RecetaKA

ARAÑAS SOBRE HAMBURGUESAS MUTANTES



Ingredientes para la hamburguesa (6 unidades) : 500 g carne picada mezcla / Ajo / sal / perejil / 6 lonchas queso cheddar / 2 tomates / 1 cebolla / 6 Pimientos del piquillo / Aceite de oliva / 6 Aceitunas negras / Pimienta negra / 1 huevo.

Ingredientes para el pan (8 unidades) : 500 g de harina de fuerza / 250 g de leche entera (tibia) / 50 g de mantequilla / 12,5 g de levadura fresca / 1 huevo / 7 g de sal / 10 gr de azúcar / Para decorar: 1 huevo, sésamo

Ingredientes para las arañas (6 unidades): 600 gr Queso crema / 250 gr semillas de chía o sésamo negro / 36 bastones de galletas (pretzels) / 6 aceitunas negras en rodajas / 1 pimiento del piquillo



Elaboración de la hamburguesa

1. Pelar el ajo, quitarle el germen y picarlo finamente. Picar el perejil el ajo en trozos pequeños, así como el perejil. Batir bien el huevo
2. Mezclar la carne con el perejil, el ajo, el huevo la pimienta negra y la sal. Dejar reposar unos minutos y formar las hamburguesas.
3. Cortar la cebolla y el tomate en rodajas. Freír la carne con un chorro de aceite de oliva.
4. Montar la hamburguesa, colocar el tomate y la cebolla en el pan, a continuación la carne. Encima colocar la loncha de queso cheddar con forma de dientes y en el otro pan untar una capa generosa de guacamole. En los dientes de queso cheddar poner el pimiento para que parezca sangre o por kétchup. Colocar los trozos de aceituna encima del panecillo

Elaboración del pan de hamburguesa

1. Disolver el azúcar y la levadura en la leche tibia. En un bol formar un volcán con la harina. Esparcir sobre el volcán la sal y la mantequilla cortada en cubitos a punto pomada y el huevo. Comenzar Amasar. Añadir la leche con la levadura y amasar unos 15 minutos. Formar una bola y dejar reposar la masa unos 60 minutos (Primer levado). Dividir con un cortador de masa en 8 porciones (triangulares). Bolear e ir distribuyendo en una fuente de horno previamente cubierta con papel de horno. Tapar con film transparente para evitar que la masa se seque y dejar reposar durante 30'. Quitar el film transparente y pintar la superficie del pan (sin presionar el pincel) de forma generosa. Espolvorear con semillas de sésamo. Introducir la fuente en horno previamente calentado a 200º. Hornear entre 15-20 minutos

Elaboración de las arañas

1. Coger el queso y formar una bola de tamaño mediano. Envolver el queso con las semillas. Poner las aceitunas en forma de ojos y dentro un poquito de pimiento rojo y encajar las patas en el cuerpo. Guardar en la nevera 15 minutos

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil