

TOP Recetas de Halloween

## Reconocidos chefs detallan las recetas con las que triunfar en Halloween

- » La noche de Halloween es una de las noches más esperadas del año, tanto por los niños y niñas; y cada vez más, también por los adultos. Para que no falte un detalle esta noche dejamos las diez recetas más originales
  - » Paco Roncero, Estanis Carenzo, Alejandro Montes y los Arzábal; entre otros profesionales del mundo de la gastronomía, nos proponen un plato para Halloween con el que ser el mejor anfitrión
- 

### Fabes con alcachofas, por Paco Roncero



Fabes con alcachofas: La terraza del casino by Paco Roncero

MATILDE FENOY / Madrid

31/10/2016 07:44h | **31/10/2016 15:26h** | - Actualizado:

Guardado en: **Estilo** Gente

---

## Ingredientes para 4 personas:

Fabes asturianas 500 gr.

Alcachofas 8 unidades

Tomate rojo 1 unidad

Cebolla 1 unidad

Zanahoria 1 unidad

Puerro 1 unidad

Laurel 1 hoja.

Ajo 4 dientes.

Perejil picado

Aceite de oliva 100 ml.

Sal

## Elaboración

1.- Poner las fabes en abundante agua la noche a cocinarlas, retira el agua de remojo y ponlas a coc limpia hasta que cubra las fabes.

---

- 2.- Batimos el huevo y la yema con un tenedor para que quede uniforme y añadimos a la mezcla anterior. Añadimos también las esencias y batimos a velocidad baja hasta que esté bien integrado.
  - 3.- Comenzamos a añadir la harina a cucharadas a velocidad baja. Batimos hasta que esté ligada.
  - 4.- Colocamos la masa sobre un papel de hornear, darle una forma redonda y aplastada y cortarla en dos trozos iguales.
  - 5.- Cogemos unos de los trozos y ponemos encima otro papel de hornear y con un rodillo estiramos la masa con un grosor uniforme de unos 6 mm. Conviene utilizar un rodillo graduable. Hacer lo mismo con el otro trozo.
  - 6.- Metemos en la nevera la masa por 3 horas, pasado este tiempo la sacamos y cortamos con los cortadores. Ponemos el horno a 180° y dejamos las galletas uno 10 o 12 minutos.
  - 7.- Cuando los bordes estén dorados, lo sacamos y dejamos enfriar en la bandeja un par de minutos, luego pasamos a una rejilla enfriadoras para que se enfríen completamente.
  - 8.- Hacemos la preparación: Mezclamos el polvo de merengue con el azúcar glass en seco.
  - 9.- Añadimos el agua y batimos a velocidad baja un par de minutos.
  - 10.- Para el glaseado fluido (de relleno) añadimos más agua y mezclamos a mano con cuidado de no incorporar aire
-