

serunion
educa



Recetario mágico



Recetas Saladas



ESCOBAS DE BRUJA

Ingredientes

Queso tierno • Palitos salados de aperitivo • Cebollino fresco

Elaboración

- Lavar y secar bien el cebollino, con suavidad.
- Cortar cada cilindro o barrita de queso en 2-3 porciones, de unos 4-5 cm de largo. Con un cuchillo afilado de punta fina, practicar varios cortes longitudinales en una de las bases de cada cilindro, sin llegar del todo al otro extremo. Cortar tantas veces como sea posible para ir sacando las "cerdas" de la escoba.
- Hacer un pequeño corte en el extremo superior para introducir un palito salado, con suavidad para no romperlo. Atar un cebollino alrededor de la escoba, cortando los extremos que sobren.

GORRO DE MAGO

Ingredientes

2 masas de hojaldre • 4 lonchas de jamón de york • 1 pimiento rojo • 1 huevo
50 g queso rallado • 1 tarro tomate frito • 220 g queso fresco para cocinar

Elaboración

- Precalienta el horno a 200 °C.
- Corta el jamón en trozos pequeños. Echa en una fuente el jamón, el queso rallado, el queso fresco y el tomate frito. Mézclalo todo.
- Pon papel de hornear sobre la bandeja del horno y deposita encima la masa de hojaldre. Recorta la masa en triángulos.
- Pon el huevo en un bol además de una cucharada sopera de agua y bate.
- Echa una cucharada de esta mezcla sobre el triángulo de la parte de abajo. Pon un triángulo de masa por encima. Aprieta los bordes de los triángulos para que queden cerrado y pinta con el huevo batido.
- Corta el pimiento, quita las partes blancas y quita las semillas. Después corta trocitos con formas. Utiliza los dedos para dar la forma de un sombrero de bruja al triángulo. Decora el sombrero con trocitos de pimientos o con la punta de un cuchillo, llevando cuidado para que la masa no se agujeree.
- Pinta todo con el huevo. Después deja hornear durante unos 15 o 20 minutos.
- Consejo práctico: guarda las masas de hojaldre en la nevera hasta el momento de ponerte a recortarlas y a adornarlas.



VARITAS MÁGICAS SALADAS

Ingredientes

Queso tierno • Palito de pan

Elaboración

- Cortar una rodaja gruesa de queso con forma de estrella o corazón.
- Clavar con mucho cuidado el palito de pan en el queso. Siempre se me rompen un par de palitos.

Recetas Dulces



SOMBRERO DE BRUJA

Ingredientes

4 conos helado • Chocolate negro para fundir • 4 galletas • Fideos de colores

Elaboración

- Derretimos chocolate negro al baño María, o en el microondas con mucho cuidado para que no se queme, moviendo cada pocos segundos.
- Con un cuchillo cubrimos la base de las galletas con chocolate. Juntamos la galleta con chocolate con el cono, y por último vertemos el chocolate fundido sobre cada sombrero de bruja. Decoramos con los fideos de colores para hacer el adorno del sombrero de nuestra bruja. Llevamos a la nevera hasta que el chocolate se endurezca, una vez listo sólo nos queda disfrutar.

VARITAS MÁGICAS DULCES

Ingredientes

Arándanos • Kiwi • Palitos de madera

Elaboración

- Cortar una rodaja gruesa de kiwi con forma de estrella o corazón.
- Clavar los arándanos y colocar la estrella en el extremo superior del palito.



Bebida



PÓCIMA MÁGICA

Ingredientes

400 gramos de fresas • 1 litro de leche

Elaboración

- Lavamos las fresas, les cortamos los rabitos y las cortamos en trozos.
- Las echamos en la batidora, añadimos la leche y trituramos hasta conseguir un batido cremoso.
- Lo pasamos por un colador para que quede más fino y lo metemos en el frigorífico para que se enfríe.

