MANOS DE ZOMBIE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

ESPELUZNANTE..... PERO BUENÍSIMO

Ingredientes para 10 personas :

- SALSA DE TOMATE: 6 de TOMATES MADUROS
- SALSA DE TOMATE: 1 de ZANAHORIA GRANDE
- SALSA DE TOMATE: 1 de CEBOLLA MEDIANA
- MANOS: 1 K Y 1/2 de CARNE PICADA DE CERDO Y TERNERA
- MANOS: 1 de CEBOLLA GRANDE
- MANOS: 1 de ZANAHORIA GRANDE
- MANOS: 300 GR. de MIGA DE PAN MOJADA EN LECHE
- MANOS: 2 RODAJAS de CEBOLLA PARA LAS MUÑECAS
- MANOS: 10 PEDACITOS de CEBOLLA PARA LAS UÑAS
- MANOS: 1 CUCHARADITA DE CAFÉ de AJO EN POLVO
- MANOS: 1/2 TARRINA de QUESO DE UNTAR
- PURÉ: 4 de PATATAS GRANDES
- PURÉ: 1/2 VASO de LECHE
- PURÉ: 1/3 VASO de PEDRO XIMENEZ
- SALSA DE TOMATE
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- PIMIENTA
- 1/4 de QUESO EN LONCHAS DEL QUE MÁS OS GUSTE

Preparación:

Paso 1

SALSA DE TOMATE: LAVAMOS, PELAMOS Y PICAMOS LA CEBOLLA, LA ZANAHORIA Y LOS TOMATES Y CON UNA PIZCA DE SAL Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA O FREIMOS A MEDIO FUEGO. CUIDADO QUE NO SE QUEME MOVIENDO DE VEN EN CUANDO. TRITURAR Y RECTIFICAR DE SAL Y RESERVAR.

Paso 2

MANOS: PICAMOS LA CEBOLLA Y LA ZANAHORIA Y LO POCHAMOS CON UN POQUITO DE ACEITE

HASTA QUE QUEDEN BLANDITOS. DEJAMOS TEMPLAR, ESCURRIR EL ACEITE Y RESERVAR. MEZCLAMOS LA CARNE CON EL QUESO, EL PAN MOJADO SIN CORTEZA Y SIN ESCURRIR Y LO AMASAMOS. AÑADIMOS LAS VERDURAS Y LOS LÍQUIDOS Y LE DAMOS EL PUNTO DE SAL. RESERVAMOS.

Paso 3

PURÉ: COCEMOS LAS PATATAS SIN PELAR CON AGUA Y UN POCO DE SAL. UNA VEZ COCIDAS, LAS PELAMOS Y LAS MACHACAMOS CON UN TENEDOR O LAS PASAMOS POR EL PASAPURÉ. PONEMOS PUNTO DE SAL Y PIMIENTA, AÑADIMOS SALSA DE TOMATE Y EL VINO Y LA LECHE Y MEZCLAMOS BIEN Y RESERVAMOS.

Paso 4

PRECALENTAR EL HORNO A 200ºC. EN UNA BANDEJA DE HORNO PONEMOS UNA BASE DE SALSA DE TOMATE EN EL FONDO. SEPARAMOS LA MASA DE CARNE EN 2 PARTES Y PONEMOS POR SEPARADO UN RECTÁNGULO MÁS O MENOS. CON LA AYUDA DE NUESTRA MANO COMO MOLDE, CON UN CUCHILLOS CORTAMOS LA FORMA DE LOS DEDOS, Y CON LAS MANOS LES REDONDEAMOS LAS FORMAS. (TIENE QUE SER ALTA PARA QUE SE VEA UNA VEZ LE PONGAMOS EL PURÉ). AÑADIMOS LOS TROCITOS DE CEBOLLA QUE CORTAMOS EN LOS DEDOS EN FORMA DE UÑAS Y LAS RODAJAS EN LAS MUÑECAS. UNTAMOS CON UNA BROCHA SALSA POR ENCIMA DE LA CARNE Y LO METEMOS EN EL HORNO A 170º 20 MINUTOS, TAPADO CON PAPEL DE ALUMINIO. SACAMOS DEL HORNO Y VOLVEMOS A UNTAR DE TOMATE Y HORNEAMOS OTROS 15 MINUTOS. POR ÚLTIMO, SACAMOS LA BANDEJA DEL HORNO, PONEMOS UNA CAPA DE QUESO POR ENCIMA DE LOS DEDOS Y LA MANO CORTADO EN PEDACITOS PARA GUARDAR LA FORMA Y LO HORNEAMOS YA DESTAPADO. SACAMOS, VOLVEMOS CUBRIR CON EL RESTO DE QUESO Y MOJAMOS CON ALSA EN ALGUNOS SITIOS Y VOLVEMOS A FUNDIR. SACAMOS Y RELLENAMOS LOS HUECOS ENTRE LAS MANOS CON EL PURÉ (PODÉIS AÑADIR COLORANTE ROJO EN ALGUNOS SITIOS DEL PURÉ Y LA MANOS COMO YO), CALETAR 2 MINUTOS A 200º Y SERVIR.