

Emcesa presenta sus recetas 'de miedo' para Halloween

Hamburguesas 'monstruo' o unos montaditos de Halloween para homenajear a uno de los personajes más famosos de este día, la bruja. ¿Originales, verdad?

Termina octubre y el mood de Halloween invade el cuerpo con unas ganas terribles de sofá, manta, una peli de terror y pasar una noche escalofriante. Y para acompañar esta cita no hay nada mejor que hacerlo con unas deliciosas recetas que hagan despertar a cualquier amante de la buena cocina.

Emcesa ofrece una selección de sus mejores platos para disfrutar en soledad o familia. Una noche terroríficamente divertida a la par que escalofriante. De eso va el truco o trato, ¿no?

"Como era de esperar, cada año se ofrece a los clientes ideas para disfrutar de esta fecha. Esperamos que todos ellos disfruten este día de Halloween con esta amplia variedad de productos y sigamos estando presentes en sus momentos más memorables", destaca Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Una idea original para este 31 de octubre podría ser una deliciosa hamburguesa 'monstruo' de vacuno. Primero se fríe la carne con un chorrito de aceite, mientras se pone en los panes, ketchup y mostaza. Se lavan y cortan las verduras. Se montan en ambos panes los ingredientes. Con la loncha de queso, se corta en dos y se hacen dos tipos de dentaduras. Se monta la hamburguesa con todos los dientes, se adorna. Y lista para servir.

Otra opción son unos montaditos de carne pero con un toque diferente y terrorífico para homenajear a uno de los personajes más famosos de esta fecha, la bruja. Para la receta se necesita un delicioso embutido que Emcesa ofrece a sus clientes: la morcilla de cebolla para pincho.

Los pasos son muy sencillos. Se da forma a las morcillas con un molde circular para la cara de la bruja, que pueden decorarse con ketchup, y se utiliza un molde triangular para el sombrero. Después se fríe todo y se sirve en un plato junto con unas patatas fritas. Y a disfrutar.

"¿Estás preparado para lo que se viene? No esperes ni un segundo más y corre a la tienda más cercana a por alguno de los productos de Emcesa".

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

Emcesa

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>