



RECETAS TERRORIFICAS

gess
gg

LA COCINA DE PIMENTÓN



Buhos Con Galletas Oreo

INGREDIENTES

UN PAQUETE DE GALLETAS OREO DOBLE CREMA

LACASITOS DE COLORES

CREMA DE CHOCOLATE



PREPARACION

Separa las capas de las galletas Oreo con mucho cuidado para que la galleta no se rompa y la crema de la galleta quede totalmente intacta.

Una vez que las tengas separadas, usaremos como ojos dos partes de galleta con la crema, y las uniremos con cuidado con un poco de crema de chocolate, hasta que se peguen por completo.

Partimos por la mitad las galletas que han quedado sin crema, ya que serán las orejas-pluma de nuestros búhos, y las uniremos con crema de chocolate a los ojos.

Una vez que tengamos la estructura del búho completa, solo nos queda decorar los ojos y el pico. Para ello, usaremos lacasitos de colores. Los marrones serán los ojos de cada uno de nuestros búhos, y los de colores, los diferentes picos.

NO NECESITA HORNO





Coctel de brujas de brujas

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de agua
- 1 manojo de hojas de menta
- 75 g de azúcar
- 3 kiwis
- Mermelada de fresa
- 250 ml de agua mineral
- Hielo

PREPARACIÓN:

1. Pon el azúcar en un cazo y vierte el agua hirviendo. Remueve hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Después, deja enfriar el almíbar resultante en el frigorífico. Una vez que tenemos el almíbar frío, lo depositamos en el vaso de una batidora y lo mezclamos con los kiwis ya pelados y las hojas de menta, batiendo todo hasta que obtenemos una mezcla suave.
2. Pasa la mezcla por un colador fino para que no nos entre ninguna pepita y mezcla todo con unos 250 ml de agua mineral. Deja enfriar el cóctel de brujas ya preparado en el frigorífico.
3. Pintamos el borde de cada una de nuestras copas con mermelada de fresa para hacer ese "borde sangriento"



Cóctel de sangre

INGREDIENTES

- Granadina
- Zumo de piña
- Zumo de naranja
- Zumo de melocotón
- Dentaduras de gominola
- Sirope de fresa

PREPARACIÓN

1. En una coctelera vierte los zumos y la granadina de manera que se mezcle por completo
2. Para decorar los vasitos, puedes usar sirope de fresa. Si pones el sirope en un recipiente y mojas el borde del vaso, cuando le des la vuelta parecerá sangre cayéndose
3. Por último, llena las copas y coloca las dentaduras de gominola en el vaso. ¡Parecerán auténticos vampiros!

Pócima Mágica y conjuro

INGREDIENTES

- 650 ml de zumo de frutos rojos (moras, frambuesas, fresas)
- 650 ml de gaseosa
- 250 g de frutos rojos triturados
- 2 cucharadas de granadina
- 250 g de hielo picado
- Arañas de caramelo u otras gominolas sinies-tras

ELABORACIÓN

1. Pica el hielo.
2. En una ensaladera o cuenco de grande, vierte el zumo de frutos rojos, la gaseosa, la granadina y añade el puré de frutas. Remueve bien.
3. Añade el hielo picado y da unas vueltas más. Reparte el poche-pócima en copas o vasos individuales.
4. Decora con unas arañas de gominola. Coloca unas pajitas en cada copa y ¡Comienza el conjuro!

Cóctel fantasmagórico

INGREDIENTES

- Zumo de manzana
- Zumo de limón
- 1 chorrito de licor o sirope de menta o lima sin alcohol
- Sirope de fresa

PREPARACIÓN

1. Cogemos una copa y le rociamos los bordes cuidadosamente con sirope de fresa, si chorrea, mejor, parecerá una copa sangrante.
2. Mezclamos los zumos y añadimos un chorrito de menta, el justo para dar un toque de sabor y color verdoso. Y a refrescarnos con este turbio cóctel.

