

Lee la receta.

Receta de Halloween: Fantasmas de empanadilla

Ingredientes:

- Obleas de empanadilla
- Queso crema
- Jamón serrano
- Salsa barbacoa
- Papel de aluminio

Cómo hacer los fantasmas de empanadilla:

Para dar la forma a los fantasmas, tenemos que hacer una especie de molde. Yo lo intenté con unos vasos de chupito forrados, pero eran demasiado grandes, al menos para la oblea pequeña que es la que uso yo. Finalmente logré la forma que buscaba utilizando tan sólo papel de aluminio. Cogemos un trozo y sin apretarlo demasiado, hacemos como un dedal grande, con la base plana.

Colocamos los moldes sobre la fuente del horno y vamos colocando las obleas sobre ellos. Se despegan mejor si primero cogemos un papel de los que viene con las obleas, envolvemos con él bien el molde de papel de aluminio y luego colocamos la oblea, más o menos como caiga, haciendo que tenga algún pliegue.

Horneamos a 170º unos 10-15 minutos, teniendo mucho cuidado, ya que al no tener relleno, se queman muy fácil.

Cuando estén frías, desmoldamos. Lo más fácil es sacar primero el interior de papel de aluminio y después despegar con cuidado el papel de la oblea. Se hace muy fácil sin problema. Reservamos hasta el momento de servir.

Picamos muy pequeño el jamón serrano y lo mezclamos con un poco de queso crema. Ponemos una cucharadita en cada fantasma y aplastamos para que quede en el fondo.

Ponemos nuestros fantasmas sobre una fuente y con ayuda de un palillo les dibujamos los ojos con salsa barbacoa.