



COCINA
con alegría

**RECETAS QUE
DAN SUSTO**

**RECETAS DIVERTIDAS, DELICIOSAS Y ESCALOFRIANTES
PARA HALLOWEEN Y DIA DE MUERTOS**

Ver la versión online



En México, una de las celebraciones más importantes y emotivas es la del **día de muertos**, ya que es ese momento en que las personas que ya no están en vida vienen a visitar a sus seres queridos.



COCINA
con alegría



Es un día para disfrutar preparando los platillos favoritos de nuestros seres queridos que ya no están con nosotros, pero también se convierte en una celebración de la vida.

Una tradición llena de color, sabor y alegría, porque aún ante la muerte descubrimos que esta es la mejor forma de honrar a la gente que queremos.

Y por otro lado, una celebración que todos los pequeños en casa disfrutan es Halloween, que es la combinación perfecta entre terror y diversión.

Por ello, en este recetario te compartimos algunas recetas para que estos días las preparen y disfruten.

COCINA
conalegría



COCINA
conalegría

NARANJAS DEL TERROR RELLENAS DE FRUTAS

NARANJAS DEL TERROR RELLENAS DE FRUTAS



Tiempo estimado
40 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1 1/2 tazas de fresas troceadas
- 1 taza de yogur natural
- 1 carambola rebanada
- 1 taza de zarzamoras
- 1 pitahaya troceada
- 4 naranjas

Instrucciones

1. Mezcla el yogur, la miel de abeja y el extracto de vainilla. Mantén en reserva.
2. Corta la parte superior de una naranja (auxíliate con un cuchillo bien afilado), ahuécala o remueve el contenido para sacar una especie de tazón.
3. Cala dos triángulos, que serán los ojos de la calabaza; corta líneas zigzagantes para la boca. Repite este proceso para el resto de las naranjas.
4. Exprime el jugo de media naranja en un tazón, y al mismo tiempo parte en trozos el resto de las naranjas e introdúcelas junto con las pitahayas, la carambola, fresas, zarzamoras. Incorpora bien los ingredientes.
5. Antes de servir las calabacitas, agrega un poco de yogur, que mezclaste con la miel y la vainilla, en los tazones de cáscara de naranja y completa con la fruta picada.

COCINA
con alegría

CALABACITA DE QUESO

CALABACITA DE QUESO



Tiempo estimado
20 mins



Porciones
4 personas

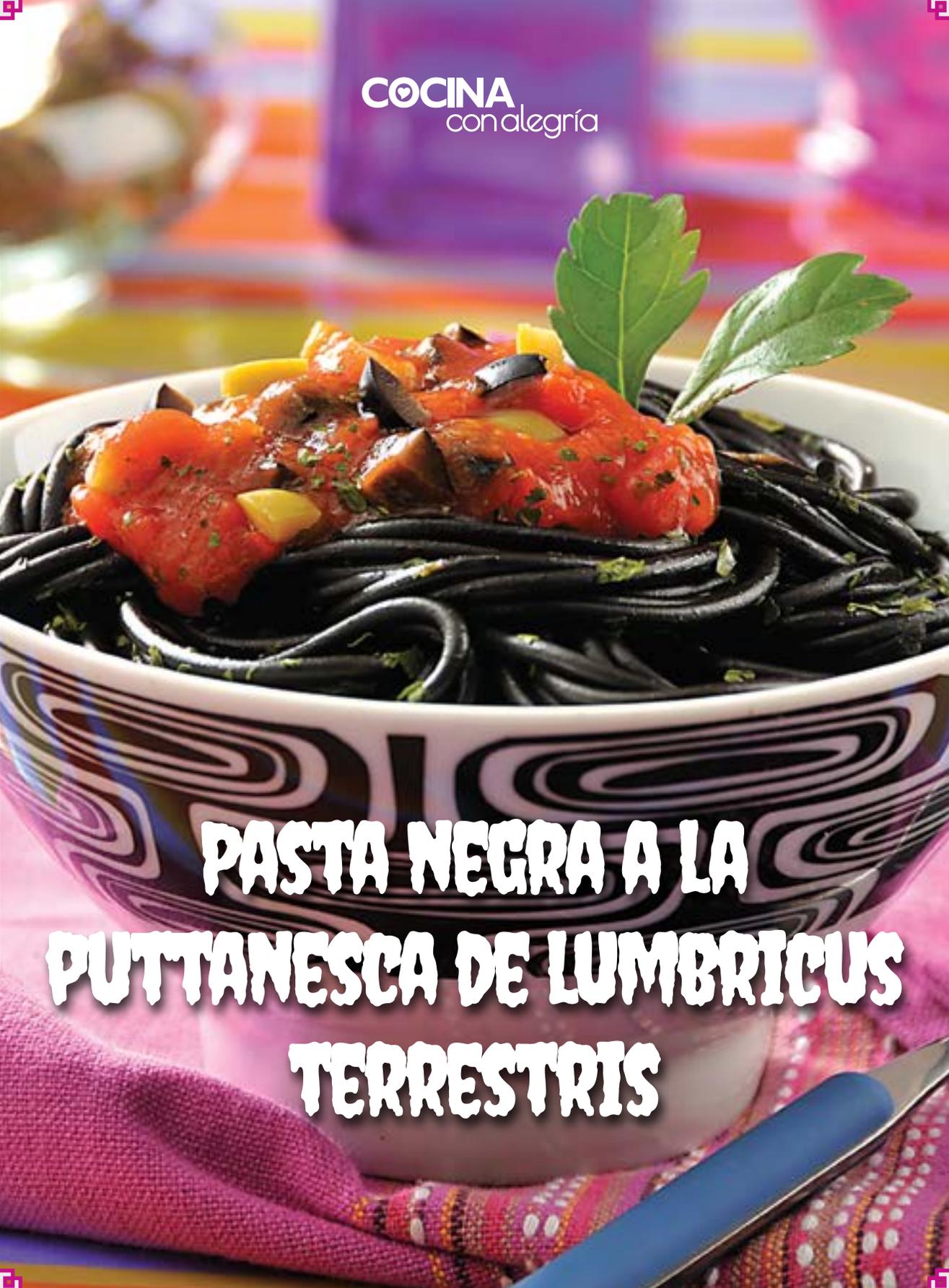
Ingredientes

- 2 rebanadas de pepperoni o salami
- 150 g de queso cheddar rallado
- 50 g de jamón de pavo picado
- 50 g de pepperoni picado
- 280 g de queso crema
- Galletas saladas
- Pimienta

Instrucciones

1. Acrema el queso crema con un poco de pimienta. Añade el jamón de pavo y el pepperoni picados.
2. Forma una esfera y aplasta un poco el hemisferio o parte superior para formar la cabeza de la calabaza.
3. Cubre todo el rededor con el queso cheddar. Forma la cara con las rebanadas de pepperoni (corta triángulos para los ojos y una media luna como boca) y acomódalas en la calabaza de queso.
4. Decora con una hoja de perejil (puedes usar cilantro, yerbabuena, epazote, etc.) en la parte superior.
5. Acompaña con galletas saladas.

COCINA
con alegría



**PASTA NEGRA A LA
PUTTANESCA DE LUMBRICUS
TERRESTRIS**

PASTA NEGRA A LA PUTTANESCA DE LUMBRICUS TERRESTRIS

 Tiempo estimado
40 mins

 Porciones
4 personas

Ingredientes

- 1/8 de taza de aceitunas negras picadas
- 1/8 de taza de aceitunas verdes picadas
- 1 cucharadita de semillas de chile rojo
- 1/2 taza de perejil picado finamente
- 6 filetitos de anchoa enlatados
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de alcaparras
- 400 g de pasta larga negra
- 4 tazas de jitomate cherry
- 4 ajos picados finamente

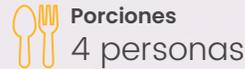
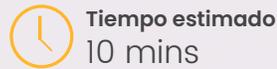
Instrucciones

1. **Salsa putanesca:** Calienta el aceite y agrega las anchoas picadas; agrega el ajo, las semillas de chile rojo, los jitomates, las alcaparras y las aceitunas.
2. Cocina con el recipiente tapado por un tiempo de 10 minutos hasta que los jitomates se abran.
3. Aplasta los jitomates que hayan quedado enteros y agrega el perejil.
4. Cuece la pasta en agua hirviendo (el agua debe estar salada) hasta que esté al dente. Una vez cocida, escurre la pasta.
5. Para servir, mezcla la pasta con la salsa putanesca caliente.

COCINA
conalegría

LAS VIUDAS NEGRAS, HUEVOS A LA DIABLA

LAS VIUDAS NEGRAS, HUEVOS A LA DIABLA



Ingredientes

- 2 cucharaditas de perejil finamente picado
- 1 cucharada de pepinillo encurtido picado
- 2 cucharadas de apio finamente picado
- 12 aceitunas negras sin hueso
- 6 huevos duros sin cascarón
- Gotas de salsa inglesa
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de sal
- Paprika

Instrucciones

1. Corta los huevos por la mitad y retira las yemas cocidas.
2. **Aderezo:** Mezcla las yemas con la mayonesa, salsa inglesa, apio, pepinillo y perejil; sazona con la sal y añade la paprika. Revuelve los ingredientes para uniformar el aderezo.
3. Coloca esta salsa dentro de una duya con boquilla ancha y rellena las claras cocidas (a las que les retiraste las yemas).
4. **Arañitas:** Parte las aceitunas por la mitad, pero a lo largo, para sacar el cuerpo de los arácnidos. Reserva algunas mitades de aceitunas, mismas que cortarás en seis y usarás como patitas.
5. Coloca las arañitas sobre el aderezo de yema y acomoda las “patitas” como se refiere en la receta publicada.

COCINA
con alegría

PAN DE MUERTO, HUESITOS DEL CEMENTERIO

PAN DE MUERTO, HUESITOS DEL CEMENTERIO



Tiempo estimado
2 hrs



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 2 cucharadas de agua de azahar
- 1/4 de taza de azúcar refinada
- 1 huevo para barnizar
- 120 g de mantequilla
- 120 g de manteca
- 15 g de levadura
- 1 taza de cajeta
- 450 g de harina
- 120 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 7 yemas
- Anís

Instrucciones

1. Coloca la levadura junto con 1/4 de taza de agua tibia y añade un poco de harina, deja reposar en un lugar tibio hasta que empiecen a formarse burbujas.
2. Mezcla la harina con la sal y el azúcar, y forma una fuente para colocar -al centro- los huevos, yemas, agua de azahar, anís, mantequilla y manteca.
3. Agrega la mezcla de levadura y amasa todo. Al amasar es importante incorporar aire, por lo que te recomiendo golpear la masa. La pasta estará lista una vez que se desprege de la superficie y puedas manejarla.
4. Deja reposar la mezcla dentro de un tazón engrasado, cubre con un lienzo húmedo y espera a que la masa haya doblado de tamaño.
5. Amasa nuevamente y forma bolitas pequeñas. Acomoda en una charola. Toma un poco de pasta y forma tiritas para hacer los "huesitos". Pega a los panes con el huevo batido.
6. Hornea a 180°C hasta que las piezas estén cocidas.
7. Coloca la cajeta dentro de una manga con punta mediana y rellena los panes por un costado. Espolvorea con el azúcar refinada y sirve como bocadillos dulces.

COCINA
conalegría

**PAY DE
CALABAZA**

PAY DE CALABAZA



Tiempo estimado
45 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 1 1/2 cditas de canela molida
- 4 hojas de pasta philo
- 135 gr de mantequilla
- 425 gr de puré de calabaza
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/4 taza de miel
- 3 huevos
- 350 ml de leche evaporada
- 1 cda de fécula de maíz
- 1 cdita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 3/4 cdita de canela
- 1/4 cdita de nuez moscada

Instrucciones

1. Mezclar el azúcar con la canela y reservar.
2. Cortar las hojas de pasta philo en cuadrados para que sea más fácil manejarla.
3. Tomar un cuadro de pasta philo y barnizar con mantequilla, espolvorear con la mezcla de azúcar y canela, doblar por la mitad. Repetir el proceso con el resto de la pasta.
4. Cubrir un molde para pay con la pasta philo, formando un borde y aplicando mantequilla entre cada pieza de pasta para ayudar a que se peguen.
5. Cubrir el fondo de la costra de philo con papel encerado y colocar un peso al centro, se pueden utilizar frijoles crudos. Hornear a 180° C hasta que la costra esté dorada.
6. Mezclar el puré de calabaza con el azúcar, la miel, los huevos, la leche, la fécula, la vainilla, la sal, la canela y la nuez moscada hasta formar una pasta uniforme. Vaciar en el molde.
7. Cubrir los bordes de la costra con papel aluminio y hornear alrededor de una hora.
8. Servir a temperatura ambiente.

BOCADOS DE BROWNIES MACABROS

BOCADOS DE BROWNIES MACABROS



Tiempo estimado
1 hr 15 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 250 g de chocolate anaranjado
- 1 1/2 tazas de azúcar morena
- 50 g de chocolate verde
- 250 g de mantequilla
- 1/3 de taza de cocoa
- 400 g de chocolate
- 1 1/4 taza de harina
- 4 huevos

Instrucciones

1. Coloca en un recipiente el chocolate junto con la mantequilla y ponlos a calentar a fuego bajo hasta que se derritan.
2. Bate ligeramente el azúcar con los huevos e incorpórale la mezcla de chocolate, que fundiste en el paso anterior.
3. Agrega la cocoa, la harina, el polvo para hornear y las nueces. Mezcla bien para incorporar todos los ingredientes.
4. Vacía la mezcla en un molde para muffins o en un molde para medias esferas.
5. Hornea a 160°C por un tiempo de 50 minutos o hasta que la masa esté cocida. Posteriormente a esto, retira del horno y deja enfriar para desmoldar.
6. Derrite el chocolate naranja a baño maría y sumerge con cuidado cada uno de los brownies hasta cubrirlos de forma total (auxíliate con algunas pinzas para pan).
7. Coloca los panecillos sobre papel encerado y deja secar el chocolate. Repite este proceso para el resto de los brownies.
8. Derrite el chocolate verde, vacíalo en una manga con punta o duya fina y con ella forma los rabos y hojas de la calabaza. Deja secar el chocolate y sirve en las bandejas.

**PALETAS ESCALOFRIANTES
DE PILONCILLO Y
CHOCOLATE**

PALETAS ESCALOFRIANTES DE PILONCILLO Y CHOCOLATE

 **Tiempo estimado**
40 mins

 **Porciones**
12 personas

Ingredientes

- 1 tablilla de chocolate mexicano
- 1/4 de cucharadita de extracto de vainilla
- 12 palitos de madera o de bambú
- 2/3 de taza de miel de piloncillo
- 2/3 de taza de agua
- 2 tazas de azúcar

Instrucciones

1. Extiende dos pliegos de papel encerado y acomoda los palos de madera o bambú. Deja suficiente espacio entre ellos para hacer las paletas en forma de espiral.
2. Mezcla en un sartén el azúcar con la miel de piloncillo y el agua. Deja hervir, pero sin dejar de mover.
3. Retira el caramelo del fuego una vez que esté a punto de bola dura o 105°C. Incorpora la vainilla y mezcla.
4. Coloca el fondo del sartén (donde está el caramelo) en un recipiente de agua fría para evitar que el azúcar se siga calentando.
5. Toma una porción del caramelo con una cuchara grande y forma espirales -sobre los palitos de madera o bambú- redondas para sacar las paletas.
6. Pasa la tableta de chocolate por un rallador fino para sacar un granulado y espolvoréalos sobre las paletas, que están reposando como 10 minutos sobre el papel encerado.
7. Deja 10 minutos más sobre el papel y remueve éste para liberar las paletas.

COCINA
conalegría

CALABAZA EN TACHA

CALABAZA EN TACHA



Tiempo estimado
40 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 1 calabaza de Castilla mediana
- 5 pzas. de piloncillo en trozos
- 2 rajas canela
- 3 clavos
- 3 pimientas gordas
- 1 l. de agua

Instrucciones

1. Cortar la calabaza en trozos medianos sin retirar las semillas.
2. En una cazuela de barro o de cobre verter el agua y disolver el piloncillo.
3. Agregar la calabaza, las especias y tapar.
4. Cocinar a fuego lento hasta formar una miel. Si la preparación requiere de más líquido, agregárselo caliente y poco a poco.
5. Mover y bañar los trozos de calabaza constantemente con la miel.
6. Dejar a fuego bajo aproximadamente 1 hora o hasta que la calabaza esté suave.

COCINA
con alegría

MALTEADA HECHIZADA

MALTEADA HECHIZADA



Tiempo estimado
20 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 1/2 taza de calabaza de Castilla cocida
- 1 rama de canela
- 1 bola de helado de vainilla
- 1 taza de leche
- 1 cdita de vainilla
- Azúcar al gusto
- Crema batida
- Canela en polvo

Instrucciones

1. En la licuadora moler la calabaza de Castilla con la rama de canela.
2. Agregar el helado, la leche, la vainilla y endulzar con azúcar al gusto.
3. Verter en un vaso, acompañar con crema batida y espolvorear con canela.

COCINA
con alegría

BREBAJE ENCANTADO DE FRAMBUESAS DEL BOSQUE

BREBAJE ENCANTADO DE FRAMBUESAS DEL BOSQUE



Tiempo estimado
10 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 30 ml de jarabe simple para bebidas
- 230 ml de vodka de frambuesa
- 120 g de puré de ciruela
- 12 frambuesas frescas
- 12 rodajas de limón
- Colorante negro líquido
- Hielo

Instrucciones

1. Coloca en un agitador o shaker el hielo, las frambuesas frescas, las rodajas de limón, el puré de ciruela y el jarabe, así como el vodka de frambuesa. Agita.
2. Cuela la mezcla y sirve en copas. Antes de llevar tus bebidas a los comensales, añade unas gotas del colorante negro, mismas que se irán disolviendo en la bebida para darle un tema más tétrico a tu evento.

COCINA
con alegría

www.cocinaconalegria.com

® **Cocina con Alegría**

Es una marca registrada, todos los derechos reservados.

Prohibida la reproducción total o parcial, incluyendo cualquier medio físico, impreso, electrónico o magnético.

[Ver la versión online](#)