

Finalmente, con jeringuilla gruesa rellena de ketchup o con una manga pastelera, escribimos un mensaje inquietante sobre la superficie del pastel, del tipo: 'voy a morir' o 'tengo las horas contadas'... Imaginación al poder para este espectacular, laborioso y muy agradecido plato de Halloween.

Foto orientativa: **Sevenmarie**





Ingredientes

- 1/2 Kg. de calabaza limpia
- 1 huevo
- 2 yemas
- 300 gr. de harina
- 125 gr. de mantequilla
- 1 limón
- 1/4 Kg. de azúcar
- 2 cucharadas de Moscatel
- Sal



Elaboración

Las galletas de calabaza para Halloween las haremos con la calabaza limpiada, es decir, que le quitaremos la corteza y las pepitas y pesaremos la cantidad una vez que solo nos quede la carne.

La troceamos y la ponemos en una ollita con el agua suficiente para que la cubra y la dejamos cocer a fuego suave.

Cuando los pedazos de calabaza estén blanditos, añadiremos un poco de piel rallada de limón y 100 gr. de azúcar, y dejamos que siga al fuego, para que la calabaza acabe caramelizada, controlando la cantidad de agua para que no nos quede ni muy pegajosa ni muy líquida.

Una vez apartada del fuego, dejaremos que se enfríe y la machacaremos con la ayuda de un tenedor, hasta que tenga la textura parecida a la confitura.

Ahora nos toca hacer la masa de las galletas de calabaza para Halloween y, para ello, tomamos un bol grande y echamos la harina, un pellizco de sal, la mantequilla a temperatura ambiente, 150 gr. de azúcar y el par de yemas. Removemos y mezclamos hasta que todo quede incorporado, momento que aprovecharemos para añadir el moscatel, cascar el huevo y agregar la calabaza caramelizada.

Amasamos todos los ingredientes, hasta que nos quede una masa que podamos trabajar sin problemas. Entonces la envolvemos en film y la dejamos reposar 60 minutos en la nevera.

Mientras podemos ir dibujando un stencil o plantilla en un cartoncito, que luego nos va a servir para recortar las galletas rápidamente (a no ser que tengas un molde con la forma deseada, si es así, este paso te lo puedes ahorrar).

Sacamos y estiramos la masa hasta formar una lámina del grosor que deseemos para las galletas de calabaza para Halloween, las vamos cortando con un cuchillo y la ayuda de la plantilla y las vamos colocando en una bandeja de horno cubierta con papel engrasado.

Debéis dejar espacio entre cada galleta, para que al aumentar no se peguen entre sí. Así que a hornearlas a 180°C y necesitarán un cuartito de hora más o menos, aunque vigilándolas podremos sacarlas en cuanto las veamos doraditas. Entonces las colocamos en unas rejillas y las dejamos enfriar. ¡Feliz Halloween!

Foto orientativa: **Ari Helminen**





Ingredientes

Para el bizcocho:

- 1 bizcocho rectangular de chocolate
- Mermelada de frambuesas
- Ganache de chocolate con leche
- 1 trozo de chocolate negro

Para la pasta comestible:

- 1 Kg. de azúcar glas
- 1 cucharada sopera de goma tragacanto o CMC
- 1 cucharada sopera de margarina
- 8 cucharadas de agua
- 1/2 taza de glucosa
- Colorantes vegetales rojo y negro
- Un cucharada de esencia de vainilla



Elaboración

Para la tarta cementerio que vamos a preparar como postre de Halloween necesitaremos primero elaborar un bizcocho de chocolate, a la manera tradicional con la que solamos elaborar nuestros bizcochos. Una vez que lo tengamos listo y frío, lo cortamos en dos capas. Si queremos, la primera capa de bizcocho podemos 'emborracharla' con un poquito de licor y, a continuación, echamos sobre la superficie una buena cantidad de mermelada de frambuesa, que extenderemos con la ayuda de la espátula. Cuando esté listo, colocamos de nuevo la capa de arriba y seguimos trabajando.

Vamos a extender el ganache, que habremos elaborado de chocolate con leche para que quede de color más clarito. Eso sí, lo haremos un poquito consistente, para que no nos quede demasiado líquido y adquiera una textura más sólida sobre el bizcocho. Lo echamos sobre el bizcocho y los cubrimos entero con la ayuda de la espátula. Ya tenemos el bizcocho preparado.

Ahora vamos a fabricar la 'escenografía' de esta tarta cementerio. Para ello deberemos preparar la pasta comestible (si quieres ahorrarte este paso, lee la nota de autor).

Tamizamos el azúcar y la goma de tragacanto sobre un bol y mezclamos bien para que los dos ingredientes queden completamente incorporados. Hacemos un huequito en el centro de la mezcla.

En un recipiente apto para microondas pondremos el agua, la glucosa y la margarina y lo dejamos un minuto en el micro, a máxima potencia. Sacamos y mezclamos muy bien. Agregamos la mezcla al hoyo de la mezcla de azúcar y goma de tragacanto y una cucharadita de esencia de vainilla.

Trabajamos la mezcla, incorporándolo todo con la ayuda de una paleta de madera y cuando coja consistencia, empleamos las manos para amasar, hasta que la masa se desprenda de las manos con facilidad.

Hacemos varias particiones de la masa. Una la dejamos del color blanco natural que posee; a la segunda le añadimos colorante rojo; a una tercera porción (la más grande) un pelín de negro, muy poquito, para que nos quede de color gris; y a la última, más pequeña, negro intenso.

Envolvemos cada porción ya coloreada en film transparente y dejamos reposar 24 horas en el frigorífico. Cuando saquemos la pasta comestible de la nevera, la moldearemos como si fuese plastilina, así que, con un poco de paciencia iremos haciendo los distintos objetos de la composición.

Para las baldosas y las tapias del cementerio, tomamos un porción de la pasta gris y hacemos una fina lámina que luego iremos cortando en cuadrados y rectángulos que iremos 'adosando' para formar el camino, los escalones y el vallado.

Luego, con un poquito más de esa misma pasta grisacea, iremos haciendo finísimos churritos que nos servirá para el brocado que simulan el hierro forjado del contorno del vallado del cementerio.

Ahora, con bolitas de distintos tamaños del mismo color, iremos modelando las cruces y las lápidas de los enterramientos. Con ayuda de un palillo de cocina podemos ir grabando inscripciones y haciendo grietas, a las que luego podremos pasar un pincelito con un poco de colorante más oscuro disuelto en un pelín de agua.

Finalmente, hacemos una rendonda luna llena, que podemos recortar sobre una lámina extendida de pasta gris, con la ayuda de la boca de un vaso.

Distribuimos las figuras que hemos elaborado y, ahora, le toca el turno a la pasta negra. Tomamos una porción, la extendemos hasta formar otra lámina y cortamos las nubes negras que se recortan contra la luna llena. Las pegamos en su sitio y vamos con la pasta blanca.

Modelamos una calaverita y algunos huesecitos que están tirados por la tarta cementerio. Para mancharlos de sangre, solo habrá que hacer un pelín de solución acuosa, con el colorante rojo y ayudarnos de un pincelito.

Ahora es el momento de fabricar el esqueleto y la zombie. Con paciencia, como si fuera plastilina, ya sabéis, vamos haciendo las cabezas, el cuerpo, los brazos... en el caso del esqueleto con forma de huesos, claro.

Y ahora nos queda vestirlos. Extendemos un poco de pasta del color de cada prenda, la vamos recortando y pegando por encima de los cuerpos: el sombrero, el pelo, la chaqueta, la falda, los pantalones... sólo necesitáis paciencia.

Colocamos a nuestros protagonistas en la escena escalofriante, los 'ensangrentamos' un poquito y, con un pincelito, dibujamos algunas huellas sanguinolentas de pies y manos por paredes y baldosas.

Ya casi hemos terminado esta tarta cementerio. Sólo nos queda rallar un poco de chocolate negro e ir echándolo sobre el ganache del bizcocho, para que parezca tierra removida. Si se os ocurren más aportaciones que engrandezcan vuestra obra... ¡Divertíos, es Halloween!

Foto orientativa: ValentinaST





Ingredientes

- 125 gr. de mantequilla o margarina
- 150 gr. de azúcar
- 1 taza de chispas de chocolate
- 3 huevos
- 125 gr. de harina
- Un pellizco de levadura en polvo
- 1 taza de nueces picadas
- Mermelada de frutos rojos
- Unas cuantas frambuesas para adornar



Elaboración

Procuraremos que la margarina, si prefieres mantequilla puedes cambiarlo, esté atemperada. Le agregamos el chocolate en chispitas y le damos calor hasta que ambos elementos estén fundidos. Apartamos del fuego e incorporamos el azúcar. A batir enérgicamente y con varillas, para posteriormente echar los huevos y seguimos batiendo hasta que consigamos una mezcla montadita para la tarta de Halloween.

Tamizamos la harina y la levadura y se la echamos a esa mezcla. Incorporamos despacito también el picadillo de nueces (opcional y a voluntad) e integramos todos los elementos. Vertemos en un molde para hornear, convenientemente engrasado. Venga, al horno precalentado a 180°C y a esperar una media horita, aunque debemos ir pinchando de vez en vez y, si el pincho sale seco, estará listo. Sacamos del horno y dejamos diez minutillos para que la tarta de halloween se enfríe un poco. Desmoldamos, colocamos sobre rejilla y dejamos hasta que esté completamente frío.

Llega el momento de la decoración. Laminad la torta de chocolate en tres capas. Añadid en dos de las capas una enorme cantidad de mermelada de frutos rojos, colocad una capa sobre la otra y finalmente tapad con la última. Presionad un poco para que el relleno chorree hacia fuera.

Por último, machacad un poco las frambuesas y ese puré lleno de trozos grandecitos, id repartiéndolo en montoncitos por encima del pastel de halloween y de cada montón, empapado en mermelada de frutos rojos, haced que vaya chorreando una buena mancha de sangrienta mermelada hasta abajo.

Foto orientativa: kinwart



Ingredientes

Para el bizcocho:

- 5 huevos
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- Esencia de vainilla

Para la decoración:

- Fondant naranja
- 1/2 taza de mantequilla o margarina a temperatura ambiente
- 2 tazas de azúcar glas
- 1 cucharada de leche
- Tinte vegetal morado
- Sirope de chocolate
- Chispitas de chocolate



Elaboración

Primero debemos preparar un buen bizcocho pastelero, para que nos sirva de base a nuestra torta de Halloween. Así que vayamos precalentando el horno a 180°C y manos a la obra.

Huevos y azúcar a un cuenco, mezclamos y al baño maría, sin dejar de remover y hasta que la mezcla esté caliente, pero sin hervir.

Apartamos, echamos unas gotitas de esencia de vainilla y a montar con varillas eléctricas hasta que consigamos el punto de letra.

Es el momento de ir incorporando la harina tamizada, despacito y procurando que se vaya integrando con movimientos envolventes, mejor con cuchara de palo, para que no se nos baje la masa.

Ponemos el conjunto en un molde engrasado y a hornear durante tres cuartos de horita o hasta que, con la prueba del pincho, nos salga sequito. Sacamos y dejamos enfriar.

Hacemos un fondant o glaseado para tartas de color anaranjado, así tendrá el color más típico de estas fechas. Lo estiramos sobre una superficie de trabajo y cubrimos con el toda la torta de Halloween.

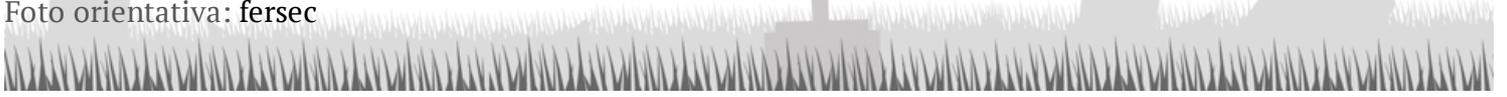
Ahora vamos a fabricar un poco de mantequilla para decorar la torta de Halloween y, para ello, en un bol

pondremos la mantequilla y le añadimos unas gotitas de esencia de vainilla. Batimos con las varillas de la batidora y, a continuación, vamos incorporando el azúcar lentamente, sin dejar de batir.

Cuando la masa esté elevada y casi seca, agregamos la leche. Si fuese necesario, podemos poner otra cucharadita más de leche y el tinte morado. Seguimos batiendo hasta que todo esté muy bien incorporado.

Ahora sólo nos queda decorar con manga pastelera al modo de la fotografía y escribir el mensaje con el sirope de chocolate o con chocolate derretido. Espolvorear con algunas chispitas de chocolate.

Foto orientativa: fersec





Ingredientes

- 2 bizcochos
- Fondant de colores
- Almíbar suave
- Relleno (mermelada, mantequilla, crema, chocolate...)

Elaboración



Este pastel con forma de calabaza no exige más ciencia que saber escoger el molde con el que fabricaremos los bizcochos y el más indicado no es otro que uno, metálico o de silicona, en forma de iglú o de bol.

Teniendo el molde adecuado elaboraremos un par de **bizcochos** al modo tradicional y, cuando ya estén horneados, listos y fríos, colocaremos el primero de ellos con la parte más estrecha hacia abajo.

Remojamos la parte de arriba con un almíbar suave y también remojamos esa misma parte del otro bizcocho y los unimos por ahí. Esto nos dará la forma de la calabaza, con sus rayitas y todo. Recordad que si queréis rellenar estos bizcochos para el pastel con forma de calabaza, tendréis que hacerlos láminas y luego volver a montarlos desde abajo hacia arriba, así que eso redoblaría nuestro trabajo y haría más complicado el proceso. Aunque una buena idea es, en vez de sellar ambos bizcochos con el almíbar, hacerlo con una capa del relleno que más nos guste.

Utilizaremos fondant o glaseado de distintos colores, para decorar el exterior del pastel con forma de calabaza. Ya sabéis, estiráis primero el fondant anaranjado, formando una fina lámina con la que luego recubriréis los dos bizcochos y ya luego, con los otros fondant de distintos colores, vais recortando los ojitos, las bocas, las hojas de la calabaza, los adornos en general.

Mantened el pastel con forma de calabaza fresquito hasta el momento de comerlo, para que el fondant no sufra cambios bruscos de temperatura y no se deforme.

Foto orientativa: kinwart





Ingredientes

Para las galletas:

- 2 y 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/2 cucharilla de extracto de vainilla

Para el glaseado:

- 2 claras de huevo
- 3 tazas de azúcar glas
- 1/2 cucharadita de extracto de almendras
- Colorante alimentario negro



Elaboración

Empezamos las galletitas de Jack Skellington y para ello, colocamos en un cuenco la harina, el polvo de hornear y la sal. Mezclamos bien y reservamos.

En otro bol, vamos a poner la mantequilla y el azúcar, y batiremos con las varillas de la batidora hasta que nos quede una mezcla suave. Añadimos los huevos y el extracto de vainilla y seguimos batiendo, hasta que quede esponjoso y bien incorporado.

Ahora le vamos agregando la harina poco a poco, sin dejar de mezclar y, cuando la masa tenga la textura adecuada y se despegue con facilidad de las paredes del recipiente, la hacemos una bola, la envolvemos en un film transparente y la llevamos a la nevera, al menos una horita.

Ahora ponemos el horno a precalentar a unos 200°C y, mientras, vamos estirando la masa de las galletitas de Jack Skellington, con la ayuda de un rodillo y sobre una superficie enharinada. Le damos a la lámina un espesor de medio centímetro y ya solo nos queda cortar la masa en círculos, y colocarlas en una bandeja de hornear, cubierta con un papel engrasado. Dejamos suficiente espacio entre cada galletita para que no se peguen en el horno.

Horneamos de 8 a 10 minutos, hasta que estén doraditas; sacamos y dejamos enfriar sobre rejilla, antes de

decorarlas con el glaseado. Pero mientras vamos a ir fabricandolo para tenerlo listo.

Ponemos las claras en un bol, batimos a punto de nieve y vamos añadiendo el azúcar glass poco a poco, con movimientos envolventes, hasta que nos quede un glaseado grueso y a la vez fácil de untar.

1/3 del glaseado lo colocamos en otro bol y le añadimos colorante negro. Removemos bien hasta que todo quede completamente teñido. Reservamos.

Ya solo nos queda decorar las galletitas de Jack Skellington con la cara del famoso personaje de Pesadilla antes de Navidad. Primero usamos el glaseado blanco y dejamos secar y ya luego, le iremos dibujando los ojos y la cinematográfica sonrisa con el glaseado negro.

Foto orientativa: [kinwart](#)





Ingredientes

- 1 paquete de magdalenas
- 1 bote de nata montada
- 1 bote de sirope de fresa



Elaboración

Por supuesto que para hacer nuestras magdalenas momias, podemos fabricar nuestras propias cupcakes, pero en este caso os damos la receta fácil para cuando hay prisa.

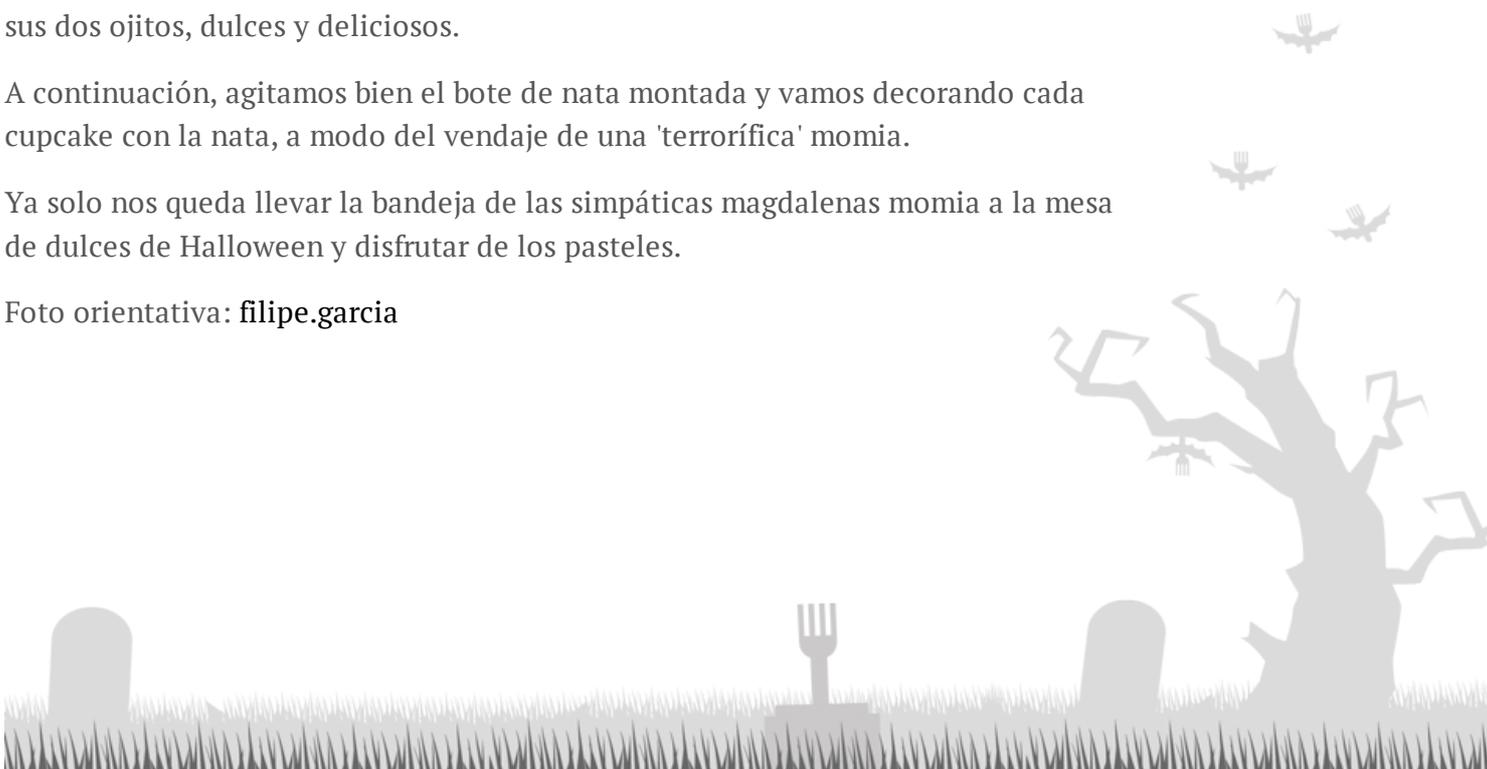
Cogemos un paquete de magdalenas, las sacamos y las disponemos sobre una bandeja para presentarlas.

Tomamos el bote de sirope de fresa y vamos dibujando a cada magdalena momia sus dos ojitos, dulces y deliciosos.

A continuación, agitamos bien el bote de nata montada y vamos decorando cada cupcake con la nata, a modo del vendaje de una 'terrorífica' momia.

Ya solo nos queda llevar la bandeja de las simpáticas magdalenas momia a la mesa de dulces de Halloween y disfrutar de los pasteles.

Foto orientativa: [filipe.garcia](#)





Ingredientes

- 1 bizcocho rectangular
- Mermelada
- Arroz inflado
- Virutillas de chocolate coloreadas
- Fondant de colores
- Bizcochos de soletilla
- Sirope de chocolate



Elaboración

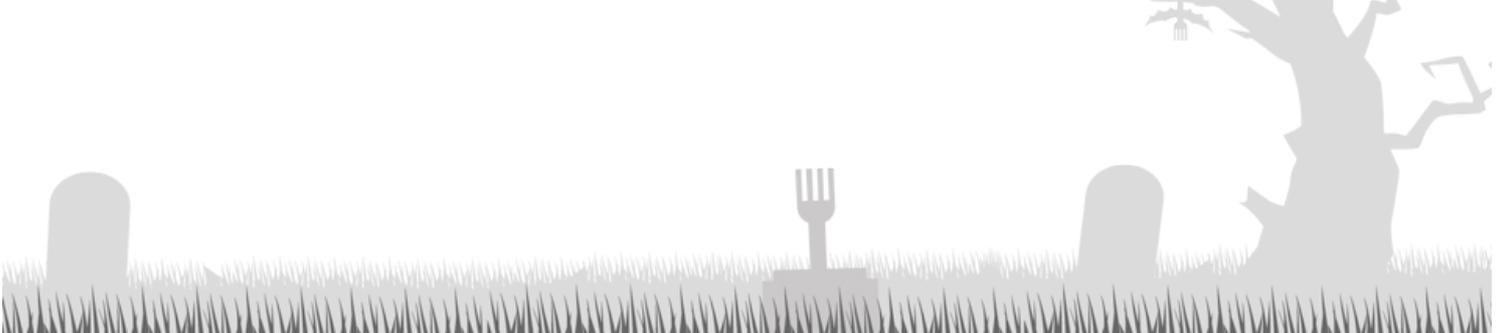
Para preparar esta torta cementerio, vamos a partir de un buen bizcocho rectangular, que vamos a recubrir con una fina capita de mermelada del sabor que más nos guste.

El paso siguiente de esta torta cementerio es rociar todo el bizcocho con arroz inflado y sobre esa capita, echar una lluvia de virutillas de chocolate.

Ahora partiremos las galletas de soletilla en dos mitades y les dibujaremos, con el sirope de chocolate, letras e inscripciones, a modo de lápidas y las vamos disponiendo sobre el bizcocho, de esta forma parecerá un verdadero campo santo.

Es el momento de sacar a pasear nuestra imaginación y con el fondant de colores, elaborar las figuras que más nos atraigan: calabazas de halloween, un monstruo como Frankenstein, siluetas de árboles espantosos, fantasmas, zombies... Eso lo dejamos a tu elección y seguro que la torta cementerio será todo un éxito.

Foto orientativa: [purdman1](#)





Ingredientes

- 125 gr. de almendras molidas
- 125 gr. de azúcar glas
- 1 clara de huevo pequeña
- Extracto de almendras
- Colorantes alimentario



Elaboración

Las almendras molidas que utilizaremos para hacer el mazapán para halloween, podemos comprarlas así o molerlas nosotros mismos (pero deben quedar casi convertidas en polvo); las colocaremos en un cuenco y le echamos por encima la clara de huevo, sin batirla. Removemos bien todo para que se convierta en una pasta.

Añadimos a la pasta del mazapán para halloween unas gotitas de extracto de almendras y el azúcar. Volvemos a mezclar todo de nuevo y nos quedará una pasta con mucha más entidad. Eso sí, nos aseguraremos que quede homogénea y muy integrada.

La hacemos una bola, la liamos en film de cocina y la dejamos sesenta minutos en el frigorífico. Una vez que esté fría, la pasta para el mazapán para halloween será más fácil de modelar.

Haremos tres partes de distinto tamaño, con la masa. Una la dejaremos del color original, otra de igual tamaño la teñiremos de negro o marrón y la última parte, más pequeña, la teñiremos de otro color, en nuestro caso hemos elegido el rosa. Ahora solo nos queda formar las figuras, esas enorme cabezas de gatos, con sus enormes ojazos y sus enormes bigotes rosados.

Solo tendremos que hacer bolas de distintos tamaños para las cabezas y los ojos, triángulitos para los bigotes y triángulos también para las orejas y listo, a colocar los gatos de mazapán para halloween en una bandeja y a la mesa.

Foto orientativa: Ari Helminen





Ingredientes

- 3 huevos
- 2 latas de atún
- Mayonesa c/n
- Aceitunas negras (sin hueso)

Elaboración

Cocer los huevos, pelarlos y cortarlos por la mitad. Sacar las yemas y echarlas en un plato, para mezclarlas con el atún y la mayonesa.

Cuando tengas el relleno, hacer forma de bolas y rellenar la clara de los huevos con ellas. Puedes usar una manga pastelera, o bien una cuchara.

Para hacer las arañas, basta con cortar las aceitunas por la mitad, usar una mitad para el cuerpo de la araña y con la otra mitad hacer tiritas para hacer las patitas (si ves que te salen demasiado finitas, puedes utilizar parte de otra aceituna). Coloca las partes de la araña como en la foto y listo ... a los niños les encantará cualquier día del año, pero especialmente en Halloween.





Ingredientes

- 2 cucuruchos de helado
- 150 gr. de chocolate negro
- 250 gr. de helado de turrón
- 25 gr. de mantequilla

Elaboración

Pon a derretir el chocolate al baño María en un tarro alto (canto más alto mejor, ya que luego será más fácil bañar los cucuruchos).

Corta con mucho cuidado y con un cuchillo de sierra la parte abierta del cucurucho, para que queden rectos cuando los apoyes (normalmente están terminados inclinados). Guarda los trozos que te sobren de galleta.

Una vez derretido el chocolate, añade la mantequilla y mezcla bien para que deshaga.

Cuando la mantequilla esté derretida, bañar los cucuruchos (lo más sencillo es inclinar lo máximo que puedas el tarro en el que hayas derretido el chocolate, mete dentro el cucurucho y dale vueltas despacito).

Coloca el cucurucho con la punta hacia arriba en el centro de un molde redondo (vale un plato, un bol, una tapadera de un tarro, un molde de cocina ... es cuestión de imaginación, lo único a tener en cuenta es un poco que guarde una proporción buena, para que el gorro no quede deformado).

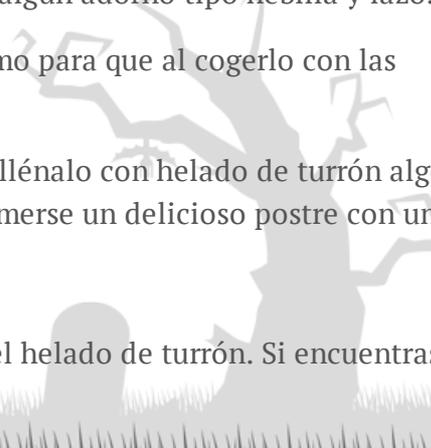
Echa el chocolate que ha quedado sobre el cucurucho, de forma que se derrame hasta el molde, de esa forma conseguiremos el ala del gorro. Haz con trozos de la galleta que recortamos, algún adorno tipo hebilla y lazo.

Mete en el frigorífico hasta que el chocolate esté lo suficientemente duro como para que al cogerlo con las manos no se derrita (unas 3-4 horas como mínimo).

En el momento de servir, retira el molde redondo, dale la vuelta al gorro y rellénalo con helado de turrón algo blandito. Colócalo en el plato en el que lo vayas a presentar y ya está ... a comerse un delicioso postre con un gran sabor a chocolate.

Notas

Puedes rellenar estos gorros de lo que más te guste, a mi es que me encanta el helado de turrón. Si encuentras los cucuruchos de chocolate, puedes utilizarlos igual, trabajo que te ahorras.





Cocina.es