IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1249964/Foto\_Recetas\_Emcesa\_Halloween.jpg](http://imagen/)

# 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 elcuerpo 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 clientesideas para disfrutar de esta fecha. Esperamos que todos ellos disfruten este día de Halloween con estaamplia 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 poneen los panes, kétchup y mostaza. Se lavan y cortanlas verduras. Se montanen ambos panes los ingredientes. Con la loncha de queso, se cortaen 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 decorarsecon kétchup, 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 latienda más cercana a por algunode los productos de Emcesa.