

TEKA

RECETARIO

HALLOWEEN

¡Dale un toque de misterio a tu cocina!



A collection of Halloween-themed cookies and candies scattered on a dark, textured surface. The cookies include a white ghost, an orange jack-o'-lantern with a black face, a black cat with yellow eyes, a black bat, and a black tombstone with orange text. There are also orange and purple oval candies and green bean-shaped candies.

INDICE

Entradas y acompañamientos	4
Platos fuertes	12
Postres	18



CALABACITAS DE CHOCOLATE

TEKA

Dificultad: Fácil • Tiempo: 50 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 160 g de mantequilla
- 180 g de harina de trigo
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 40 g de cocoa en polvo sin azúcar
- 1 cdita de extracto de vainilla
- 60 ml de leche
- 60 ml de crema para batir
- 1 cdita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 200 g de chocolate blanco
- 50 ml de crema para batir
- Colorante comestible naranja
- Fondant verde para decorar



Procedimiento

- 1 Bate la mantequilla con el azúcar a velocidad media-alta hasta obtener una mezcla suave, clara y esponjosa.
- 2 Incorpora los huevos, la harina, cocoa, vainilla, leche, crema para batir, polvo para hornear y sal. Mezcla hasta conseguir una masa uniforme.
- 3 Vierte la mezcla en moldes pequeños con relieve, adecuados para formar las calabacitas. Hornea a 190 °C durante 10 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
- 4 Derrite el chocolate blanco con los 50 ml de crema para batir en el microondas, en intervalos de 30 segundos. Agrega el colorante naranja y mezcla. Deja enfriar los panquecitos y une dos piezas por su parte más ancha para formar pequeñas calabazas.
- 5 Cubre las calabacitas con el chocolate naranja y decora con tallitos y hojas de fondant verde.
- 6 Deja que la cobertura tome consistencia antes de servir.
¡Listas para Halloween!



Renueva tu cocina con el LAVAVAJILLAS DFI 46711BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este lavavajillas!





GALLETAS ARACNIDAS DE CHOCOLATE



Dificultad: Fácil • Tiempo: 60 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

- 125 g de mantequilla sin sal
- 250 g de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 70 g de azúcar
- 10 g de azúcar con vainilla
- 1 huevo
- 20 chocolates con leche en forma de esfera
- 40 ojitos comestibles de azúcar
- 80 g de chocolate con leche para derretir



Procedimiento

- 1 Corta la mantequilla en cubos y mézclala con la harina, sal, azúcar, azúcar con vainilla y huevo hasta formar una masa suave y uniforme.
- 2 Envuelve la masa en plástico adherente y refrigera durante 30 minutos.
- 3 Forma bolitas de aproximadamente 20 g, colócalas en una charola con papel para hornear y aplánalas ligeramente. Haz un pequeño hueco en el centro de cada una.
- 4 Hornea a 180 °C durante 10 minutos, con calor arriba y abajo. Retira y vuelve a marcar los huecos con cuidado, asegurándote de que quepan los chocolates.
- 5 Hornea nuevamente durante 7–8 minutos y deja enfriar por completo. Derrete el chocolate y colócalo en una manga pastelera con punta fina.
- 6 Dibuja ocho patitas sobre cada galleta. Coloca una esfera de chocolate en el centro y pega dos ojitos comestibles utilizando un poco de chocolate derretido.
- 7 Deja que el chocolate endurezca antes de servir. ¡Tus divertidas galletas de araña están listas!



Prepara esta receta con la PARRILLA GBC 95-VAN GOGH
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanear el código
y conoce esta parrilla!





RISOTTO CREMOSO DE CALABAZA



Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 80 g de arroz para risotto
- 70 g de calabaza en cubitos
- 25 g de mantequilla
- 10 g de queso parmesano rallado
- 200 ml de caldo de pollo
- Salvia fresca al gusto
- Sal y pimienta al gusto



Procedimiento

- 1 Coloca el arroz y el caldo en un recipiente apto para microondas. Cubre con una tapa adecuada para microondas, dejando una pequeña abertura para que salga el vapor.
- 2 Cocina a potencia media durante 8 minutos.
- 3 Retira con cuidado, mezcla y agrega la calabaza cortada en cubitos. Cocina durante 7 minutos más, o hasta que el arroz y la calabaza estén tiernos. Si es necesario, añade un poco más de caldo caliente.
- 4 Incorpora la mantequilla, el queso parmesano y la salvia. Mezcla hasta obtener una consistencia cremosa.
- 5 Sazona con sal y pimienta al gusto. Sirve caliente y ¡disfruta!



Renueva tu cocina con el MICROONDAS MWG 14 BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanee el código
y conoce este microondas!





DIP DE CEREBRO PARA HALLOWEEN



Dificultad: Fácil • Tiempo: 50 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

Para la cobertura de queso crema

- 180 g de mantequilla
- 125 g de queso crema
- 320 g de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Colorante comestible rojo en pasta o polvo

Para el dip de pastel Red Velvet

- 225 g de queso crema
- 95 g de mantequilla
- 215 g de mezcla para pastel Red Velvet
- 70 g de azúcar glass
- 20 g de azúcar mascabado
- ½ cucharadita de esencia de vainilla



Procedimiento

Cobertura de queso crema

- 1 Bate el queso crema, la mantequilla y la vainilla durante 2–5 minutos, hasta obtener una mezcla cremosa. Incorpora poco a poco el azúcar glass y añade colorante rojo hasta conseguir un tono rosa pálido.
- 2 Coloca en una manga pastelera con duya redonda y refrigera 30 minutos.

Dip Red Velvet

- 3 Bate el queso crema y la mantequilla durante 2–5 minutos, hasta obtener una textura esponjosa. Agrega gradualmente la mezcla Red Velvet, los azúcares y la vainilla. Bate hasta integrar.

Montaje final

- 4 Coloca el dip en un recipiente formando una cúpula. Con la manga pastelera, dibuja líneas onduladas para simular los pliegues de un cerebro.
- 5 Aplica colorante rojo diluido en agua con una brocha para simular sangre. Sirve con galletas, barquillos o wafers.

Importante: Utiliza una mezcla Red Velvet apta para consumo sin hornear. Las mezclas convencionales para pastel no deben consumirse crudas.



Prepara esta receta con la PARRILLA EXTRACTORA MASTERSENSE AIR
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta parrilla!





PASTEL DE RIGATONI

TEKA

Dificultad: Alta • Tiempo: 120 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 2 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 cebolla, pelada y picada
- 500 g carne picada de ternera
- 100 ml vino tinto
- 10 g hierbas provenzales
- Tomate triturado en lata
- Concentrado de carne
- 100 g queso cheddar rallado
- 350 g rigatoni
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida



Procedimiento

- 1 Calentamos un poco de aceite en una cacerola y freímos el ajo y la cebolla durante 10 minutos. Añadimos la carne picada hasta que haya cambiado de color. Regamos con el vino tinto y subimos el fuego.
- 2 Cuando se haya evaporado el alcohol, agregamos las hierbas, el tomate triturado y el concentrado de carne. Cocemos a fuego lento durante 75 minutos. Dejamos atemperar la boloñesa y la trituramos.
- 3 Cocemos los rigatoni en abundante agua con sal durante 6 minutos. Escurremos. Forramos un molde de 18 cm de base desmoldable con papel vegetal. Rellenamos con los rigatoni y vertemos la salsa boloñesa por encima, poco a poco, dejando que penetre en el interior de la pasta.
- 4 Cubrimos bien toda la superficie con el cheddar rallado, llegando hasta los bordes. Cocemos en el horno, precalentado a 180 °C con calor arriba y abajo, durante 10 minutos.
- 5 Podemos decorar la superficie con ojos sangrientos hechos con discos de queso, colorante rojo (para las venas) y aceitunas negras (para las pupilas) o arañas decorativas.



Renueva tu cocina con la CAMPANA DHI 98610 TCS BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanee el código
y conoce esta campaña!





HUMMUS DE CALABAZA

TEKA

Dificultad: Media • Tiempo: 60 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 200 g de calabaza de castilla
- Tomillo fresco al gusto
- 200 g de garbanzos cocidos
- 2 dientes de ajo rostizados
- 1 cucharada de jugo de limón
- 25 g de tahini (pasta de ajonjolí)
- 1 pizca de sal
- ½ cucharadita de paprika picante
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen



Procedimiento

- 1 Precalienta el horno a 200 °C. Corta la calabaza en cubos y colócala en una charola junto con el tomillo fresco.
- 2 Hornea durante 30 minutos o hasta que la calabaza esté suave. Agrega los ajos a la misma charola y retíralos antes, cuando estén tiernos.
- 3 Deja enfriar la calabaza y pesa 200 g ya cocidos. Colócala en la licuadora o procesador de alimentos.
- 4 Agrega los garbanzos, ajos rostizados, jugo de limón, tahini, sal, paprika y aceite de oliva. Licúa hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
- 5 Si la consistencia es demasiado espesa, añade un poco de agua y vuelve a mezclar.
- 6 Sirve en un recipiente y decora con tomillo fresco, semillas de ajonjolí y un chorrito de aceite de oliva. Sugerencia para servir: Acompaña con pan pita tostado, galletas saladas o bastones de verduras.



Renueva tu cocina con la ESTUFA FS 7660 G DK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta estufa!





HAMBURGUESAS DE LA NOCHE OSCURA

TEKA

Dificultad: Media • Tiempo: 90 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

Para los panes negros

- 110 g de harina de trigo de fuerza
- 50 ml de leche tibia
- 2 g de levadura seca para pan
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 sobre de tinta de calamar
- ½ huevo batido
- Semillas de ajonjolí

Para las hamburguesas

- 4 hamburguesas de pavo

Para la ensalada

- ¼ de col morada
- Aceite de oliva extra virgen y sal

Para la mayonesa

- Aceite de girasol
- 1 huevo
- 3-4 pimientos



Procedimiento

- 1 Prepara los panes:** Disuelve la levadura y la tinta de calamar en la leche tibia. Añade el aceite y la harina, mezcla hasta formar una masa suave y deja reposar tapada durante 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- 2** Divide la masa en cuatro porciones, forma los panes, barniza con huevo y espolvorea ajonjolí. Hornea a 180 °C durante 20 minutos.
- 3** Cocina las hamburguesas en un sartén a fuego medio-bajo, aproximadamente 8 minutos por lado, hasta que estén bien cocidas.
- 4 Prepara la ensalada:** Corta finamente la col morada, mezcla con jugo de limón, aceite de oliva y sal. Deja reposar 30 minutos.
- 5 Prepara la mayonesa:** Bate el huevo pasteurizado con sal y agrega aceite poco a poco hasta emulsionar. Incorpora los pimientos y licúa hasta obtener una salsa cremosa.
- 6 Arma las hamburguesas:** Abre los panes, coloca la ensalada, agrega la carne y termina con la mayonesa de pimientos. ¡Listas para disfrutar!



Renueva tu cocina con el fregadero AMERICAN PRO 80 M-XP 1B
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanee el código
y conoce este fregadero!





PANQUECITOS AL VAPOR



Dificultad: Fácil • Tiempo: 40 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

- 3 huevos medianos
- 200 g de azúcar
- 150 ml de leche
- 300 g de harina de trigo
- 3 cucharaditas de polvo para hornear (tipo Royal)
- 3 cucharadas de cocoa natural sin azúcar
- Ralladura de 1 naranja



Procedimiento

- 1 Cierne la harina junto con el polvo para hornear, agrega la ralladura de naranja y reserva. Bate los huevos con el azúcar a velocidad alta hasta que dupliquen su volumen y adquieran un tono claro.
- 2 Reduce la velocidad y añade la leche. Después, incorpora la harina con una espátula, mezclando suavemente hasta integrar. Divide la masa en dos recipientes. Agrega la cocoa a una de las porciones y mezcla hasta obtener un color uniforme.
- 3 Llena los capacillos hasta 2/3 de su capacidad con la masa de tu preferencia. Coloca la otra mezcla en una manga pastelera y dibuja figuras de Halloween sobre la superficie.
- 4 Acomoda los panquecitos en una vaporera sobre una olla con agua caliente, sin que los moldes toquen el agua.
- 5 Cocina a fuego medio durante 15–20 minutos, o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
- 6 Retira de la vaporera y deja enfriar sobre una rejilla antes de servir.



Renueva tu cocina con el REFRIGERADOR RMF 77960 GBK MX
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanear el código
y conoce este refrigerador!





FANTASMITAS DE MERENGUE



Dificultad: Media • Tiempo: 150 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

- 160 g de aquafaba fría (líquido de garbanzos cocidos)
- 400 g de azúcar glass
- 4 g de goma xantana
- Fondant negro para decorar
- Esencia de coco o limón al gusto (opcional)



Procedimiento

- 1 Bate el aquafaba a velocidad alta hasta obtener una consistencia firme y esponjosa, similar a las claras a punto de nieve. Incorpora poco a poco el azúcar glass, batiendo constantemente hasta integrar.
- 2 Agrega la goma xantana y la esencia opcional. Continúa batiendo hasta conseguir un merengue firme.
- 3 Coloca la mezcla en una manga pastelera con duya redonda pequeña y prepara una charola con papel para hornear. Forma los fantasmillas: Crea la cabeza, dibuja una pequeña "U" para los brazos y desliza hacia abajo para formar el cuerpo, terminando en punta.
- 4 Hornea a 90 °C durante 2 horas y deja enfriar completamente.
- 5 Decora con pequeñas bolitas de fondant negro para formar los ojos y la boca.
- 6 Listo! Utilízalos para decorar pasteles, cupcakes o como galletitas rellenas.



Prepara esta receta con el HORNO HSF 8240 G SS.
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este horno!





PASTEL DE FRUTOS ROJOS

TEKA

Dificultad: Media • Tiempo: 60 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

- 1 cup de azúcar
- ¼ de almidón de maíz
- Sal
- Agua
- 1 taza arándanos
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de fresas
- ¾ taza de moras
- 1 cda de zumo de limón
- 2 cdas de mantequilla
- 2 láminas de masa quebrada



Procedimiento

- 1 En una olla mezclar el azúcar, el almidón de maíz, una pizca de sal y agua. Poner a calentar y una vez hierva, añadir los arándanos y cocinar hasta que la mezcla espese.
- 2 En un bowl mezclar el resto de frutos rojos (las frambuesas, las fresas cortadas a la mitad y las moras) junto con la mezcla de arándanos. Añadir el zumo de limón y reservar hasta que se enfríe.
- 3 Cubrir un molde redondo de tarta con una de las láminas de masa quebrada. Ajustar bien a los bordes del molde. Rellenar con la mezcla de frutos rojos y repartir unos cubos de mantequilla sobre la superficie.
- 4 Hacer un par de bolitas con ¼ de la masa restante y con ayuda de un palillo hacer un agujero en el centro de cada una. Cortar en tiras el resto de la masa y con un cuchillo, hacer unas hendidura en la superficie.
- 5 Colocar las dos bolitas a modo de ojos y cubrir con las tiras como si fuera una momia. Dejar un hueco en la boca, donde colocar unos trocitos de masa en forma de dientes. Recortar la masa que sobre por los bordes.
- 6 Hornear la tarta 10 minutos a 200°C y tras este tiempo bajar la temperatura a 180°C y hornear 45 minutos más. Dejar enfriar sobre una rejilla antes de servir.



Prepara esta receta con el HORNO HLB 84-VAN GOGH.
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanear el código
y conoce este horno!





GALLETAS DE TARANTULA

TEKA

Dificultad: Media • Tiempo: 90 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

Para la base de la galleta

- 100 gr margarina
- 100 gr azúcar de coco
- Una pizca de sal
- 200 gr harina
- 1 cdita bicarbonato
- 60 ml de bebida vegetal
- 1 cdita de extracto de vainilla
- Chispas de chocolate negro

Para el montaje

- Galletas
- Crema de cacahuete
- Virutas de chocolate negro
- Sticks o pretzels veganos
- Ojos comestibles



Procedimiento

- 1 Para hacer las galletas mezclamos el azúcar, la sal y la margarina en un bowl. Añadimos la bebida vegetal y el extracto de vainilla.
- 2 Incorporamos la harina tamizada, previamente mezclada con el bicarbonato e integramos. Cuando obtengamos una mezcla homogénea agregamos las chispas de chocolate y repartimos suavemente.
- 3 Refrigeramos durante 1 hora en la nevera. Pasado este tiempo formamos bolitas de tamaño similar, las colocamos en una bandeja de horno engrasada o forrada con papel vegetal y horneamos a 180° durante 12-15 minutos, con el horno previamente precalentado.
- 4 Sacamos del horno y como seguirán un poco tiernas, con mucho cuidado y con ayuda de un palillo, hacemos 6 pequeños orificios en cada galleta (sin llegar a romperlas) y dejamos que enfríen completamente.
- 5 Para montar las galletas tarántula untamos crema de cacahuete en cada galleta y metemos en el congelador 10 minutos para que la crema endurezca un poco. Formamos las patitas a gusto con los sticks o los pretzels uniéndolos con chocolate derretido.
- 6 Sacamos las galletas del congelador, colocamos las patas sobre la crema de cacahuste dentro de cada orificio y decoramos la superficie.



Renueva tu cocina con el ENFRIADOR DE VINOS RVF 20110 GBK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este enfriador de vinos!





BOMBONES ENVENENADOS DE FRESAS

TEKA

Dificultad: Alta • Tiempo: 80 minutos • Raciones: 4 personas



Ingredientes

Para los bombones

- 300gr de chocolate negro

Para el relleno

- 200gr de mermelada de fresa
- 20ml de zumo de naranja o agua



Procedimiento

- 1 Licúa la mermelada con el jugo y reserva. Puedes agregar unas gotas de colorante rojo vegetal para simular sangre.
- 2 Derrite el chocolate a baño María hasta alcanzar los 45 °C, utilizando un termómetro de cocina. Retira del fuego y mezcla con una espátula, levantando el chocolate para enfriarlo. También puedes refrigerarlo unos minutos hasta alcanzar 29–30 °C.
- 3 Caliéntalo nuevamente a baño María hasta llegar a 31–32 °C. Llena los moldes con chocolate, da pequeños golpes para eliminar burbujas y voltéalos para retirar el exceso. Refrigera hasta que endurezca.
- 4 Rellena los bombones hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con la mezcla de mermelada. Coloca medio chile de árbol seco en dos bombones al azar.
- 5 Cubre con el chocolate restante, retira el exceso con una espátula y refrigera hasta el día siguiente.
- 6 Desmolda con cuidado y ¡listo! Disfruta estos bombones de Halloween con una sorpresa picante.



Remodela tu cocina con el MICROONDAS MWA10 SLV
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanear el código
y conoce este microondas!

