

Menú Infantil para Halloween.



Se acerca el día de Todos los Santos; brujas, calabazas con ojos, vampiros y fantasmas nos acechan impunemente detrás de cada escaparate.

Es inevitable abstraerse, al igual que al día de San Valentín y, lo que es más gracioso aún, al día de San Patricio, patrón de Irlanda, que se perfila como el siguiente de la lista para ponerse de moda e inundarnos de tréboles y gorros verdes.

Y me he dejado llevar. Me encanta ver a los mas pequeños disfrutar con toda la parafernalia de Halloween y debo de reconocer además que como tema culinario me ha dado para inspirar un post.

Pero a mi me gustan nuestras tradiciones, no todas, las violentas las detesto; pero si aquellas que tienen que ver con el amor y el respeto por los seres queridos incluso, como ahora, cuando ya no están.

A pesar de defender que no hay que guardarse jamás una muestra de afecto o cariño a quienes aún tenemos oportunidad de dárselas, me parece precioso que, al menos una vez al año, nos tomemos nuestro tiempo para honrar a nuestros

difuntos.

Os contaba el año pasado que al faltar mi padre soy yo la que ahora acompaña a mi madre a cumplir con la tarea de dejar relucientes las lápidas donde reposan para siempre tíos y abuelos. Puede sonar surrealista pero me llena de ternura ver como las familias se acercan durante estos días al camposanto y lo convierten en un vergel.

Ayudaré así a mantener viva una costumbre tan bonita y tan nuestra. Pero me he dejado llevar, os decía, por las usanzas anglosajonas y al meterme en mi cocina me he atrevido a preparar esta semana un menú divertido para los más pequeños; compuesto por una deliciosa «**Crema de Calabaza Con Pistachos y Crackers Especiados**», unas terroríficas pero succulentas «**Hamburguesas de Ternera Jack O´Lantern**» y para terminar unas divertidas «**Galletas Fantasma y Calabacitas**» que horneé hace un par de días mientras las notas de Bach se alzaban por encima del tropel de mis fogones.

Aquí os dejo las recetas.
Espero que os gusten . Besos.

«**Crema de Calabaza Con Pistachos y Crackers Especiados**»

Ingredientes (para 4 personas):

Para los Crackers

- Un paquete de Masa para Empanadillas refrigerado (he usado de «La Cocinera»).
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
- Media cucharadita de Comino en Polvo.
- Media Chucharadita de Especias Orientales (Marca Ducros).
- Un Cortapastas con forma de Calabaza.



Mezclamos las especias con el aceite y reservamos. Colocamos las obleas de dos en dos y cortamos con el cortapastas. Las colocamos en la bandeja del horno sobre papel de hornear y las pintamos con el aceite especiado. Horneamos a 189°C con el horno precalentado hasta que estén bien doraditas. Sacar del horno y dejar que enfríen un poco antes de ponerlas en un plato. Reservar hasta servir.



Para la Crema de Calabaza

- 1 Kilo de Calabaza.

-

Picamos el jengibre y reservamos también. Cotamos la cebolleta, el puerro, la zanahoria, la calabaza y comenzamos por pochar en el aceite a fuego medio la cebolleta y puerro picados. Cuando empiecen a transparentar sin dejar que se doren, incorporamos la zanahoria y el jengibre y cocinamos durante 5 minutos removiendo de vez en cuando para que se mezclen bien los ingredientes. Será momento de agregar la calabaza troceada, la sal, las especias, la salsa de soja y cocinaremos otros 5 minutos más removiendo también un par de veces mientras

se cocina. Añadimos ahora el caldo, elevamos la temperatura a fuego medio alto y cuando empiece a hervir volvemos a bajar el fuego a temperatura media, semitapamos la olla y cocinamos hasta que la zanahoria esté tierna (1 hora aproximadamente). Durante ese tiempo el caldo reducirá un poco. Es momento de triturar y hacer la crema a la que puedes añadir un poco de leche que le dará una textura más suave.

Servir calentita rematada por los pistachos a modo de cara terrorífica y acompañada por unos crackers.









«Hamburguesas de Ternera Jack O´Lantern».

Ingredientes (para 4 Hamburguesas):

Para la Carne

- 400 gr.Ternera Picada.
- Media Cucharadita de Ras El Hanout.
- Media Cucharadita de Shichimi Tougarashi (7 especias).
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- 1 Huevo.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Un Aro para formar las Hamburguesas.



Ponemos la carne de ternera picada en un bol grande y le añadimos el huevo, las especias, la salsa de soja y el aceite (reservando una cucharada para asarlas después) y lo mezclamos todo, como si amasáramos, muy bien. Cuando esté bien mezclado todo, dividimos la carne en cuatro partes iguales y con el aro, sobre una superficie plana, le damos forma redonda formando 4 hamburguesas. Reservamos.



Para el emplatado

- 4 Panecillos finos de semillas (he usado los «Thins» de Silueta).
- 1 Cucharada de Mostaza en grano.
- 1 Cucharada de Salsa Barbacoa.
- 8 Cucharadas de Ketchup.
- 4 Lonchas de Queso Cremoso.

- 8 Hojas de Cogollos de Lechuga.
- 2 Tomates de Pera (no están en la foto, sorry).



Mezclamos la mostaza con el ketchup y la salsa barbacoa y reservamos. Lavamos y secamos la lechuga y lavamos y cortamos los tomates en rodajitas reservando también.

Con unas tijeras, cortamos el panecillo sin abrirlo con forma de calabaza, separamos el pan por la mitad y a la parte que cubrirá la hamburguesa le hacemos la boca y ojos perforando con ayuda de un chuchillito. Tostamos y reservamos.



Pasamos a cocinar las hamburguesas.

Les añadimos un poco de pimienta blanca molida (opcional) y en una sartén a fuego vivo, con la cucharada de aceite de oliva reservado, las asamos. Yo las he

hecho 3 minutos por cada lado pero dependerá de como os guste el punto de la carne. Antes de retirarlas del fuego cubrís con una loncha de queso, las apartáis del fuego pero las mantenéis en la sartén mientras comenzáis con el emplatado para que no se enfríen.



Y emplatamos!!!

Sobra la base del panecillo extendemos una cucharada de la salsa de ketchup reservada. Colocamos encima tres rodajitas de tomate y sobre éste un par de hojas de lechuga. Ponemos encima la hamburguesa con el queso fundido y añadimos una cucharada más de la salsa ketchup. Cubrimos con el pan perforado y servimos sobre un poco más de la salsa.



Terroríficamente buenas!!!!!!





«Galletas Fantasma y Calabacitas».

Ingredientes (para unos 20 Fantasmas y 4 Calabacitas):

Para la masa de las Galletas

- 500 gr. de Harina de Trigo.
- 250 gr. de Mantequilla en Pomada.
- 125 gr. de Azúcar glasé Tamizada.
- 10 Cucharadas Soperas de Leche.(75 ml.).
- Una pizca de Vainilla en polvo.



En una superficie lisa ponemos la harina formando una montaña y le tamizamos encima el azúcar, le hacemos un hueco en el centro simulando un volcán y añadimos dentro la mantequilla en pomada (reblandecida pero no líquida), la leche y la vainilla y trabajamos la masa con las manos hasta que se despegue fácilmente.

Le damos forma de bola a la masa, la envolvéis en papel de film y la metéis en la nevera durante media hora.



Para el corte

- Papel de Hornear.
- Rulo de Silicona.
- Cortapastas.



Colocamos la mitad de la masa sobre un papel de hornear y sobre una superficie lisa, aplastamos un poco y la cubrimos con otro papel para que no se nos pegue en el rodillo con el que la extenderemos hasta que consigamos una lámina de más o menos 1 centímetro de grosor (si tenéis varillas niveladoras mejor, sino a ojo!!!). Quitáis el papel de arriba y cortáis con el cortapastas todas las figuras que os quepan. Retiráis la masa sobrante (con cuidado de no estropear las figuras) volvéis a colocar el papel encima y las metéis de nuevo en la nevera, sobre una bandeja plana para que no se os deformen.

Repetiremos esta operación mientras tengamos masa.

Cuando hayáis cortado toda la masa y tras un mínimo de 15 minutos en la nevera podéis comenzar a colocar las figuras en la bandeja del horno sobre papel de hornear y horneáis a 180°C (siempre con el horno precalentado) hasta que los bordes comiencen a tostarse (al rededor de 12 a 15 minutos según tamaño de la figura elegido).

Sacar del horno y esperar un par de minutos antes de retirarlas de la bandeja y colocarlas con cuidado sobre una rejilla para que se enfríen.



A que siempre sobra un poquitico de masa que ya no se puede cortar? pues no la tiréis!!! mirad que calabacitas mas monas me han salido y aquí tenéis el paso a paso por si os animáis a hacerlas. El horneado y enfriado es igual que el de las anteriores.



Para la Glasa y decoración

- 250 gr. de Preparado Royal Icing que puedes comprar [aquí](#) .
- Agua.
- Boquilla Willton nº 2.
- Ojos de Azúcar.
- 2 Gotas de Colorante en Gel Naranja.
- Sprinkles de Color Verde.



Preparamos la galsa siguiendo las instrucciones del fabicanate o si queréis hacerla de un modo tradicional podeis mirarlo [aquí](#).

Llenaremos una manga pastelera pequeña, con la boquilla del 2 puesta, con glasa a punto de escritura para hacer los bordes (reservando un par de cucharadas de esta glasa) y el resto de la glasa la haremos más fluída para ponerla en un biberón y rellenar los interiores de las galletas fantasma. Una vez que hayamos hecho los bordes a todos los fantasmitas, esperamos a que estén secos antes de pasar a rellenarlos poniendo una cantidad de glasa fluída que nos permita cubrirlos completamente con ayuda de una esteca o palillo de plástico. Una vez cubiertos colocamos un ojo a cada fantasma y dejamos secar.



Para decorar las calabacitas vamos a mojar el pincel en el tinte en gel y a diluirlo en una cucharada de agua con la que pintaremos los surcos de las calabazas. Les clavamos los Sprinkles a modo de rabito y a la glasa de escritura que habíamos reservado le añadimos el tinte restante y la colocamos en una manga nueva con la boquilla del 2 limpia. Rellenamos los surcos de las calabacitas con la glasa tintada y le hacemos unas berruguitas.



Et voilà...Un escenario de susto!!!!







Feliz Día de todos los Santos o Halloween, lo que más os guste!!!!