



The background is a repeating pattern of various Halloween-themed icons in orange on a black field. The icons include skulls, pumpkins with faces, ghosts, owls, bats, candles, tombstones, and witch hats. A central white rectangular box contains the text.

CATEGORÍA: INFANTIL
MODALIDAD: PLATO



FICHA DE MONSTRUOSIDAD FAJITAS DE CALABAZA DE HALLOWEEN

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alum no y curso	JORGE QUIROS EI3B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	10 MINUTOS					
INGREDIENTES	FAJITAS, JAMON YORK, CALABAZA COCIDA, GUACAMOLE, CHEDDAR					
ALÉRGENOS	LACTOSA, GLUTEN					
DESARROLLO	EN LA FAJITA BASE, PONEMOS JAMON LA GUSTO Y LAMINAS FINAS DE CALABAZA. O LA HACEMOS PURÉ Y LA UNTAMOS. CORTAR LA FAJITA DE ARRIBA CON CARA DE CALABAZA DE HALLOWEEN. PONER EL QUESO. TAPAR LA CABEZA CON GUACAMOLE. CALENTAR EN MICROONAS O NO AL GUSTO.					

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	CAROLINA EDJANG BERTUZZI 3 AÑOS INFANTIL B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	20 MINUTOS					
INGREDIENTES	PAN DE MOLDE TOMATE JAMÓN QUESO ACEITUNAS					
ALÉRGENOS						
DESARROLLO	MINIPIZZAS TENEBROSAS 1  3  5  2  4  6 					

AMPA CEIP PADRE POVEDA

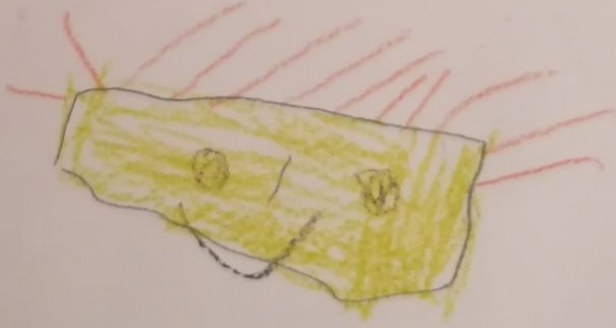
ASOCIACIÓN DE MADRES Y PADRES DE ALUMNOS DEL CEIP PADRE POVEDA



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒ 1º, 2º y 3º Primaria	☐ 4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	☒ Bebida	☐ Postre
NOMBRE del alumno y curso	GABRIEL ALÍA 4º Años B		
DIFICULTAD	Fácil	Normal	☒ Díficil
TIEMPO	10 minutos		
INGREDIENTES	PAN DE MOLDE AGUACATE PASAS CECINA QUESO		
ALÉRGENOS	PAN		



DESARROLLO	UNTAR AGUACATE EN UNA REBANADA DE PAN. PONER DOS PASAS COMO OJOS, PELO DE CECINA, BOCA DE QUESO. 
------------	---



CATEGORÍA	Infantil	X	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	x	Bebida	Postre	
NOMBRE del alumno y CURSO	PABLO HERNANDEZ MARTIN 4º AÑOS C				
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal	Difícil	
TIEMPO	20 MIN				
INGREDIENTES	TOASTS, JAM, CHEESE, BLACK OLIVES				
ALÉRGICOS					
DESARROLLO	1st step: Take a slice of cheese and cut it in stripes  2nd step: cut sandwich bread loaves in mummy's shapes (getting rid of the corners) 				



3rd: Add some red coloured spreadable (strawberry jam, tomato sauce or sobrasada)



4th: Add the cheese stripes onto the toasts and some black olive oils cut in the shape of eyes and **READY TO EAT!!!!!!**





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	ANA HERNÁNDEZ VALLE. Infantil 3 años, grupo A					
DIFICULTAD	Fácil	☐	Normal	☒	Difícil	☐
TIEMPO	1 hora y media					
INGREDIENTES	- Zanahorias (medio kg) - Garbanzos (250 gr) - Ajos (1 diente) - Comino - Pasta de sésamo - Limón - Aceite de oliva extra virgen - Pimentón - Sal del Himalaya (opcional) *Preferiblemente los ingredientes deben ser orgánicos y haber sido producidos de manera respetuosa con el medio ambiente					
ALÉRGICOS	Ninguno					



Monster Chef: Ana
Equipo de cocina: Mamá, Martín, Rodrigo, Óscar y Gloria
Comensales: ¡todxs!
Fotografías: Mamá, Gloria y Óscar
Transcripción de receta y diseño de collage: Papá

- | | |
|------------|--|
| DESARROLLO | <p>NOMBRE DEL PLATO: <i>Terrifying humus!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hervir los garbanzos en una cazuela con agua y un poco de sal (opcional) durante 40 minutos. - Añadir un chorrito de limón al agua. - Introducir los garbanzos cocidos en la Thermomix con la misma agua con la que se hirvieron los garbanzos. La cantidad de agua en este paso es al gusto de la Monster Chef. - Añadir al puré de garbanzos el diente de ajo, un chorro de aceite de oliva, una cucharada pequeña de comino y dos cucharadas grandes de pasta de sésamo. - Probar la mezcla y ajustar los ingredientes al gusto. - Una vez que estén mezclados los ingredientes, enfriar en la nevera por 30 minutos. - Mientras se enfría el humus, pelar las zanahorias crudas y trocearlas con una pajita metálica dándole forma de fantasmas. ¡No olvidar los ojos y la nariz de los fantasmas! - Servir el humus en un cuenco para cada comensal, poner encima de cada plato una pizca de pimentón y los fantasmas de zanahoria a lrededor de los cuencos. |
|------------|--|





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	SABINA MARTIN GARCIA 4 años 3					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	10 MINUTOS					
INGREDIENTES	TORTITA DE MAÍZ TOMATE FRITO QUESO EN LONCHAS ACEITUAS NEGRAS					
ALÉRGICOS	CEREALES, GLUTEN, LACTOSA					
DESARROLLO	1. EXTENDEMOS LA TORTITA EN UN PLATO 2. UNTAMOS BIEN CON TOMATE FRITO 3. RECORTAMOS LAS LONCHAS DE QUESO CON FORMA DE FANTASMA Y CALABAZA 4. PARTIMOS LAS ACEITUAS NEGRAS POR LA MITAD Y EN TROCITOS PARA HACER LAS ARADAS 5. 30 SEGUNDOS AL MICRO Y ¡¡LISTO!!					





MINIPIZZAS TERRORÍFICAS

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	☒	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Mario Chavarría Marcén 3 años B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	15'					
INGREDIENTES	Para 2 minipizzas: 2 rebanadas de pan de molde, salsa de tomate frito, orégano, 2 lonchas de queso (tipo sándwich), aceitunas negras sin hueso					
ALÉRGICOS	trigo, lácteos					
DESARROLLO	1. Precalienta el horno a 180°. 2. Corta las rebanadas de pan de molde con un vaso grande o un tape (por ejemplo, de Cola Cao) para que tengan forma circular. 3. Unta las rebanadas con salsa de tomate frito y espolvoréalas con orégano. 4. Corta las lonchas de queso en tiras y disponlas sobre las minipizzas como si fueran las vendas de la momia y la tela de la araña. 5. Corta las aceitunas negras en rodajas y coloca dos en la momia para simular los ojos. Coloca media aceituna para simular el cuerpo de la araña y corta otra para hacer las patas. 6. Hornea durante 8-10 minutos y ¡listo!					















FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1ª, 2ª y 3ª Primaria	☐	4ª, 5ª y 6ª Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	MARIO DE JUAN DIEZ INFANTIL 4 AÑOS B PLATO: VÓMITO DE MONSTRUO					
DIFICULTAD	Fácil	☐	Normal	☒	Difícil	☐
TIEMPO	20 MINUTOS					
INGREDIENTES	GUACAMOLE: AGUACATE, TOMATE, ADORNO: ALGAS WAKAME, CALABAZA Y ARÁNDANO					
ALÉRGENOS						



DESARROLLO

1. Espachurramos el aguacate
2. Cortamos en trocitos el tomate
3. Mezclamos todo y pusimos sal y limón.

DECORACIÓN:

1. Pusimos en remojo el alga wakame
2. Cortamos una rodaja de calabaza y le dimos forma.
3. Clavamos palillos en la "boca" de la calabaza
4. pusimos un arándano como ojo.
5. Colocamos todos los ingredientes en el plato para la presentación



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐	FOTO
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐	
NOMBRE del alumno y curso	JORGE BARRIO MARIN Receta: Escobas de la Bruja Piruja						
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐	
TIEMPO	15 MINUTOS						
INGREDIENTES	Jamón de york Queso en lonchas Cebollino Palitos salados o Palitos de chocolate						
ALÉRGENOS	no						
DESARROLLO	Se coge un palito y en la parte inferior se hace rodar sobre la loncha de queso simulando que se trata de la parte inferior de una escoba. Luego lo fijas atándolo con un cebollino como si fuera la cuerda de la escoba de una bruja. Con un cuchillo o unas tijeras cortas unos flecos. Repites el proceso con un loncha de jamón de york. Lo colocas en el plato y listo para degustar. Un plato fácil y rico para los más pequeños de la casa.						





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	☒	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	IVÁN GARCÍA DOCAMPO, INFANTIL 5 AÑOS					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	20 minutos					
INGREDIENTES	- Masa de hojaldre - Un huevo - Queso - Salchichas					
ALÉRGICOS	Gluten, huevo					
DESARROLLO	Salchimomias: Estiramos la masa de hojaldre en una superficie plana y se corta en tiras de 1 cm aproximadamente. Con las tiras rodeamos la salchicha dejando un hueco sin cubrir para los ojos de las momias. Se bate el huevo y con un pincel de cocina pintamos la masa de hojaldre. Se hornea a 200 grados durante 15 min. y cuando se enfríe un poco se añaden los ojos con bolitas de queso.					







FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	☒	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Mara Segura. 1ºC					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	20 minutos					
INGREDIENTES	Macarrones Carne Picada Cebolla Chorizo Tomate Frito Queso Loncha Aceituna sin hueso					
ALÉRGICOS	Macarrones (Gluten) Queso (Leche)					
DESARROLLO	Se hace una boloñesa con la carne picada. Para ello se pica pequeñita la cebolla y se pone a pochar en la sartén. Cuando esté pochada, se le añade la carne picada. Cuando esté casi hecha se le echa el chorizo picado. Una vez el chorizo pierda el color de crudo se le añade el tomate frito y se deja un poco en la sartén para que se junten los sabores y coja el sabor del chorizo. Por otro lado se hierve la pasta que se elija según las indicaciones del fabricante. La gracia está en cómo servirlo: en este caso no se junta todo si no que se pone la pasta como base y encima un buen pegote de boloñesa. Se corta en forma circular dos lonchas de queso que servirán de ojos. Y se parte una aceituna por la mitad para que haga de pupilas. Para la sonrisa se pone sólo dos trozos de queso a modo de colmillos. Ya tienes los monstruomacarrones preparados!					





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	Bebida	Postre
NOMBRE del alumno y curso	ADELA GALLEGO SEQUEIRA 3 AÑOS UETNA A.		
DIFICULTAD	Fácil ☒	Normal	Difícil
TIEMPO	1h		
INGREDIENTES	CALABAZA, CARNE PICADA, PUERRO, TOMATE NATURAL TRITURADO, COMINO, NUEZ MOSCADA, ACEITA, SAL Y QUESO EN POLVO, 2 ACEITUNAS NEGRAS Y UNA PATATA. Y		
ALÉRGICOS	UNA LONCHE DE QUESO COMO DECORACIÓN.		

FOTO

DESARROLLO	- COCEMOS LA CALABAZA HASTA QUE QUEDE BIEN BLANDITA - EN UNA SARTEN REHOGAMOS LA CARNE PICADA JUNTO CON EL PUERRO PREVIAMENTE CORTADO EN FINAS RODAJAS. PASADOS UNOS MINUTOS AÑADIMOS EL TOMATE, LA SAL Y EL COMINO. - ESPACHURRAMOS CON NUESTROS DEDOS MONSTRUOSOS LA PARTE DE LA CALABAZA COCIDA HASTA QUE QUEDE COMO UN PUNE. LA OTRA PARTE LA CORTAMOS EN TROCITOS Y LA AÑADIMOS A LA SARTEN. - COLOCAMOS EL CONTENIDO DE LA SARTEN EN LA FUENTE SOBRE LA QUE VAYAMOS A SERVIR Y POR ENCIMA REPARTIMOS
------------	--

EL PUNE DE CALABAZA ~~DEBIDA~~

5) COMO DECORACIÓN MONSTRUOSA PONEMOS UNOS OJITOS HECHOS CON PATATA COCIDA Y APLASTADA Y UNA BOCA CON EL TOMATE TRITURADO. LOS COLMILOS SE HAN

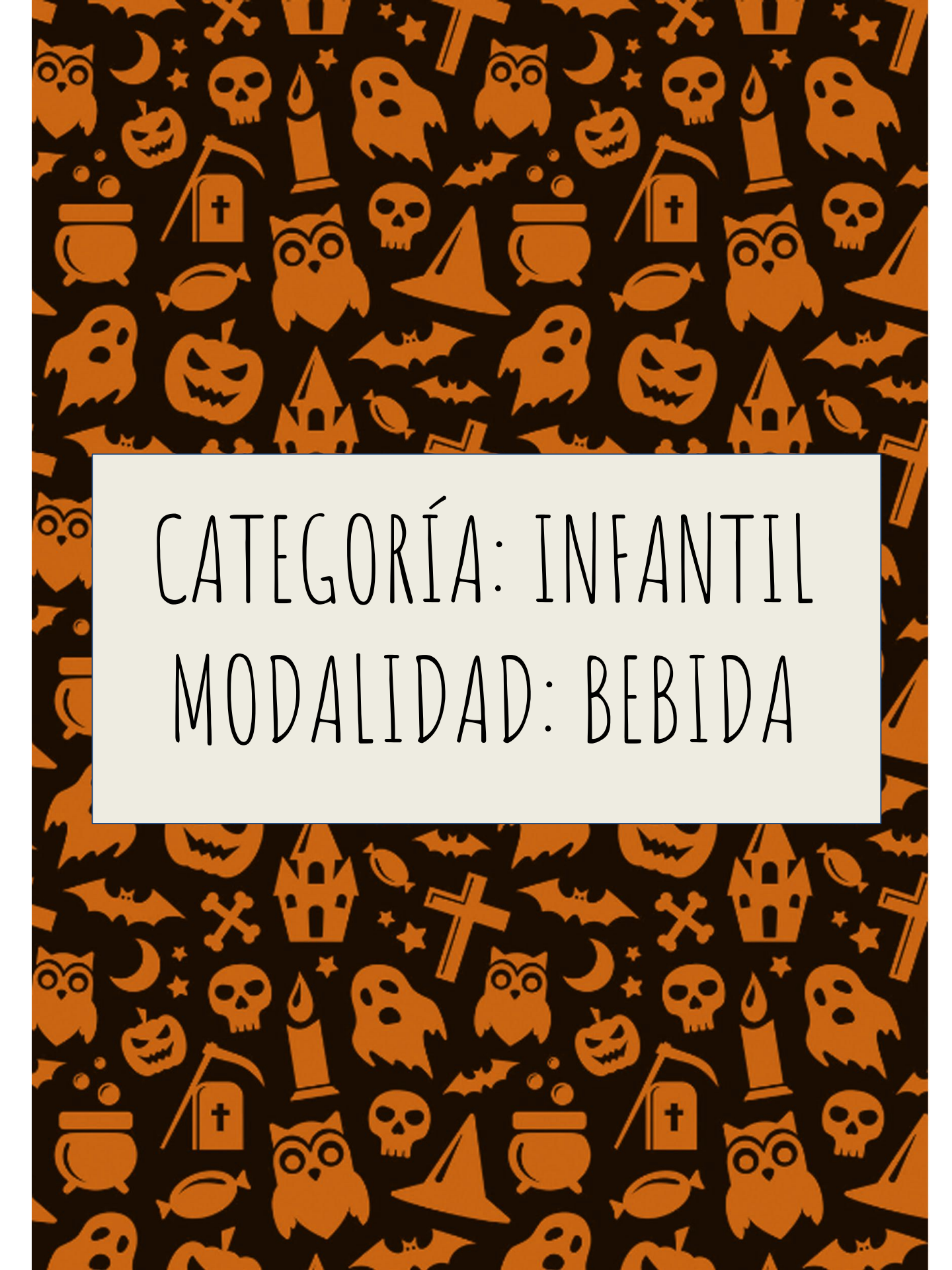
QUESO EN LONCHAS, ESPOLVOREAMOS POR
TODO EL PLATO UN POCO DE QUESO RALLADO.
Y LISTO PARA QUE MONSTRUITOS GRANDES
Y PEQUEÑOS LO DISFRUTEN.

⑥ MAKING OFF: 1h MAS RECOGIENDO TODOS LOS
RESTOS ~~DE~~ QUE LOS MONSTRUITOS HAN DEJADO.

A SABER CALABAZA APLASTADA POR EL SUELO,
LLUVIA DE TOMATE POR LA ENCIMERA,
CARNE PICADA PEGADA EN SUELA DE ZAPATO...

⑦ RESULTADO: AUN ASÍ HA NENECIDO
LA PENA ESTA EXPERIENCIA MONSTRUOSA



The background is a dark brown color with a repeating pattern of various Halloween-themed icons in a lighter brown shade. These icons include skulls, pumpkins with faces, ghosts, owls, bats, candles, tombstones, and crosses.

CATEGORÍA: INFANTIL
MODALIDAD: BEBIDA



FICHA DE MONSTRUOSIDAD ZUMO HORRIPILANTE

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☒	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	JORGE QUIROS EI3B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	5 MINUTOS					
INGREDIENTES	2 NARANJAS, COLORANTE ROJO, 4 UVAS					
ALÉRGENOS						
DESARROLLO	HACER ZUMO DE NARANJA. ECHAR COLORANTE. METER DENTRO UNAS UVAS O MORAS A MODO DE OJOS.					

FOTO





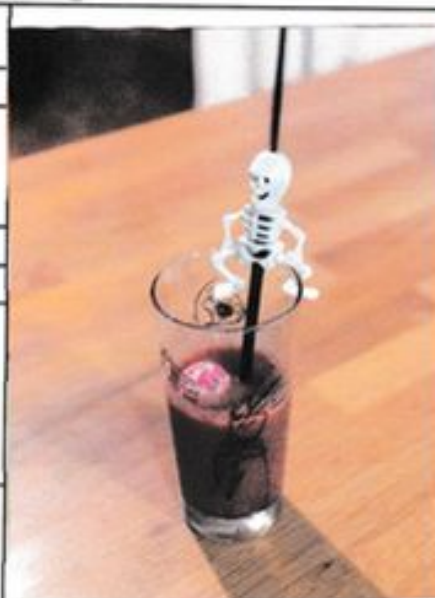
FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐	
TIPO	Plato	☐	Bebida	☒	Postre	☐	
NOMBRE del alumno y curso	CAROLINA EDJANG BERTUZZI 3 AÑOS INFANTIL B						
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐	
TIEMPO	20 MINUTOS						
INGREDIENTES	3 KIWIS 1 FRESA COLORANTE						
ALÉRGICOS							
DESARROLLO	ZUMO VENENOSO 1 2 3 4 5 6						



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☒	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	SABINA MARTU GARCÍA 4 años B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	10 minutos					
INGREDIENTES	GRANADAS, JUMO DE TOMATE GOMINOLA DE QJOS.					
ALÉRGENOS	tomate.					
DESARROLLO	<u>JUMO DE CEREIBRO</u> 1. Vaciamos las pepitas de la granada con una cuchara. 2. Las pasamos por la trituradora. 3. Echamos zumo de tomate para dar color. 4. Decoramos con jijos de gominola y esqueletos!					

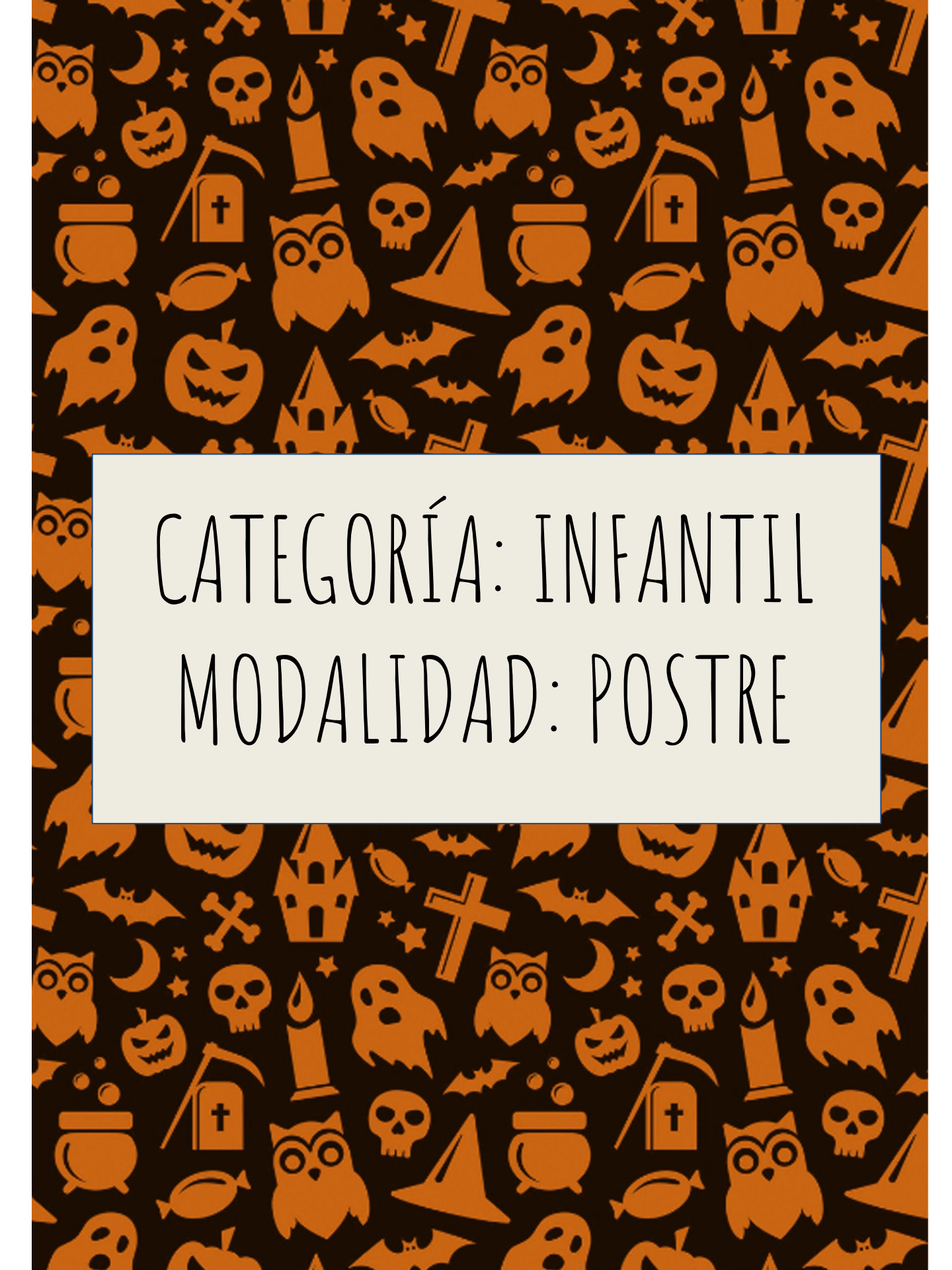




FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1ª, 2ª y 3ª Primaria		4ª, 5ª y 6ª Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	☒	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	MARIO DE JUAN DIEZ INFANTIL 4 AÑOS B NOMBRE BEBIDA: SANGRE DE MURCIÉLAGO					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	5 MINUTOS					
INGREDIENTES	REMOLACHA, LECHE, CHÍA, CALABAZA					
ALÉRGENOS						
DESARROLLO	1. PONER A REMOJO LA CHÍA 2. PONER LA LECHE Y REMOLACHA EN LA BATIDORA 3. BATIR TODO 4. AÑADIR LA CHÍA A LA MEZCLA 5. CORTAR UNA RODAJA DE CALABAZA Y HACER LA FORMA 6. EMPLATAR					



The background of the entire page is a repeating pattern of various Halloween-themed icons in a light orange color on a dark brown background. The icons include skulls, pumpkins with faces, ghosts, owls, bats, candles, tombstones, and witch hats.

CATEGORÍA: INFANTIL
MODALIDAD: POSTRE



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	JORGE BARRIO MARIN Receta: Cerebro de Calabaza de Halloween					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	15 MINUTOS					
INGREDIENTES	1 naranja Frambuesas y moras					
ALÉRGENOS	no					
DESARROLLO	Se corta la parte superior de una naranja grande. Luego usando el exprimidor sacamos el jugo de la naranja hasta que quede vacía. Luego le puedes pintar los ojos y boca simulando una calabaza de halloween o le pides ayuda tus padres y lo completas con un cuchillo. Una vez decorada la naranja es tan fácil como rellenarla de moras y frambuesas hasta que sobresalgan de la naranja simulando que fueran sus sesos. Está terroríficamente deliciosa.					

FOTO





CATEGORÍA	Infantil	x	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	Postre	x
NOMBRE del alumno y CURSO	PABLO HERNANDEZ MARTIN 4 AÑOS C				
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal	Difícil	
TIEMPO	20 MIN + 1 DÍA				
INGREDIENTES	GELATINA Y GOMINOLAS EN FORMA DE OJOS				
ALÉRGENOS					



DESARROLLO 1st step: Prepare the ingredients.



2nd: Add 0.5 litres of water in a bowl (HOT WATER)



3rd: Add 1 bag of jelly powder mix it till it has dissolved and add 0.5 litres of cold water.



4th: Open the eyes and place them in glasses



5th: Pour the jellies into the glasses and wait 4-5 hours until the jelly gets its texture.



Next day..... they die.....

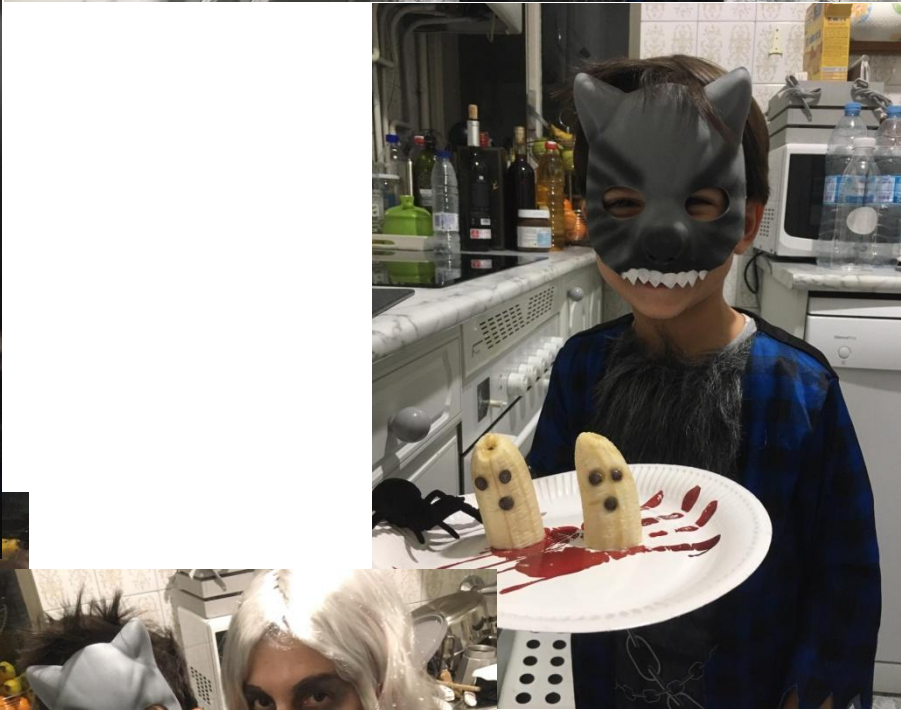
....RIP..... HA HA HA HA HA!



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida		Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	Nacho Torres Fuentes. 4 Años B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	5 minutos					
INGREDIENTES	Plátano y pepitas de chocolate					
ALÉRGENOS	Al menos fructosa, lactosa (chocolate).					
DESARROLLO	BANANA GHOST Pelar un plátano y cortarlo por la mitad. Poner tres pepitas de chocolate, dos para los ojos y la otra para la boca.					







FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	SABINA MARTÍN GARCÍA					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	10 minutos					
INGREDIENTES	Galletas oreo. Lacasitos. Reguliz rojo. Mermelada de frambuesa.					
ALÉRGENOS	Cereales, gluten, chocolate, lactosa. Frutos rojos.					
DESARROLLO	<u>ARAÑAS MONSTRUOSAS.</u> 1. Colocamos las oreo 2. Usamos los lacasitos como ojos. 3. Ponemos las patas de las arañas con fritos de reguliz. 4. Decoramos con la mermelada ¡A comer!					





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

VAMPI-MANZANA

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida		Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	TRISTAN MIJANGOS LENDINES . I 4años B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	10 minutos					
INGREDIENTES	Manzana, Mermelada de Fresas y Almendras 					
ALÉRGICOS	Frutos secos					
DESARROLLO	1- Se corta la manzana en 4 trozos 2- Se le hace una boca en cada trozo  3- Se rellena de mermelada 4- Se ponen las almendras como si fueran colmillos Y listo para merendar ...					



BIZCOCH-O' LANTERN

CATEGORÍA	Infantil	X	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	Postre	X
NOMBRE del alumno y curso	Mario Chavarría Marcén 3 años B				
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal	Difícil	
TIEMPO	45-50'				
INGREDIENTES	1 yogur natural (de 125 gr), 3 huevos, harina (3 medidas de yogur), azúcar de caña (2 medidas de yogur), aceite de oliva (1 medida de yogur), 1 sobre de levadura en polvo (16 gr), ½ limón (para rallar la piel), mantequilla para untar el molde, 300 gr de calabaza, azúcar glass (para decorar)				
ALÉRGICOS	trigo, lácteos, huevo				
DESARROLLO	1. Para poder trabajar bien la calabaza, pártela en 2-3 trozos e introdúcela en el microondas 3' para que puedas pelarla, y luego otros 5' (o más si es necesario) para que se ablande. Chácala con un tenedor. 2. Vierte el yogur en un bol para que puedas usar el recipiente como medida. 3. Precalienta el horno a 180°. 4. En un bol grande, pon el azúcar y los huevos, y bátelos con unas varillas o una cuchara. 5. Añade el aceite y el yogur, y sigue batiendo para que la mezcla quede sin grumos. Ralla muy fina la piel de medio limón y añádela. 6. Añade poco a poco las medidas de harina y levadura, mejor si utilizas un colador para tamizar la harina. Mezcla bien. 7. Añade la calabaza chafada a la mezcla y remueve suavemente. 8. Unta bien con mantequilla un molde redondo y vierte la mezcla. 9. Coloca el molde en el horno y déjalo hornear durante 35-40'. Para comprobar si el bizcocho está listo, pasado este tiempo, pinchalo con un palillo o cuchillo y, si sale limpio, ya puedes sacarlo del horno. 10. Deja enfriar por lo menos 30' antes de desmoldar el bizcocho y decorarlo. Para ello, recorta una plantilla con el dibujo que quieras, colócala sobre el bizcocho y espolvorea con azúcar glass. ¡Qué calabaza más espeluznante y deliciosa!				





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☒	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	CAROLINA EDJANG BERTUZZI 3 AÑOS INFANTIL B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	30 MINUTOS					
INGREDIENTES	1 MANZANA PIPAS PELADAS DULCE DE LECHE TROCITOS DE REGALIZ ROJO PEGAMENTO COMESTIBLE 1 FRESA					
ALÉRGENOS						



DESARROLLO	MONSTRUOS SONRIENTES 1 2 3 4 5 6	
------------	--	--



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	IVÁN GARCÍA DOCAMPO, INFANTIL 5 AÑOS					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	15 minutos.					
INGREDIENTES	- Masa de hojaldre. - Huevo. - Chocolate.					
ALÉRGICOS	Gluten y huevo.					
DESARROLLO	Estiramos la masa de hojaldre y con un palillo o cuchillo de plástico se dibuja la figura deseada (vampiros, arañas, ...) para después recortar dos capas. Entre las capas se ponen unos trozos de chocolate o crema de cacao. Con el huevo batido se pinta la masa con un pincel de cocina. Hornear a 200 grados durante 15 minutos. Para las arañas se añaden unas bolitas de chocolate en los ojos una vez se ha enfriado la masa.					







FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	Claudia Bustos Pedrero Tres Años A					
DIFICULTAD	Fácil	☐	Normal	☒	Difícil	☐
TIEMPO	1 hora y media					
INGREDIENTES	Para la tarta: Queso Philadelphia, leche, nata, azúcar, cuajada, mantequilla, galletas oreo. Para la decoración: Fondant, galletas y chocolate líquido.					
ALÉRGICOS	Lácteos, gluten.					



DESARROLLO						
------------	---	--	--	--	--	--



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	Julia Redondo Asencio Infantil, 3 años "C"					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	120 minutos					
INGREDIENTES	- 75 grs de galletas artesanas + 75 grs de almendra molida en polvo (Mantequilla, harina, azúcar, huevo y esencia vainilla) - 50 grs de mantequilla - 75 grs de almendra molida en polvo - 2 Caquis persimón + 3 cucharadas de Cacao 100% en polvo - 20 grs de Chocolate blanco fundido					
ALÉRGENOS	Nuestra tarta tiene huevo (de las galletas) y almendra en la base. Si fuera una tarta para compartir se podría hacer la base con dátiles					
DESARROLLO	La base de la receta es esta: https://www.marujismo.com/tarta-sin-azucar-de-chocolate-y-kaki/ Para nuestra tarta hay 2 posibilidades de base, una más saludable y sin alérgenos (ver receta) y otra más convencional. La verdad es que en esta ocasión hemos hecho la versión "menos buena" :) Lo primero que debemos hacer es pelar los 2 caquis, cortarles en cuartos u octavos y ponerlos en una vaporera. Ponemos la vaporera encima de una olla con bastante agua (sin que toque la vaporera), tapamos la vaporera y llevamos el agua a ebullición. Con el vapor del agua, en unos 40 minutos, tendremos los caquis blandos. Durante este tiempo aprovechamos para hacer la base de la tarta. Aprovechando que teníamos unas galletas artesanas que se nos estaban poniendo duras, las cogimos y, a base de martillazos (literal) las hicimos polvo. Este polvo de galleta lo unimos en un bol a la almendra molida y con 50 grs de mantequilla previamente derretida, hacemos una pasta mezclándolo todo. Una vez que está bien mezclado, lo ponemos en un molde pequeño (20 cm de diámetro) y lo metemos en el frigorífico. Una vez que tenemos los caquis blandos, los metemos en un bol y le damos a la batidora. Mientras los batimos, aprovechamos y vamos poniendo el cacao 100% natural en polvo de forma uniforme por toda la pasta, hasta que se convierte en una crema de color uniforme y sin grumos. Esperamos a que se enfríe un poco. Por último cogemos el molde de la tarta del frigorífico y juntamos la crema de caqui y cacao con la base, extendiéndolo de forma uniforme. Metemos en el frigo durante 60 minutos. Para terminar, y debido a la temática del día, derretimos un par de pastillas de chocolate blanco y ponemos ojos y boca a nuestra monstruo-tarta, obteniendo el resultado de la foto :D Aparte de la tarta, adjuntamos una foto de las "escobas de bruja" que hicimos de snack con unos palitos de pan, queso y cebollino.					



(como nuestra foto es horizontal, la ponemos también en la siguiente hoja para que se vea bien)





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	x	1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida		Postre	x
NOMBRE del alumno y curso	DANIEL SAN PEDRO FLORES inf 4ºB Arañas asquerosas					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	15 minutos					
INGREDIENTES	Pan de molde Mantequilla de cacahuete Mermelada de frambuesa Fondant negro Colorante alimenticio rojo					
ALÉRGICOS	CACAHUETE					



DESARROLLO

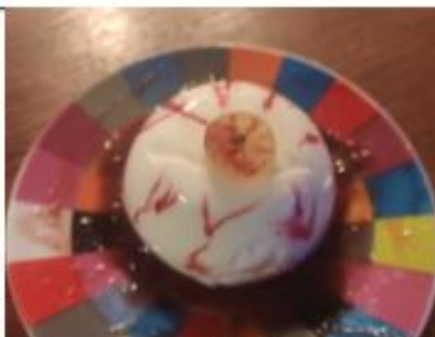
1. Coge 2 rebanadas de pan de molde
2. Cortalas en círculo. Si no tienes corta pastas puedes ayudarte con un vaso.
3. En una de las rebanadas unta primero la crema de cacahuete y luego unta la mermelada.
4. En la otra rebanada, con la ayuda de un cuchillo, haz un agujero. Será la boca.
5. Ponla encima y aprieta un poco para que salga la mermelada.
6. El fondant amásalo un poco y haz 8 churritos. Serán las patas.
7. Coge otro poco de fondant y haz 2 bolitas pequeñas. Aplástalas y ponlas como ojos.
8. Coloca las patas a los lados del sándwich y después con colorante rojo... ponte creativo y pinta sangre.





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	Mara Segura. 1ºC					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	45 minutos					
INGREDIENTES	250ml nata líquida 4 cucharadas de azúcar 4 hojas de gelatina neutra 2 yogures griegos 1 uva y una pepita de chocolate Mermelada fresa Rotulador de fresa					
ALÉRGICOS	Nata y yogures (Leche)					
DESARROLLO	1. Se vierte la nata y el azúcar en un cazo y se pone al fuego. Cuando alcance el punto de ebullición, remover bien y retirar el cazo del fuego. 2. Dejar en remojo en agua fría las hojas de gelatina hasta que se hidraten. Escurrirlas y echarlas en la nata aún caliente. Remover e incorporar los yogures. Mezclar y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que la preparación se enfríe. 3. Una vez fría, verter la mezcla en moldes semicirculares y meterlos en la nevera hasta que cuaje. 4. Para servir volcar los oles en un plato sobre un fondo de mermelada. Cortar una rodaja de uva y ponerla en la parte superior del semicírculo blanco. 5. Por último, poner encima de cada rodaja de kiwi una bolita de chocolate para formar la pupila del ojo y dibujar venas en la parte blanco simulando venitas 6. ¡¡listo para servir!!					





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒ 1º, 2º y 3º Primaria	☐ 4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☐ Bebida	☐ Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	JULIA HERRERO PÉREZ DE AYALA 1º INFANTIL A			
DIFICULTAD	Fácil	☒ Normal	☐ Difícil	☐
TIEMPO				
INGREDIENTES	- Galletas oreo - Chocolate blanco para derretir - Pipitas de chocolate - Nocilla			
ALÉRGICOS	Anellanas			
DESARROLLO	- Abrir las galletas por la mitad y poner en la crema un palo a modo de pioleta. cerrar la galleta - Derretir el chocolate blanco en el microondas hasta que esté derretido del todo - Tejar la galleta hasta que quede envuelta en chocolate. - Poner 2 pipitas de chocolate para hacer de ojos. - Con la nocilla hacer una boca terrorífica - Ya están listas para comer!!			

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☒	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☐	Se adjunta vía E-MAIL. FOTO
TIPO	Plato	☐	Bebida	☐	Postre	☒	
NOMBRE del alumno y curso	OLIVIA PONS ROCA 2º-C INFANTIL						
DIFICULTAD	Fácil	☐	Normal	☒	Difícil	☐	
TIEMPO	1 HORA						
INGREDIENTES	1 NARANJA, 1 KIWI, 1 PERA, UVAS, FRAMBUESAS, ARÁNDANOS, SOBAOS, CHOCOLATE, CACAHUETES BASADOS CITRUCOLA TE, ALGODÓN DE AZÚCAR.						
ALÉRGENOS	CACAHUETES LÁCTEOS						
DESARROLLO	Se vacía la escarifica y se rellena con uvas, frambuesas, arándanos. Se corta para dar forma a los ojos y la boca para dar forma de cabeza. Se pela la pera y con palillos se sujetan dos trocitos de arándanos para dar forma a los ojos, como si fuera en frontallera. Se pela y se corta la parte de arriba del kiwi, y con palillos se sujetan arándanos como si fueran los orejillos laterales y los ojos. La boca se marca y se introduce un trocito de frambuesa. Se corta una chocolatea dándole forma de nariz. Se pegan unos sobaos de base. Se abren unas pipitas y se adornan con algodón de azúcar a modo de telarañas. Se colocan las figuras y se sujetan con palillos. Se decoran con... (text partially obscured)						





CATEGORÍA: 1/2/3 PRI
MODALIDAD: PLATO



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Juan Barrio Marín 1ºc					
	Receta: Pizza telaraña					
DIFICULTAD	Fácil		Normal	x	Difícil	
TIEMPO	50 minutos					
INGREDIENTES	Masa de pizza (nosotros la hacemos casera pero se puede comprar hecha): 50 g de aceite, 200 g agua, sal, 1 sobre de levadura, 400g harina de fuerza y reposar 20 min. Salsa para la base: tomate natural pelado, calabaza, pimiento rojo y verduras que te gusten. Orégano. Decorar: aceitunas negras y queso.					
ALÉRGICOS	no					
DESARROLLO	Primero extiende la masa de la pizza del tamaño de la bandeja del horno. Espolvorear con orégano. En un vaso de batidora pones las verduras en trozos que hayas elegido, como buscábamos que fuera una base roja, nosotros pusimos tomate natural pelado (200g), 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 25g de calabaza y unos champiñones. Lo pasamos por la batidora para que no queden muchos trozos y esté homogéneo. Se cubre con un pincel la masa de la pizza con esa salsa. Y encima se decora con tiras de queso simulando que fuera una tela de araña. Nosotros con 2 aceitunas negras hicimos arañas, una es el cuerpo y otra se parte para hacer las patas, puedes poner las que quieras. Para decorar un poco más usamos queso amarillo en lonchas para hacer una calabaza y queso blanco en lonchas para hacer un fantasma. Y con bacon hemos escrito halloween en la parte superior. Se precalienta el horno a 250° y luego homeamos a 225° durante 20-30 minutos según el horno. Y ya está lista para comer-					

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria		FOTO
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre		
NOMBRE del alumno y curso	Nerea Barrio Marin 2º primaria C Receta: Familia Salchiterrorífica						
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil		
TIEMPO	40 minutos						
INGREDIENTES	Salchichas Hojaldre Tomate ketchup Pure de calabaza Queso Palitos Zanahoria						
ALÉRGENOS	no						
DESARROLLO	Primero piensas el diseño de tu plato, nosotros pensamos hacer una familia terrorífica con un fantasma, 2 momias y una bruja. Coges las salchichas y las cubres con el hojaldre, para las momias en tiras, para el fantasma cubriendo sólo por encima y para la bruja hicimos el sombrero y el traje. Se precalienta el horno a 190º y se mete en la bandeja 15 min hasta que se infle y se vea dorado el hojaldre. Para decorar usamos: -Ketchup para escribir Halloween. -Tiras de zanahoria para el pelo. -Una escoba para la bruja con un palito con queso en la parte inferior sujeto con cebollino. -Usamos pimientas para los botones y los ojos. -En la parte inferior decoramos un suelo hecho con puré de calabaza: necesitas puerro, aceite de oliva, zanahoria, patata y calabaza pelada. Caldo vegetal y lo dejas unos 30 minutos al fuego para después pasarlo por la batidora. Es una receta riquísima y divertida						





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

Momia-salchi y pizza -araña

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria		
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre		
NOMBRE del alumno y curso	ALEJANDRO MUJANGOS LENDINES						
DIFICULTAD	Fácil		Normal	X	Difícil		
TIEMPO	30 MINUTOS						
INGREDIENTES	MOMIA SALCHI : salchichas , hojaldre y Ketchup PIZZA ARAÑA: masas empanadillas, tomate, queso sin lactosa rallado y lonchas, pavo, atún, Bacon y aceitunas negras						
ALÉRGICOS	Gluten						
DESARROLLO	MOMIA SALCHI : 1- Se corta el hojaldre en tiras y se van enrollando las salchichas  2- Al horno 20 minutos y listo 3- Se pueden pintar unos ojos con Ketchup PIZZA ARAÑA: 1- Se le pone tomate a la masa 2- Luego un poco de queso rallado sin lactosa 3- Luego lo que mas os guste, nosotros echamos unas de atún, otras de pavo y otras de						





Bacon

- 4- Luego cortamos queso con forma de fantasma y lo ponemos encima
- 5- Y cortamos las aceitunas para que parezcan arañas y lo ponemos encima del queso.
- 6- 10 minutos al horno ... y a Deborarrrrrr ÑAMIÑAMI





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	<i>x</i>	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	<i>x</i>	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	<i>Beatriz Mataix Moreira 2ºB</i>					
DIFICULTAD	Fácil		Normal	<i>x</i>	Difícil	
TIEMPO	<i>30 min</i>					
INGREDIENTES	<i>150 gr calabaza Masa de hojaldre sal pimienta yema de huevo</i>					
ALÉRGENOS	<i>No contiene leche Tiene yema de huevo</i>					
DESARROLLO	<i>Para empezar, precalentamos el horno a 180°. Mientras el horno se calienta, vamos pelando la calabaza y cortándola en trozos pequeños para que se haga más rápido. La colocamos en una bandeja de horno con sal, pimienta y un chorrito de aceite.</i>   <i>Por otro lado, estiramos la masa de hojaldre y la cortamos con la forma deseada.</i>   <i>Una vez que se haya hecho la calabaza, la aplastamos con un tenedor y rellenamos el hojaldre y lo envolvemos con tiras de hojaldre para que parezcan vendas.</i>    <i>Untamos las momias con yema de huevo y las metemos en el horno 15 min a 180°</i>  					



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

FICHA MONSTRUOSIDAD	
Categoría	1º Primaria
Tipo	Plato espantoso
Nombre y Curso	Clara de Luis Tovar – 1º Primaria - B
Dificultad	Fácil
Tiempo	30 minutos
Ingredientes	Para el humus de Calabaza: Calabaza, limón, aceite de oliva, ajo, tahini (pasta de sésamo), semillas de sésamo y cilantro (opcionales). Para el esqueleto: Zanahorias, champiñón, pimiento, rábanos, brócoli, pepino. Pero siempre se puede incluir apio o lo que haya en casa.
Alérgenos	Semillas de sésamo (pero es opcional) y tahini
Desarrollo	1º - Cortamos las verduras en rodajas finas, menos las zanahorias que las cortamos en palitos (serán los brazos y las piernas) y reservamos. 2º - Mientras cortamos las verduras, aprovechamos para ir haciendo el humus: asamos la calabaza y el ajo (en el horno, o 10 minutos en el microondas). Cuando esté listo, la pasamos por la batidora junto con un chorrito de aceite de oliva, un chorrito de zumo de limón y dos cucharaditas de tahini. ¡Y ya está! 3º - Montamos el plato: ponemos el humus en un cuenco pequeño y le dibujamos una cara con las verduras cortadas: ojos, boca, nariz y pelo (con brócoli deshecho). Seguimos montando el esqueleto con las verduras que hemos cortado, como más nos guste, hasta darle la forma del esqueleto. ¡Y nos lo comemos! Tan rico, tan sano y divertido 😊 Vamos untando las partes del esqueleto en el humus de calabaza. También se puede untar en queso tipo "Philadelphia", en humus normal de garbanzos, en guacamole o como quieras. Pensamos en hacer "Humus de calabaza" para así poder usar este ingrediente.

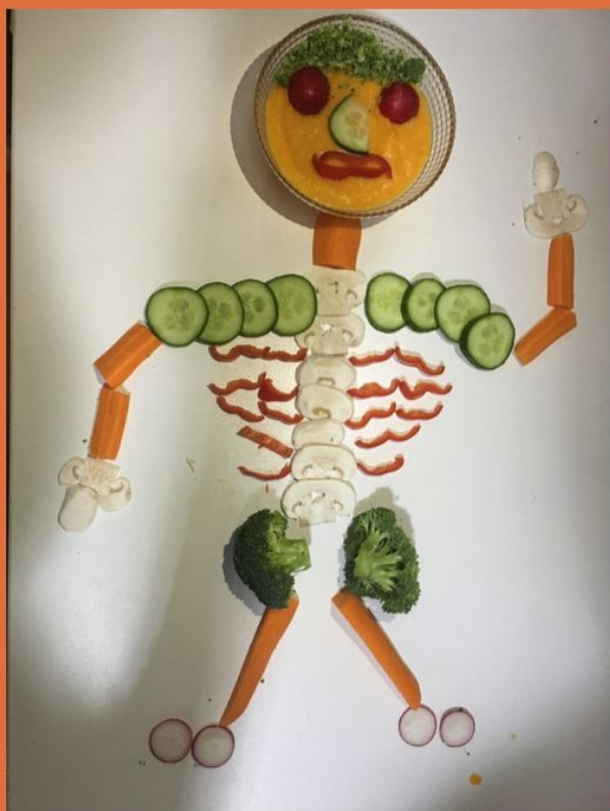
Plato espantoso:

Esqueleto con cabeza de calabaza



Preparamos las verduras

Asamos la calabaza



Montamos el esqueleto



¡Buenísimo!



FICHA DE MONSTRUOSIDAD ELLA LA ARAÑA E HIJOS

CATEGORÍA	Infantil	☐	1ª, 2ª y 3ª Primaria	☒	4ª, 5ª y 6ª Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	DIEGO QUIROS EP 3B					
DIFICULTAD	Fácil	☐	Normal	☒	Difícil	☐
TIEMPO	30 MINUTOS					
INGREDIENTES	HARINA 400 AGUA 200 SAL 8 LEVADURA 10 ACEITUNAS QUESO RALLADO HUEVO COLORANTE ROJO					
ALÉRGICOS	LACTOSA, GLUTEN					
DESARROLLO	MEZCLAMOS HARINA AGUA SAL Y LEVADURA. AMASAMOS HASTA TENER UNA MASA UNIFORME. DEJAMOS REPOSAR 20 MINUTOS. HACEMOS UNA BOLA GORDA PARA EL CUERPO. UNA PEQUEÑA PARA LA CABEZA Y CUATRO PALITOS PARA LAS PATAS. DAMOS FORMA ESPOLVOREAMOS QUESO RALLADO POR LAS PATAS Y HORNEAMOS A 180º HASTA QUE SE DORE. DECORAMOS CON ACEITUNAS NEGRAS PARA LOS OJOS Y LAS ARAÑITAS. PARA DECORAR LOS HUEVOS LOS COCEMOS Y ANTES DE ABRIRLOS (ROMPEMOS LA CASCARA PERO SIN RETIRARLA) LOS METEMOS 5 MINUTOS EN AGUA CON COLORANTE ROJO. RETIRAMOS LA CASCARA POR COMPLETO. MONTAMOS EL PLATO.					

FOTO

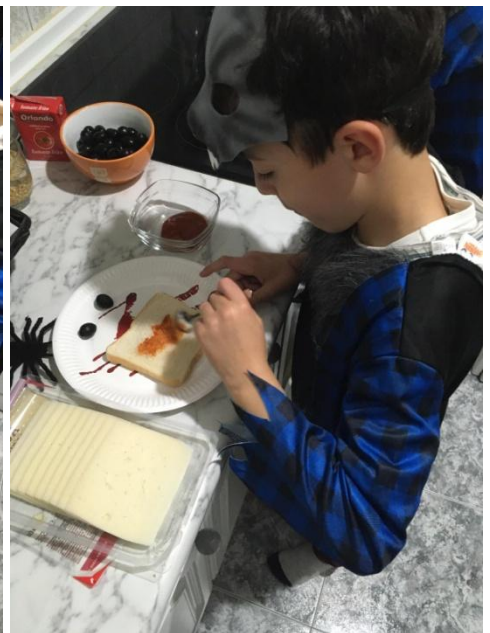




FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	X	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Gonzalo Torres Fuentes. 1ºB Primaria					
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal		Difícil	
TIEMPO	5 minutos					
INGREDIENTES	Rebanada de pan de molde Salsa de tomate Queso Aceitunas negras					
ALÉRGENOS	Al menos lactosa y gluten					
DESARROLLO	CHEESY MUMMY Untar la salsa de tomate en la rebanada de pan de molde. Cortar el queso en tiras y colocarlo sobre la rebanada con forma de momia. Cortar una aceituna negra por la mitad y colocarla a modo de ojos.					





AMPA CEIP PADRE POVEDA

ASOCIACIÓN DE MADRES Y PADRES DE ALUMNOS DEL CEIP PADRE POVEDA

FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	Bebida	Postre
NOMBRE del alumno y curso	Irene Alía 3ºB		
DIFICULTAD	Fácil	Normal	Difícil
TIEMPO	10 minutos		
INGREDIENTES	Pan, cecina y pasas		
ALÉRGICOS	Pan.		



DESARROLLO

coges pan lea haces una boca
 y le metes cecina
 luego le pones pasas
 en los ojos, y le
 clavamos palillos arriba
 y pasas en la punta



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	X	Bebida	Postre
NOMBRE del alumno y curso	Noel Martín García 1º B			
DIFICULTAD	Fácil	Normal	X	Difícil
TIEMPO	20 minutos			
INGREDIENTES	Salchichas, hojaldre, mostaza			
ALÉRGENOS	Cereales, gluten, mostaza			
DESARROLLO	<u>¡¡ Salchichas mamá !!</u> 1. Cortamos el hojaldre en tiras de 1 centímetro. 2. Enrollamos las salchichas dejando un hueco para la cara. Les ponemos un sombrero. 3. Horneamos a 200° durante 15 minutos. 4. Decoramos los ops con mostaza. 			





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	Bebida	Postre
NOMBRE del alumno y curso	Mario 3ºB.		
DIFICULTAD	Fácil	Normal	Difícil
TIEMPO	1 ora		
INGREDIENTES	Huevos duros, masa para pizza y salchichas.		
ALÉRGICOS	Gluten		
DESARROLLO	Cortar la masa en tiritas, enrollar las tiritas en las salchichas y meterlo al horno precalentado a 200° durante diez minutos. Recortar la parte blanca del huevo duro para hacer los ojitos que se pegarán a las salchichas con mayonesa y poner dos semillitas como pupilas.		





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre	x
NOMBRE del alumno y curso	Vega Vives Casanova 2ºA					
DIFICULTAD	Fácil		Normal	x	Difícil	
TIEMPO						
INGREDIENTES	Entrante, empanada cementerio: atún, huevo cocido, tomate frito, masa de empanada. Principal, pasta sangrienta con dedos amputados: espaguetis, salsa de tomate, salchichas. Postre, arañas monstruosas: galleta oreo y regaliz negro.					
ALÉRGICOS						



DESARROLLO

Entrante: mezcla de tomate, atún, huevo cocido con salsa de tomate. Verter sobre masa de empanada tapa y letras decorativas. Horno 20' 180º

Principal: cocer la pasta, hacer sofrito de tomate, freir salchichas y cortar en forma de dedo.

Postre: abrir las galletas oreo a la mitad, sacar la crema de las galletas para hacer los ojos, cortar regaliz negro en forma de patas, pegar en la galleta con la crema sobrante y poner la tapa de arriba y los ojos.





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	X	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	DARÍO MARTÍN 2º PRIMARIA NOMBRE DE LA RECETA: HUEVOS MONSTRUOSOS					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	25 min					
INGREDIENTES	HUEVOS COCIDOS GUACAMOLE MAYONESA ACEITUNAS RELLENAS DE PIMIENTO COLORANTE ALIMENTARIO PARA DECORAR					
ALÉRGENOS	HUEVOS					
DESARROLLO	1. Se cuecen los huevos durante 15 min en agua con sal hirviendo. 2. Se pelan los huevos y se parten por la mitad. Se vacían las yemas en un bol. 3. Se añade el guacamole y mayonesa a las yemas, se mezcla bien hasta obtener una pasta. 4. Se rellenan las mitades de los huevos con esa pasta 5. Se cortan las aceitunas en rodajas y se colocan como si fueran los ojos 6. Se pinta la clara con colorante alimentario para ser más terrorífico					
						
	Ingredientes		Cortar los huevos a la mitad		Mezclar las yemas, el guacamole y la mayonesa	
						
			Decorar			





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	X	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Saúl Rodríguez Peña 2ºA					
DIFICULTAD	Fácil		Normal		Difícil	X
TIEMPO	40 minutos					
INGREDIENTES	Salchichas vegetales Pasta de hojaldre Huevo Salsa de tomate Pipas peladas					
ALÉRGICOS	Gluten, huevo y frutos secos.					



DESARROLLO

SALCHIMOMIAS



Envolvemos las salchichas con el hojaldre



Batimos un huevo



Pintamos las salchichas y el hojaldre con huevo



Horneamos con calor arriba y abajo y aire a 180º



Le ponemos dos pipas clavadas como si fueran los ojos



Por último, echamos la salsa de tomate por encima



1

de 1



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	☒ 4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	☒ Bebida	Postre
NOMBRE del alumno y curso	Vega Ortiz de Landaluce		
DIFICULTAD	Fácil	☒ Normal	Difícil
TIEMPO	30 min		
INGREDIENTES	Pasta Queso Tomate frito		
ALÉRGENOS	Gluten y Lactosa		
DESARROLLO	■ Cocer la pasta. ■ Cuando esté cocida y caliente se le echa el queso, bastante cantidad porque va a funcionar de pegamento. ■ Coger un molde pequeño y redondo y echar la pasta con el queso dentro y aplastarlo para que quede bien compacto. ■ Darle la vuelta al molde en un plato ■ Hacer un corte a lo largo con un cuchillo con cuidado y rellenarlo con tomate frito. ■ Decorar el resto con tomate frito, como si fuera un cerebro sangriento. ¡LISTO!		

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	<u>1º, 2º y 3º</u> Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato ☒	Bebida		Postre
NOMBRE del alumno y curso	Mateo Ferreras 2ºB			
DIFICULTAD	Fácil	Normal	☒	Difícil
TIEMPO				
INGREDIENTES	Salchichas, hojaldre, queso y aceitunas negras.			
ALÉRGICOS	Lactosa y gluten			



DESARROLLO	1º Cortar tiras de hojaldre. 2º Envolver el hojaldre en las salchichas. 3º Pinta las salchichas con salsa de huevo. 4º Calienta el horno a 200º y 10 minutos. 5º Meter las salchichas en el horno 5 minutos. 6º Poner Philadelphia y encima trocitos pequeños de aceitunas. ¡DISFRUTA DE TUS MOMISALCHIS!
------------	---





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	X	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	OLIVER SAN PEDRO FLORES 2ºA "Salchichas momia"					
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal		Difícil	
TIEMPO	15 - 20 Minutos					
INGREDIENTES	Salchichas (2 por persona) Queso para fundir. Se puede usar de varios tipos. Colorante rojo. Palillos de madera					
ALÉRGICOS	No apto para intolerantes a la lactosa					
DESARROLLO	1. Coges 2 palillos y los partes por la mitad 2. Pones los palillos en los laterales de la salchicha. Dos en cada lado. Serán los brazos y las piernas. 3. A continuación cortas otra salchicha y pones trozos pinchados en los palillos. 4. Haces tiras finitas con las lonchas de queso 5. Colocas las tiras encima de la salchicha como si fuesen vendas. 6. Cuando hayas terminado de colocar las tiras, metes la salchicha en el microondas. Ve poniendo el tiempo de 20 segundos en 20 segundos. Hay que tener cuidado de que no se derrita mucho. 7. Con colorante rojo decoras los ojos.					



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA Infantil 1º, 2º y 3º Primaria X 4º, 5º y 6º Primaria

TIPO Plato Bebida Postre X

NOMBRE DEL ALUMNO Y CURSO: Martina Colorado Rodriguez, 1º A

DIFICULTAD FACIL

TIEMPO 10 Minutos

INGREDIENTES Salchichas y Ketchup

ALERGENOS

DESARROLLO Se cogen salchichas y se cortan al tamaño de los dedos, se realizan cortes que imiten los pliegues de los dedos, y se realiza un corte en forma de uña en cada una de las salchichas. Se echan en la sartén ya caliente (ayuda de adulto), y cuando estén listas, se colocan en un plato, se pone el tomate o ketchup como si fuera sangre y a disfrutar

FOTO

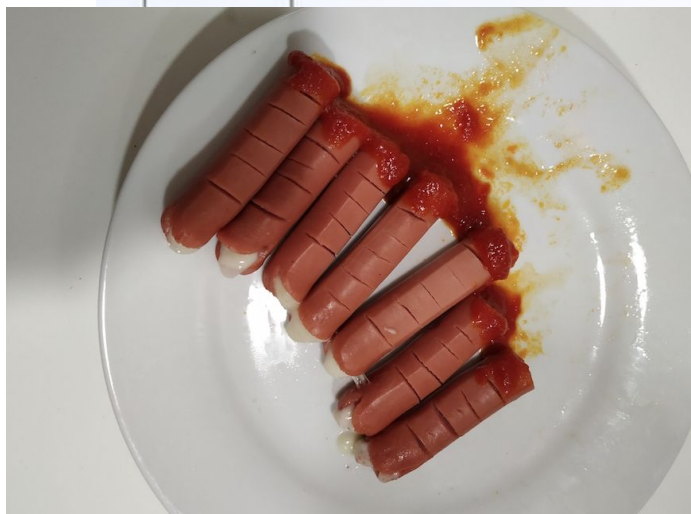




FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☐ 1º, 2º y 3º Primaria	☒ 4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	☒ Bebida	☐ Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Juan Heriberto Perez de Axlin 3ºB			
DIFICULTAD	Fácil	☒ Normal	☐ Difícil	
TIEMPO				
INGREDIENTES	Salchicha Queso Tomate o Ketchup.			
ALÉRGENOS				
DESARROLLO	- De la salchicha cortas un cuarto. - Le haces rallitas para que parezcan los pliegues de un dedo. - En el extremo redondo haces una ranjita hacia dentro para meter el queso en forma de uña. - Meterlo en el microondas un minuto. - Después le pones tomate o ketchup por la parte cortada. - ¡¡¡ya está listo para comer!!!			

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Sofía Trueba Cárcamo 1º C					
DIFICULTAD	Fácil		Normal	x	Difícil	
TIEMPO	45 minutos					
INGREDIENTES	Calabaza, Zanahoria, Puerros, Cebolla, Aceite de Oliva, Patata, Sal, Pimienta y Agua					
ALÉRGENOS						
DESARROLLO	Se coloca en una cacerola un poco de aceite de oliva con cebolla y puerro picado. Se dora un poco y cuando la cebolla esta blandita, se añade la calabaza en trozos, con las zanahoria y las patatas en trocitos. Se añade la sal, un poco de pimienta y agua hasta que se cubre la verdura. Se deja cocer durante 30 minutos. Se deja enfriar un poco y se bate con la batidora hasta que quede muy cremoso. Se sirve con una calabaza iluminada.					



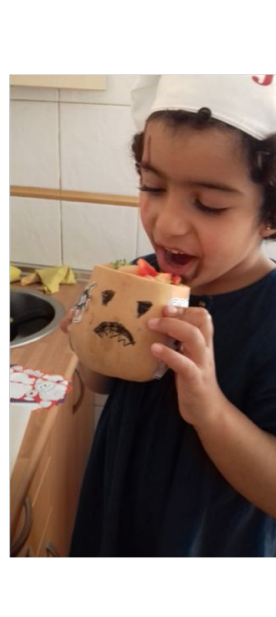


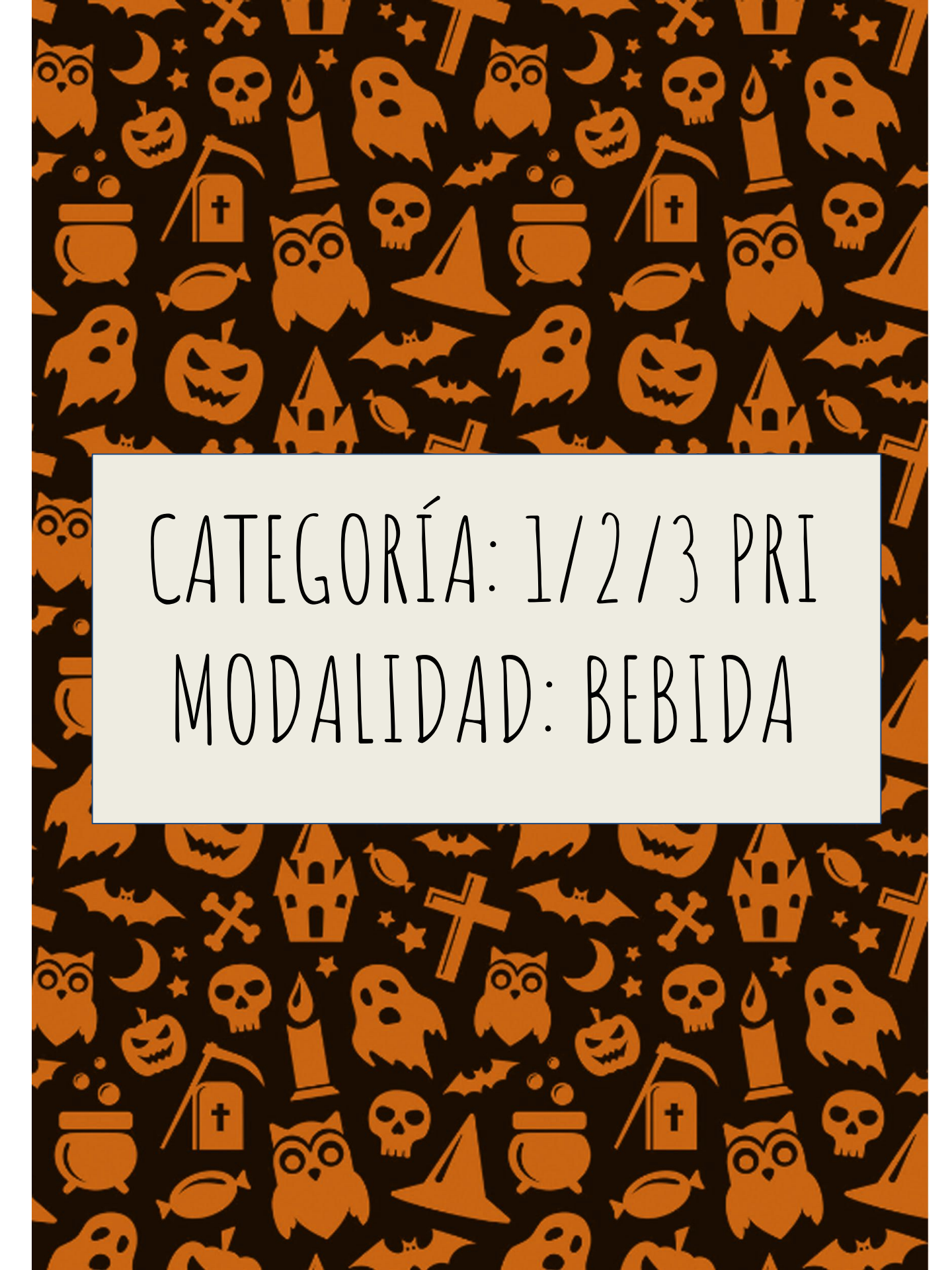
FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria		FOTO
TIPO	Plato X	Bebida	Postre X		
NOMBRE del alumno y curso	OLIVIA CASTILLO ARROYO 1º PRIMARIA B				
DIFICULTAD	Fácil	Normal	Difícil		
TIEMPO	X				
INGREDIENTES	SESOS DE CALABAZA... - CALABAZA - ALUBIAS BLANCAS - PIMIENTO ROJO Y VERDE - BRÓCOLI - SAL - AJO CEBOLLA SESOS DE ARAÑA... - MELOCOTÓN EN ALMÍBAR - NUECES - PASAS - PISTACHOS				
ALÉRGICOS					

DESARROLLO

Poner las alubias en remojo la noche anterior.
 El día terrorífico ponerlas con pimiento verde, rojo, cebolla, calabaza y ajo media hora en la olla express
 Batir las verduras y echarlas a las alubias.
 Vaciar la calabaza y rellenarla con las alubias-sesos, aderezar los sesos de calabaza con trocitos de pimiento y brócoli crudo...mmm el crunchi de los gusanos.
 De postre... colocar los ingredientes a modo de sesos de araña (nueces y pistachos)



The background is a repeating pattern of various Halloween-themed icons in orange on a black background. The icons include skulls, pumpkins, ghosts, owls, bats, candles, tombstones, and witch hats.

CATEGORÍA: 1/2/3 PRI
MODALIDAD: BEBIDA



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	x	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Juan Barrio Marin 1ºc					
	Receta: Zumo horripilante de naranja					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	10 minutos					
INGREDIENTES	Naranjas de zumo Azúcar moreno Accesorios para decorar					
ALÉRGICOS	no					
DESARROLLO	Se exprimen un par de naranjas de zumo y se reservan. Nosotros cogimos un vaso y lo humedecemos el la parte superior para que se quedara pegado en el borde el azúcar moreno que habíamos puesto en un plato. Decoramos el vaso con pegatinas y usamo una jeringillas para darles un toque terrorífico. Se vierte el zumo reservado y ya está listo para degustar.					

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	X	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Nerea Barrio Marin 2º primaria C Receta: Sangre de vampiro de granada					
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal		Difícil	
TIEMPO	15 minutos					
INGREDIENTES	3 granadas grandes Para adornar: un guante, agua, jeringas, ojos de golosina, pegatinas...					
ALÉRGENOS	no					
DESARROLLO	Coges las granadas y las partes por la mitad. Usas un exprimidor de cítricos para extraer el zumo, nosotros después de exprimirlo lo filtramos con un colador para que quede totalmente líquido. Para adornar metimos en el congelador un guante con agua que se deja unas 2 o 3 horas para que quede la forma de una mano helada. También usamos unos ojos que flotaban en la bebida. Pusimos pegatinas a la copa y usamos unas jeringuillas para darle un toque más terrorífico. Y ya está lista nuestra bebida de vampiros, mucho más rica que la sangre.					

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

ZUMO HORRIPILANTE

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	☒	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	☒	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	DIEGO QUIROS EI 3B					
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal		Difícil	
TIEMPO	5 MINUTOS					
INGREDIENTES	2 NARANJAS, COLORANTE ROJO, 4 UVAS					
ALÉRGICOS						
DESARROLLO	HACER ZUMO DE NARANJA. ECHAR COLORANTE. METER DENTRO UNAS UVAS O MORAS A MODO DE OJOS.					

FOTO



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	☒	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	Bebida	☒	Postre
NOMBRE del alumno y curso	Irene Alía 3º B			
DIFICULTAD	Fácil	Normal	☒	Difícil
TIEMPO	5 minutos			
INGREDIENTES	Mandarina, x leche			
ALÉRGICOS	leche			



DESARROLLO

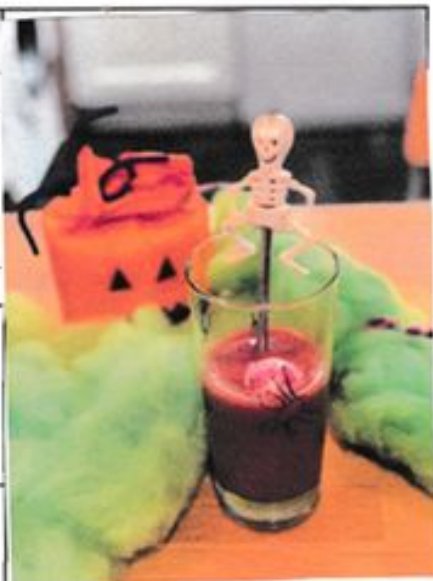
Coges un vaso, exprimes zumo de mandarina (si no tienes mandarina puedes usar naranja) y lo mezclas con leche en el vaso.

Si quieres puedes recortar una cara y pegarla al vaso con celo, pero pegado por fuera de el vaso así:



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	Bebida	X	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Noel Martín García 1º B				
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal		Difícil
TIEMPO	10 minutos				
INGREDIENTES	Granada, zumo de tomate ops de gominola.				
ALÉRGICOS	Granada, tomate				



DESARROLLO

Sopa de vómitos

1. Vaciamos las semillas de granada en un cuenco y las trituramos.
 2. Añadimos zumo de tomate para dar color y sabor (pusaag).
 3. Decoramos con ops de gominola y esqueletos.
- ¡A disfrutar!





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	Bebida	X	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Saúl Rodríguez Peña 2ºA				
DIFICULTAD	Fácil	Normal	X	Difícil	
TIEMPO	30 minutos				
INGREDIENTES	Patata Calabaza Zanahoria Aceite Sal				
ALÉRGICOS					
DESARROLLO	Poción de la bruja Granuja  Cortamos la zanahoria, la patata y la calabaza en trocitos  Hervimos todo durante 20 minutos  Echamos sal y aceite y lo batimos hasta que quede cremoso  ¡A disfrutar!				

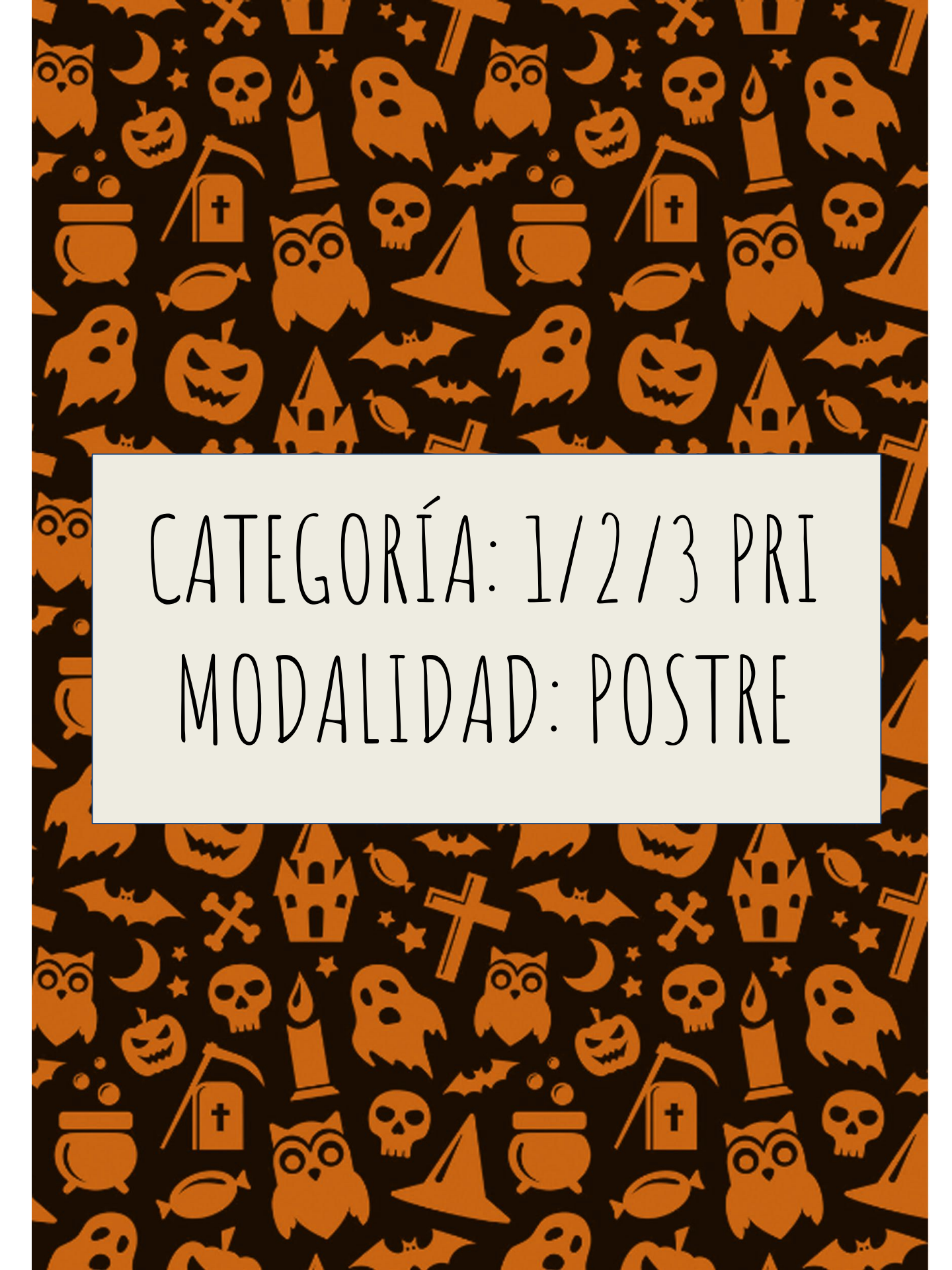




FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	x	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	DARÍO MARTÍN 2º PRIMARIA NOMBRE DE LA RECETA: BREBAJE DE BRUJA					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	15 min					
INGREDIENTES	ZUMO DE NARANJA GRANADA AZÚCAR Y COLORANTE ALIMENTARIO (OPCIONAL)					
ALÉRGICOS						
DESARROLLO	1. Exprimir las naranjas o utilizar zumo de naranja natural de máquina ya exprimido 2. Pelar la granada. Añadir al zumo los granos de granada. Ya tenemos nuestro brebaje. 3. Decoración (opcional): Mezclar el azúcar con el colorante alimentario. Moja el borde de una copa o un vaso en agua y después pasarlo por el azúcar de color para un toque terrorífico.					



The background is a dark brown or black color, densely packed with various orange-colored icons. These icons include: skulls, pumpkins with carved faces (jack-o'-lanterns), ghosts, owls, bats, candles, tombstones with crosses, witch hats, broomsticks, and various stars. The icons are scattered across the entire page, creating a festive Halloween pattern.

CATEGORÍA: 1/2/3 PRI
MODALIDAD: POSTRE



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	Bebida		Postre	x
NOMBRE del alumno y curso	Juan Barrio Marín 1ºc				
	Receta: Magdalenas tumbas de choco y calabaza				
DIFICULTAD	Fácil	Normal	x	Difícil	
TIEMPO	50 minutos				
INGREDIENTES	240g harina de fuerza. 1 sobre de levadura. 3 cucharadas de cacao puro en polvo. 125 mg de chocolate puro. 20g calabaza. 2 huevos. 160g azúcar moreno. 170ml leche entera. 150 mg de mantequilla derretida. 2 galletas rectangulares. choco para escribir				
ALÉRGICOS	no				
DESARROLLO	Nosotros usamos la thermomix pero se puede hacer con la batidora de toda la vida. Primero tamizas la harina, levadura y cacao en polvo, Mezclas y reservas. Luego troceas el cacao puro hasta que quede como pepitas y reservas. Luego mezclas 2 huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla homogénea. Añades la leche y vuelves a mezclar. Trituras la calabaza y la echas junto con la harina y el chocolate reservado, lo vas mezclando poco a poco con movimientos envolventes. Por último echas la mantequilla previamente derretida en el micro unos minutos. Lo vuelves a mezclar y verás que se ha quedado una masa pegajosa que huele fenomenal a chocolate. Precalientas el horno a 200°. Preparas los moldes de las magdalenas y echas 2-3 cucharadas de la masa en cada uno. Se mete en el horno unos 15-20 minutos. Para saber que están listas puedes pincharlas con un palillo y si sale limpio las sacas. Una vez que estén frías metes la galleta pintada con las letras D.E.P con chocolate caliente con un palillo. !!!Y listas para comer!!!				

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida	x	Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Nerea Barrio Marin 2º primaria C Receta: Kiwi Frankenstein					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	15 MINUTOS					
INGREDIENTES	Kiwi Chocolate puro Un poco de leche Palitos de chocolate					
ALÉRGICOS						
DESARROLLO	Primero pelas el kiwi. Dejas la parte superior e inferior plana. Calientas un poco de leche y derrites el chocolate puro, metes la parte superior del kiwi y la dejas enfriar. Adornas el kiwi como si fuera la cabeza del Frankenstein, nosotros usamos palitos de galleta con chocolate para hacer como los tornillos y parte de esa galleta sin choco para los ojos y la nariz. Y ya está, una receta sana y divertida para Halloween.					

FOTO



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

FICHA MONSTRUOSIDAD	
Categoría	1° Primaria
Tipo	Postre pavoroso – BOO Bananas
Nombre y Curso	Clara de Luis Tovar – 1° Primaria - B
Dificultad	Fácil
Tiempo	10 minutos – más el tiempo de congelación
Ingredientes	1 Plátano (para 4 <i>Boo Bananas</i>) Chocolate blanco, con media tableta es más que suficiente (o también se puede hacer con yogur griego) Chips o trocitos de chocolate con leche o negro (para los ojos) Palitos de helado
Alérgenos	-
Desarrollo	1° - Cortamos el plátano a la mitad de forma longitudinal, y luego cada mitad en dos, colocamos un palito de helado dejando la parte del pico del plátano hacia arriba, y congelamos (8-10 horas es suficiente, pero depende del congelador). 2° - Fundimos el chocolate blanco (20-30 segundos en el microondas), sacamos los plátanos del congelador y los cubrimos con el chocolate. 3° - Poner los chips o trocitos de chocolate para los ojos y volver a meter en el congelador, hasta que se endurezca el chocolate. ¡Y listo! Ya tenemos nuestras “Boo Bananas”.

Postre Pavoroso: Boo Bananas



Cortamos el plátano, colocamos
el palo de helado y lo congelamos



Fundimos el
chocolate



¡Listos!

y cubrimos
los plátanos



A comer...



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	✓ 4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	Bebida	Postre ✓
NOMBRE del alumno y curso	Irene Alía 3º B		
DIFICULTAD	Fácil	Normal	✓ Difícil
TIEMPO	10 minutos		
INGREDIENTES	Platano, Mandarina, Pipas de calabaza Y PALILLOS		
ALÉRGENOS	Pipas de calabaza		
DESARROLLO	Coges un plátano le enganchas pipas así: ☹ para que parezca una cara. Y poneselo así: ☹. Luego atravesas un palillo por la mitad, y le enganchas mas plátano, corta la parte de mas plátano para que este de abajo así: tiene que quedar así: ☹ 		





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	Bebida		Postre	X
NOMBRE del alumno y curso	Noel Martín García 1º B				
DIFICULTAD	Fácil	Normal	X	Difícil	
TIEMPO	10 minutos				
INGREDIENTES	Manzanas. Pipsos de girasol. Nubes. Lágrimas de chocolate. Mermelada.				
ALÉRGICOS	Chocolate. Frutos rojos.				
DESARROLLO	<u>MANZANAS EMBRUJADAS</u> 1. Partimos las manzanas en cuartos 2. Hacemos una mexca para la boca 3. Ponemos los dientes con pipsos de girasol y la lengua con mermelada. 4. Clavamos las nubes con palillos para hacer los ojos 5. Usamos las lágrimas de chocolate para los ojos ¡LISTO!				





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☐	1º, 2º y 3º Primaria	☒	4º, 5º y 6º Primaria	☐
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	LARA GARCIA LOSEJO					
DIFICULTAD	Fácil	☐	Normal	☒	Difícil	☐
TIEMPO	2 horas y media					
INGREDIENTES	Huevos Aceite Harina Vanillita chocolate levadura					
ALÉRGENOS	HUEVO GLUTEN LACTOSA					
DESARROLLO	Hacer un bizcocho de dos masas una de vainilla y otra de chocolate, al echarlas masas al molde ir alternando las masas para que quede con aspecto "cebra". Hacer unos merengues con forma de fantasma con claras de huevo, azúcar y limón a punto de nieve, hornear 1 hora y media a 80°. Cuando se enfríen pintar los ojos con chocolate. Poner los merengues encima del bizcocho.					

FOTO







FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	X	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	Bebida		Postre	X
NOMBRE del alumno y curso	DARÍO MARTÍN 2º PRIMARIA B RECIPE NAME: TUMBAS DELICIOSAS				
DIFICULTAD	Fácil	Normal	x	Difícil	
TIEMPO	45 min				
INGREDIENTES	Para el Brownie: 125 g mantequilla sin sal 125 g chocolate negro 2 Huevos L 170 g azúcar 8 g azúcar vainillado 75g harina de repostería Una pizca de sal Para decorar: 1 cucharadita de cacao en polvo Pasta de almendra o mazapán Colorante alimentario (o chocolate blanco fundido)				
ALÉRGENOS	Huevos, chocolate, almendra, gluten				



DESARROLLO

1. Precalentar el horno a 180°C y engrasar un molde para el brownie
2. Derretir en el microondas a potencia media la mantequilla y el chocolate
3. Batir los huevos ligeramente con el azúcar y el azúcar vainillado
4. Mezclar los huevos batidos con el chocolate fundido
5. Añadir la harina con la sal y mezclar hasta tener una masa homogénea.
6. Hornear durante 20 min. Comprobar que está hecho pinchando en el centro y viendo que sale limpio. Desmoldar y dejar en friar



Batir los huevos con el azúcar



Mezclar los huevos con el chocolate fundido



Mezclar la harina

DECORACIÓN

1. Dibujar la forma del ataúd en un papel de horno.
2. Espolvorear la pasta de almendra con el cacao y amasar
3. Colocar la silueta del ataúd encima del brownie y recortar. Repetir con la pasta de almendra
4. Colocar el ataúd de pasta de almendra encima del brownie y decorar con el colorante alimentario (o chocolate blanco fundido)



Amasar la pasta de almendra con el cacao



Cortar el brownie y la pasta con la forma de ataúd



Decorar



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre	x
NOMBRE del alumno y curso	Vega Vives Casanova 2ºA					
DIFICULTAD	Fácil		Normal	x	Difícil	
TIEMPO						
INGREDIENTES	Entrante, empanada cementerio: atún, huevo cocido, tomate frito, masa de empanada. Principal, pasta sangrienta con dedos amputados: espaguetis, salsa de tomate, salchichas. Postre, arañas monstruosas: galleta oreo y regaliz negro.					
ALÉRGICOS						



DESARROLLO

Entrante: mezcla de tomate, atún, huevo cocido con salsa de tomate. Verter sobre masa de empanada tapa y letras decorativas. Horno 20' 180º

Principal: cocer la pasta, hacer sofrito de tomate, freir salchichas y cortar en forma de dedo.

Postre: abrir las galletas oreo a la mitad, sacar la crema de las galletas para hacer los ojos, cortar regaliz negro en forma de patas, pegar en la galleta con la crema sobrante y poner la tapa de arriba y los ojos.





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1ª, 2ª y 3ª Primaria	X	4ª, 5ª y 6ª Primaria	
TIPO	Plato	Bebida		Postre	X
NOMBRE del alumno y curso	Saúl Rodríguez Peña 2ºA				
DIFFICULTAD	Fácil	Normal		Difícil	X
TIEMPO	60 minutos				
INGREDIENTES	1 tarina de queso tipo Philadelphia 3 yogures naturales 3 huevos 60 g de harina 100 g de azúcar Mantequilla para el molde Kíel Mermelada de fresa Mermelada de mora				
ALÉRGICOS	Gluten, huevo y lácteos.				
DESARROLLO	OJO SANGRIENTO  Calentar el horno a 175º C. Untar el molde con mantequilla y espolvorear un poco de harina y azúcar. Batir el queso, los yogures, los huevos, la harina y el azúcar, hasta obtener una crema fina. Verter la masa en el molde y hornear durante media hora. Dejar que se enfríe y cortar la tarta en rodajas. Cortamos el kíel en rodajas para hacer el iris. Ponemos una base de mermelada de fresa simulando la sangre. Para la pupila echamos una cucharada de mermelada de mora.   [Terroríficamente delicioso]				



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA Infantil 1º, 2º y 3º Primaria X 4º, 5º y 6º Primaria

TIPO Plato Bebida Postre X

NOMBRE DEL ALUMNO Y CURSO: Martina Colorado Rodriguez, 1º A

DIFICULTAD FACIL

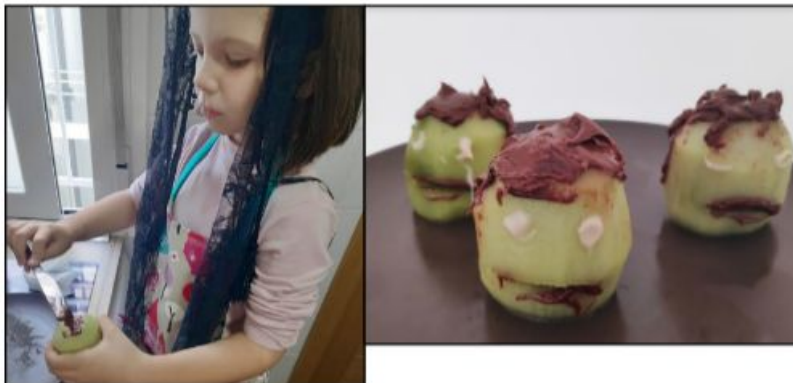
TIEMPO 10 Minutos

INGREDIENTES Kiwis y Nocilla de dos sabores

ALERGENOS

DESARROLLO Se pelan los kiwis, se les corta la base recto para que se mantengan en pie, posteriormente se les unta de nocilla negra la parte superior, para hacer el pelo, y un poco para hacer la boca, ya solo queda con la nocilla blanca poner un poquito para hacer los ojos de los KIWIFRANKEINSTEINS. Al frigorifico media horita que se endurezca la nocilla y a disfrutar de una merienda sana.

FOTO





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	x	4º, 5º y 6º Primaria	
TIPO	Plato		Bebida		Pastre	x
NOMBRE del alumno y curso	Sofía Trueba Cárcamo 1ºC					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	30 minutos					
INGREDIENTES	Pan de molde, Avellanas peladas, azúcar, chocolate, leche, y aceite de girasol.					
ALÉRGENOS	Harina y frutos secos					
DESARROLLO	Se tritura las avellanas y el azúcar con una batidora potente o con un robot de cocina. Cuando este muy fino se añade el chocolate en trozos y se vuelve a triturar, añadimos la leche, el aceite y programamos 10 minutos a temperatura 50º con una velocidad baja. Se deja en la nevera un rato hasta que se enfría. Se unta en el pan y se decora terroríficamente.					



The background is a dark brown or black color, covered in a repeating pattern of orange icons. These icons include various Halloween symbols: skulls, pumpkins with carved faces, ghosts, owls, bats, candles, tombstones with crosses, cauldrons, and small houses. The pattern is dense and covers the entire page.

CATEGORÍA: 4/5/6 PRI
MODALIDAD: PLATO



CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	x
TIPO	Plato	x	Bebida	Postre	
NOMBRE del alumno y CURSO	ALBA HERNANDEZ MARTIN 4º A				
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal	Difícil	
TIEMPO	20 MIN				
INGREDIENTES	HUEVO, ACEITUNAS NEGRAS, APIO				
ALÉRGENOS	HUEVO				



DESARROLLO

Step 1: After boiling...cut the eggs into halves



Step 2: Cut some olives into slices then cut them into little legs.



Step 3: Place the olives on the eggs. FINISHED



4th: With the other halves get a straw or similar to make some skull faces on the eggs.



Step 5: Make different faces on the eggs.



Step 6: (OPTIONAL) Get some wine glasses and fill them with Kinetic sand or similar then get celery for the trees!



**READY TO EAT!!!
SPOOKY DINNER TONIGHT!!**





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	X	
TIPO	Plato	X	Bebida		Postre		
NOMBRE del alumno y curso	PABLO MARTÍN 5º PRIMARIA RECIPE NAME: FRANKIE FINGERS						
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal		Difícil		
TIEMPO	10 min						
INGREDIENTES	FRANKFURT SAUSAGES KETCHUP LAMINATED ALMONDS						
ALÉRGENOS	ALMONDS						
DESARROLLO	1. HEAT THE SAUSAGES IN THE MICROWAVE 2. CUT THE SAUSAGES LIKE FINGERS 3. PUT THE LAMINATED ALMONDS LIKE NAILS 4. PUT KETCHUP LIKE BLOOD  CUT THE SAUSAGE  PLACE AN ALMOND SHEET LIKE A NAIL  PUT KETCHUP LIKE BLOOD						



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☐	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☒
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐
NOMBRE del alumno y curso	ALBA GARCÍA 6ºB					
DIFICULTAD	☒ Fácil	☐	Normal	☐	Difícil	☐
TIEMPO	35'					
INGREDIENTES	PUMPKIN, CHEESE, CHIA SEEDS, PUFF PASTRY, OLIVE OIL AND SALT.					
ALÉRGENOS	CELIAC, LACTOSE.					
DESARROLLO	1. CUT THE PUMPKIN INTO SLICES. 2. PREHEAT THE OVEN AT 190°. 3. MAKE THE BASE WITH THE PUFF PASTRY. 4. FILL THE BASE WITH THE PUMPKIN AND ADD SALT AND A LITTLE OF OLIVE OIL. 5. ADD THE CHEESE LIKE A SPIDER WEB AND THE CHIA SEEDS AS A SPIDER. 6. PUT IT IN THE OVEN AT 190° 25 MINUTES. EAT IT.					





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☐	1º, 2º y 3º Primaria	☐	4º, 5º y 6º Primaria	☒	FOTO
TIPO	Plato	☒	Bebida	☐	Postre	☐	
NOMBRE del alumno y curso	Cristian Lorenzo Frassin De Costa 6ºA						
DIFICULTAD	Fácil	☒	Normal	☐	Difícil	☐	
TIEMPO	75 minutos						
INGREDIENTES	pasta fresca, langostinos, bacalao, calabaza, tomate cherry, perejil, eneldo, carbon.						
ALÉRGENOS	gluten, pescado, huevo, marisco, lactosa.						
DESARROLLO	ravioli with fresh Pasta Elaborated with organic flour and yorks filled with cod in "Brandada" style with king size prawns sauce everyone's colocated in a light cream of pumpkin y confit cherry tomatoes decorated with coal tiles theirs aromatics herbes → dnet → Parsley → Basil name of plate: monster Food.						





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	x
TIPO	Plato	x	Bebida		Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Inés Trueba Cárcamo 5º C					
DIFICULTAD	Fácil	x	Normal		Difícil	
TIEMPO	120 minutos					
INGREDIENTES	Costillas de ternera Salsa barbacoa Sal Pimienta Aceite de Oliva					
ALÉRGENOS	No tiene problemas de alergias					
DESARROLLO	Huesos Sangrientos: Se colocan las costillas en una fuente. Se le añade sal, pimienta y salsa de barbacoa. Es importante para la correcta decoración que se coloquen los costillares uno en frente del otro y con la salsa barbacoa cubriendo bien las dos piezas. Se mete en el horno a 120º durante 120 minutos. Listo y a comerse los huesitos sangrientos. :)					





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	☐ 1º, 2º y 3º Primaria	☐ 4º, 5º y 6º Primaria	☒								
TIPO	Plato	☒ Bebida	Postre									
NOMBRE del alumno y curso	Marcos Herrero Pérez de Ayala 4º B											
DIFICULTAD	Fácil	Normal	☒ Difícil									
TIEMPO												
INGREDIENTES	<table border="0"> <tr> <td>Carne picada</td> <td>Curri</td> </tr> <tr> <td>Cebolla</td> <td>Hojaldre</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>1 HUEVO</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td></td> </tr> </table>				Carne picada	Curri	Cebolla	Hojaldre	Tomate	1 HUEVO	Sal	
Carne picada	Curri											
Cebolla	Hojaldre											
Tomate	1 HUEVO											
Sal												
ALÉRGICOS	NINGUNO											

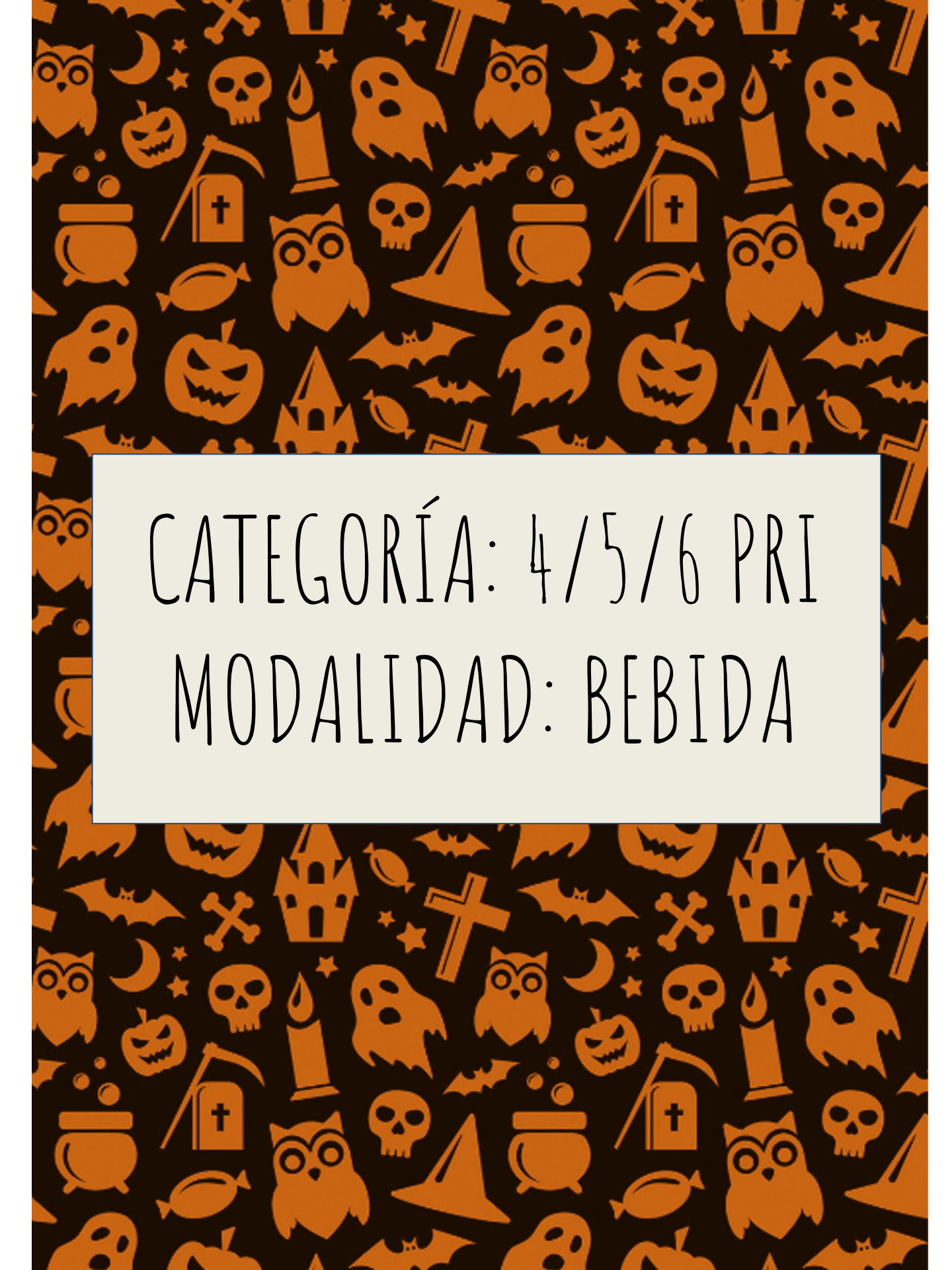
FOTO

DESARROLLO	1. FREIR LA CEBOLLA Y LA CARNE PICADA. 2. AÑADIRLE SAL Y UN POCO DE CURRI 3. PARTIR UNA MASA DE HOJALDRE EN DOS MITADES 4. EN UNA PONER EN VERTICAL ES SOFRITO DE LA CARNE PICADA 5. LEVANTAR LOS BORDES DEL HOJALDRE DÁNDOLE FORMA DE MAMIA 6. CON LA OTRA MITAD, CORTARLA EN TIRAS Y PONERLAS EN FORMA DE VENAS VENAS POR ENCIMA 7. PONERLE DOS OJOS CON UN TROZITO DEL HOJALDRE
------------	--

8. BATIR EL HUEVO Y COBRIR LA MASA DE HOJALDRE CON EL

9. METERLO EN EL HORNO HASTA QUE ESTE BIEN DORADO EL HOJALDRE (20 min aprox.)



The background is a dark brown field filled with a repeating pattern of orange Halloween-themed icons. These icons include skulls, pumpkins with faces, ghosts, owls, bats, candles, tombstones, and various other spooky symbols. The text is centered in a white rectangular box.

CATEGORÍA: 4/5/6 PRI
MODALIDAD: BEBIDA

FICHA DE MONSTRUOSIDAD

TEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	☒
O	Plato	Bebida	☒ Postre	
NOMBRE del alumno y curso	Lara Ortiz de Landaluce			
DIFICULTAD	Fácil	☒ Normal	Difícil	
TEMPO	20 min			
INGREDIENTES	Naranjas			
ALÉRGICOS				

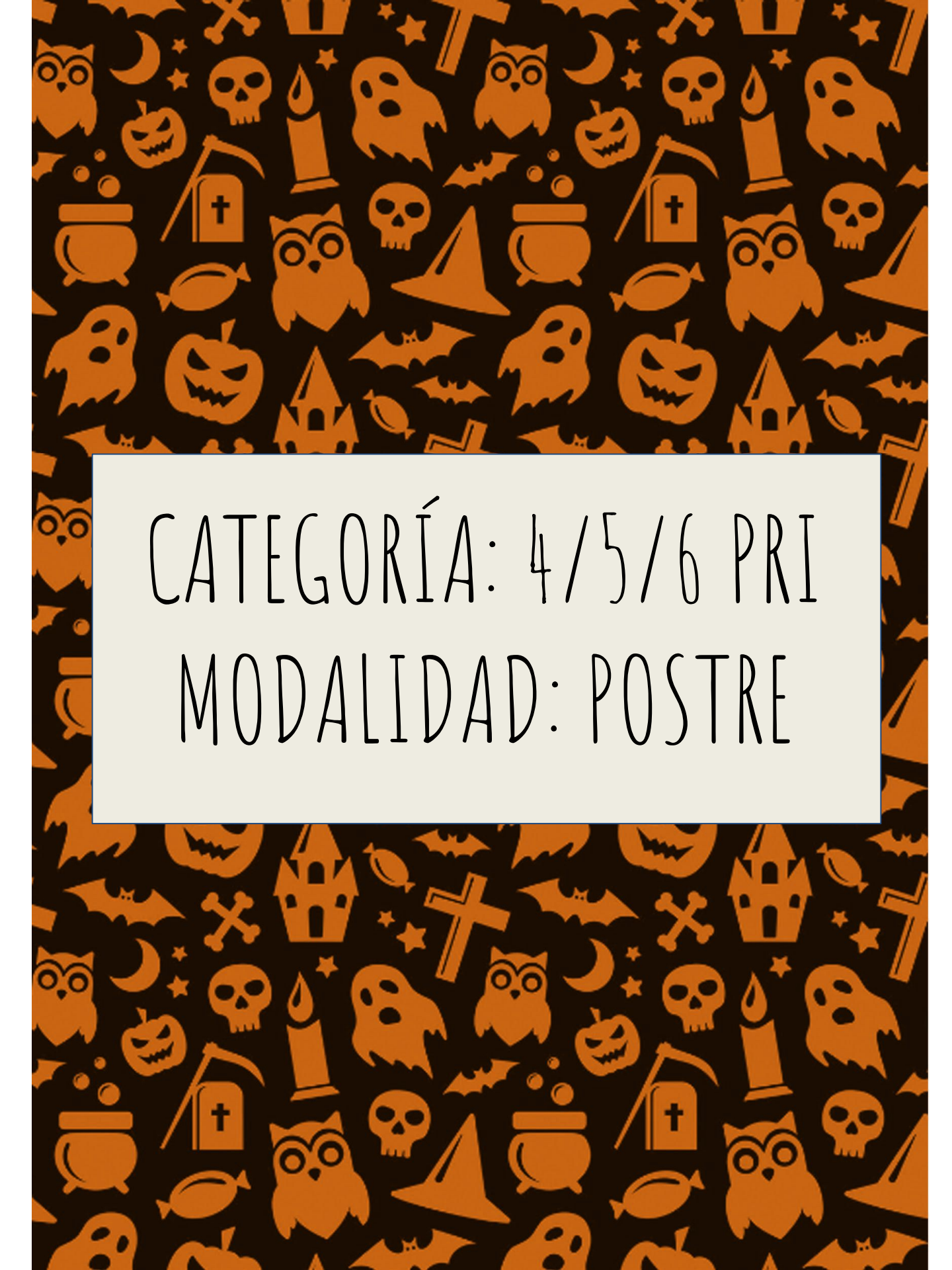
FOTO

DESARROLLO

- Pintar con caras terroríficas los vasos transparentes que vayan a ser utilizados, y dejarlos secar.
- Exprimir las naranjas
- Una vez que la pintura de los vasos esté seca, echamos el zumo hasta cubrir la terrorífica cara.
- Hacer un brindis terrorífico.

¡¡Y A DISFRUTARLO!!



The background is a dark brown or black color, densely packed with various orange-colored icons. These icons include: skulls, pumpkins with carved faces (jack-o'-lanterns), ghosts, owls, bats, candles, tombstones with crosses, cauldrons, and various symbols like stars, moons, and bones. The icons are scattered across the entire page, creating a festive Halloween pattern.

CATEGORÍA: 4/5/6 PRI
MODALIDAD: POSTRE



CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	x
TIPO	Plato	Bebida	Postre	X
NOMBRE del alumno y CURSO	ALBA HERNANDEZ MARTIN 4º A			
DIFICULTAD	Fácil	Normal	x	Difícil
TIEMPO	30 MIN			
INGREDIENTES	MANZANA, FRESAS, PIPAS DE GIRASOL, NOCILLAS Y LACASITOS			
ALÉRGENOS				
DESARROLLO				
Recipe:				



APPLE MONSTERS.

by Alba Hernandez

Ingredients:

- 2 apples
- 10 strawberries
- A lot of sunflower seeds
- Nocilla
- Lacacitos

Equipment:

- A plate (big)
- A shopping board
- A knife

Preparation time:

- 30 min

Instructions:

First, wash the strawberries.
 Next, cut the strawberries into slices.
 After that, leave them aside on a plate.

Then cut the apples into quarters.
 When you cut them, cut them a hole in the middle shaped like a mouth.
 After that, add the nocilla on the mouth.
 Next, add the strawberry slices in the mouth.
 Then add the seeds in the mouth looking like teeth.
 Finally add the Lacacitos on like eyes with nocilla as 'glue'!

DONE

Step 1: Prepare the ingredients!



Step 2: Cut the strawberries into slices!



Step 3: Leave the strawberries aside and cut the apples into quarters.



Step 4: Cut a mouth hole in the apples.



Step 5: Spread some Nocilla or similar in the mouth. (it acts as glue)



Step 6: Place the strawberries (as tongue) and the sunflower seeds as teeth.



Finally...add some Lacasitos (or similar) with a dot of Nocilla on top.

READY TO BE EATEN!!!!



ENJOY YOUR SPOOKY HALLOWEEN DINNER!!



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	X
TIPO	Plato	Bebida	Postre	X
NOMBRE del alumno y curso	Carmen Muñoz Capel 6º B			
DIFICULTAD	Fácil	X Normal	Difícil	
TIEMPO	40 minutos			
INGREDIENTES	For 7 terronfic pancakes: 150 gr baked pumpkin and its seeds, 15 gr flour, 1 fresh egg, glass of fresh milk 1/4 baking powder, salt, Teaspoon of ADUS. 10 gr Sunflower oil.			
ALERGENOS	Eggs, milk, gluten → all the ingredients can be replaced by gluten-free and lactose-free milk except the egg.			



FOTO



DESARROLLO



① cut the pumpkin into small pieces



② separate the seeds, clean them, add some olive oil and salt. put them in the oven during 10 minutes at 150°.



③ Bake at the same time, the pumpkin in the oven for 20 minutes.



④ Mix the flour, the baking powder, the Sunflower oil, one egg, the milk and a pinch of salt.



⑤ Toss the pumpkin into the mixture and beat it.



⑥ Take a spoonful of dough and pour into the pan until the pancake is cooked.



⑦ Decorate them in a spooky way. Use the pumpkin seeds to decorate.

⑧ It can be sweet or salty but it is delicious in both ways.



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil		1º, 2º y 3º Primaria		4º, 5º y 6º Primaria	X
TIPO	Plato		Bebida		Postre	X
NOMBRE del alumno y curso	PABLO MARTÍN 5º PRIMARIA RECIPE NAME: TERRIFIC PUMPKIN					
DIFICULTAD	Fácil	X	Normal		Difícil	
TIEMPO	1 HOUR					



INGREDIENTES	WHEAT FLOUR 120 g SUGAR 140g BAKING POWDER ½ PACKET CINNAMON 1 and ½ teaspoon BUTTER 40g SALT MILK 120g EGGS 2 PUMPKIN PUREE 200g CHOCOLATE FONDANT					
--------------	--	--	--	--	--	--

ALÉRGENOS	MILK, EGGS, GLUTEN, CHOCOLATE					
-----------	-------------------------------	--	--	--	--	--

DESARROLLO	1. Boil the pumpkin with a little water. Blend to obtain a puree. 2. Preheat the oven to 180 ° C 3. Mix the sugar, flour, baking powder, cinnamon and salt 4. Add the milk little by little, mixing well 5. Beat the eggs and add to the previous mixture. Keep beating until it is homogeneous. 6. Add the pumpkin puree and mix 7. Put in the mould and bake for 30-35 minutes. Check that it is done, clicking in the centre of the cake and that it comes out clean. 8. Let cool and decorate with melted chocolate.					
	 Ingredients  Mix sugar, wheat, baking powder and salt  Add milk and mix  Add beated eggs and mix  Add pumpkin puree and mix  Baked at 180°C for 30-35 minutes  Decorate					



FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	☒
TIPO	Plato	Bebida	Postre	☒
NOMBRE del alumno y curso	Paula Ferreras 5º A			
DIFICULTAD	Fácil	Normal	Difícil	☒
TIEMPO	1 hour			
INGREDIENTES	Green apples, strawberries, peanut butter and pumpkin seeds For the eyes: philadelphia and chocolate chips.			
ALÉRGENOS	Lactose, nuts and peanuts.			



DESARROLLO

- First, you have to cut the apple in four parts.
- Then, cut a mouth in the parts of the apple.
- Now, put peanut butter inside of the mouths.
- Next, you have to nail pumpkin seeds in the mouth.
- After that (with help of an adult), cut the strawberries like a tongue very thin.
- You must put the strawberry inside of the mouth.
- For make the eyes you have to put a philadelphia ball in the apple.
- Finally, put chocolate chips on the philadelphia balls.

Now it's time to enjoy your apple monsters!





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria
TIPO	Plato	Bebida	Postre
NOMBRE del alumno y curso	Dante García 5ºA		
DIFICULTAD	Fácil	Normal	Difícil
TIEMPO	1h		
INGREDIENTES	Puff pastry, jam and egg		
ALÉRGENOS	Gluten		
DESARROLLO	First we cut the puff pastry in hand shape. (twice). Then we put the jam in the hand shape and then we put the other hand shape in the other with jam. Then we tear the egg in the hand. Finally we put the hand in the oven 180° 25 min. When the oven finish you cut the hand in the middle and...! Eat!		





FICHA DE MONSTRUOSIDAD

CATEGORÍA	Infantil	1º, 2º y 3º Primaria	4º, 5º y 6º Primaria	x
TIPO	Plato	Bebida	Postre	x
NOMBRE del alumno y curso	Inés Trueba Carcamo 5º C			
DIFICULTAD	Fácil	Normal	x	Difícil
TIEMPO	30 minutos			
INGREDIENTES	Harina, levadura, huevos, leche, azúcar, y una pizca de sal. Mantequilla para untar en la sartén para que no se peguen las tortitas. Salsa de chocolate y sirope de fresa			
ALÉRGICOS	Huevo, Leche, Harina			



DESARROLLO	Se colocan los ingredientes todos juntos en una fuente y se mezclan durante un rato, hasta que se haga una masa líquida y cremosa. Se deja 10 minutos en la nevera Se coge un poco de mantequilla, se coloca en una sartén muy plana, y se añade una cucharada sopera de masa. Cuando salgan pompas en la tortita, se da la vuelta a la tortita para que se hagan por las dos partes. Se decora con mucho cuidado.
------------	---