GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Emcesa propone un menú de Halloween listo en 15 minutos

Comunicados | 29/10/2026 | 00:00

La compañía toledana plantea tres platos temáticos (ojos de monstruo, costillas de esqueleto y tacos momia) elaborados con sus platos preparados

La compañía toledana plantea tres platos temáticos (ojos de monstruo, costillas de esqueleto y tacos momia) elaborados con sus platos preparados

Emcesa (Embutidos del Centro, S.A.) propone para la noche de Halloween, el próximo sábado 31 de octubre, un menú temático de tres platos pensado para quienes prefieren pasar la velada en casa, con una maratón de películas de miedo, sin dedicar tiempo a la cocina. La propuesta, que la compañía presenta en el año de su 40 aniversario, se basa en tres de sus platos preparados: las albóndigas en salsa, la tira de costilla asada con salsa BBQ y el Kit Pulled Pork.

El primer plato son unos ojos de monstruo en salsa, preparados con las albóndigas en salsa de Emcesa, listas en 3 a 5 minutos de microondas. Una vez calientes, se sirven en un cuenco y sobre cada albóndiga se coloca una rodaja de aceituna negra a modo de pupila, con la salsa como fondo para completar el efecto.

Como plato principal, Emcesa plantea unas costillas de esqueleto con la tira de costilla asada con salsa BBQ, un costillar de cerdo preasado en brasas de carbón que se presenta en estuche de unos 650 gramos y se termina en 15 minutos de horno. Servido entero sobre una tabla oscura y con los huesos hacia arriba, el costillar recuerda a la caja torácica de un esqueleto.

Para cerrar el menú, los tacos momia se preparan con el Kit Pulled Pork, que incluye carne de cerdo desmenuzada con salsa barbacoa, una bolsa de queso y cuatro tortillas, y se calienta en 2 minutos en el microondas. Basta con cortar una de las tortillas en tiras y colocarlas sobre los tacos ya rellenos a modo de vendas, dejando un hueco para dos rodajas de aceituna que hacen de ojos.

La tira de costilla forma parte de los productos que Emcesa asa sobre brasas de carbón de encina y envasa al vacío en estuche de cartón, y que se terminan en 15 minutos en el horno o el microondas. Entre ellos se encuentran también el pollo asado, el codillo, las hamburguesas y la pierna de cordero.

Las albóndigas en salsa, por su parte, se consumen en su propio envase tras calentarlas entre 3 y 5 minutos en el microondas, igual que el cocido madrileño, los callos a la madrileña, la ternera a la jardinera, la oreja en salsa picantona o la carrillada de cerdo al vino dulce. La compañía completa esta oferta con sus kits Fajitas, Cochinita Pibil y Pulled Pork, que incluyen la carne ya cocinada y las tortillas.

En 2026, Emcesa ha incorporado a su catálogo Sabores de tiempo, una gama de platos cocinados lentamente y a baja temperatura con recetas como la costilla de vaca al Bourbon, la panceta a la BBQ coreana, el rabo de vacuno al vino tinto, el codillo asado, la fabada tradicional o las lentejas con chorizo.

Emcesa celebra este año su 40 aniversario. Fundada en 1986, la compañía cuenta con una plantilla de 291 personas, una facturación de 60 millones de euros y un catálogo de más de 250 referencias, entre embutidos, adobados y marinados, carne picada y hamburguesas, brochetas y pinchos, platos preparados y productos congelados IQF.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/307537-emcesa-propone-un-menu-de-halloween-listo-en-15-minutos.htm