



Recetario de Obleas



Descubre más recetas en www.nestlecocina.es



Recetas

EMPANADILLA CLÁSICA DE ATÚN CON TOMATE _____



EMPANADILLAS DE MORCILLA Y MANZANA _____



EMPANADILLAS DE POLLO ASADO Y QUESO _____



PIRULETAS DE QUESO BRIE Y MERMELADA
DE ARÁNDANOS _____



SOLOMILLO DE CERDO WELLINGTON CON OBLEAS _____



TARTELETAS DE PATÉ DE ATÚN _____



TARTELETAS DE SALMÓN Y AGUACATE _____



TARTELETAS DE SALMÓN _____



TARTELETAS DE TOMATE Y QUESO CREMA
CON ANCHOAS _____



TARTELETAS RELLENAS DE ATÚN _____



*Con Buitoni,
¡Triunfarás cada día!*

Empanadilla clásica de atún con tomate

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI
200g de atún
200g de tomate frito estilo casero SOLÍS
80g de pimientos de piquillo
2 huevos duros
1 huevo batido



Fácil



4 raciones



Preparación: 20 min



Cocción: 10 min

1. Escurrir bien el atún y desmenuzarlo. Mezclarlo con el tomate, los huevos y los pimientos picados.
2. Colocar la mezcla sobre las obleas y cerrarlas bien con un tenedor, formando empanadillas.
3. Pintar con huevo batido y hornear durante 10 – 12 min a 200°C hasta que estén ligeramente doradas.



RECETARIO DE
OBLEAS

Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan



Empanadillas de morcilla y manzana

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI
160g de morcilla de cebolla (sin piel)
100g de manzana golden (pelada)
30g de piñones
1 cda. de aceite de oliva
1 huevo batido



Fácil



4 raciones



Preparación: 20 min



Cocción: 25 min

1. Precalentar el horno a 200°. Cortar la manzana en cuadraditos pequeños.
2. Tostar los piñones en una sartén. Retirar y, en la misma sartén con el aceite caliente, saltear la manzana unos 10 min a fuego medio bajo. Añadir la morcilla sin piel y desmenuzada, cocinar unos 5 min a fuego medio. Apartar y añadir los piñones, remover y enfriar.
3. Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear y encima de una bandeja de horno. Repartir el relleno.
4. Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
5. Pincelar con huevo batido y hornear 10-12 min hasta que estén doradas.



RECETARIO DE
OBLEAS

*Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan*



Empanadillas de pollo asado y queso

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI
250g de pollo asado
100g de queso cheddar
Orégano
1 huevo batido



Fácil



4 raciones



Preparación: 10 min



Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200°.
2. Cortar el pollo asado y el queso cheddar en trocitos pequeños, espolvorear orégano y mezclar en un bol.
3. Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear y repartir la mezcla anterior.
4. Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
5. Pincelar con huevo batido y hornear unos 10-12 min.



RECETARIO DE
OBLEAS

*Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan*



Piruletas de queso brie y mermelada de arándanos

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI
80g de queso brie
80g de mermelada de arándanos
1 huevo batido



Fácil



8 raciones



Preparación: 15 min



Cocción: 12 min

1. Precalentar el horno a 200°.
2. Cortar las obleas con un cortapastas o moldes de galletas de unos 7 cm aproximadamente.
3. Cortar el queso brie en trocitos pequeños.
4. Repartir la mermelada y el queso en 8 obleas. Colocar una brocheta de madera en un extremo y cubrirlas con el resto de las obleas. Cerrarlas con la ayuda de un tenedor.
5. Pincelar con huevo batido y hornear 10-12 min hasta que estén doradas.



RECETARIO DE
OBLEAS

*Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan*



Solomillo de cerdo Wellington con obleas

1 paquete grande (280g) de Obleas BUITONI

400g de solomillo de cerdo en rodajas

500g de cebolla

80g de foie micuit

Sal y pimienta

1 huevo batido

2 cdas. de aceite
de oliva



Fácil



8 raciones



Preparación: 35 min



Cocción: 60 min

1. Preparar la cebolla caramelizada: pelar y cortar la cebolla en juliana y poner en una cazuela con el aceite.
2. Añadir una pizca de sal y tapar. Dejar cocer unos 45 min a fuego suave e ir removiendo de vez en cuando.
3. Cuando la cebolla adquiera un color dorado ligero, añadir una cucharada de agua, remover y dejar acabar la cocción vigilando que no se queme. Dejar enfriar.
4. Precalentar el horno a 200°.
5. Colocar las obleas distribuidas en la encimera y colocar el solomillo salpimentado sobre cada una.
6. Distribuimos encima la cebolla y el foie en trocitos pequeños sin que el relleno llegue a los bordes.
7. Pintar los bordes con huevo batido. Cubrir con otra oblea y cerrar bien con un tenedor. Pintar de nuevo con huevo batido.
8. Hornear unos 12 minutos hasta que estén doradas.







RECETARIO DE
OBLEAS

Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan



Tartaletas de paté de atún

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI
350g de paté de atún
225g de queso blanco cremoso para untar
80g de mermelada de tomate
10g de pistachos sin sal
2 huevos duros

 Fácil
 8 raciones
 Preparación: 25 min
 Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y pinchar el fondo con un tenedor. Hornear durante unos 8-10 min y dejar enfriar.
3. Picar los huevos duros y los pistachos. Mezclar el queso blanco cremoso con el paté de atún y los huevos duros.
4. Repartir la mezcla en las tartaletas.
5. Distribuir la mermelada de tomate por encima y espolvorear con los pistachos.



RECETARIO DE
OBLEAS

Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan



Tartaletas de salmón y aguacate

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI

400g de aguacate (2 piezas)

200g de salmón ahumado

100g de cebolla tierna

40ml de zumo de limón

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta negra
molida

Perejil fresco picado

25g de huevas de
salmón o caviar

 Fácil

 8 raciones

 Preparación: 20 min

 Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y pinchar el fondo con un tenedor. Hornear durante unos 8-10 min y dejar enfriar.
3. Pelar el aguacate y trocearlo. Rociar con el zumo de limón y hacerlo puré con la ayuda de un tenedor.
4. Cortar la cebolleta en brunoise y picar el salmón en cuadraditos.
5. Añadir al aguacate, la cebolleta, el salmón, el aceite y el perejil. Salpimentar y mezclar.
6. Rellenar las tartaletas y repartir las huevas de caviar o salmón.



RECETARIO DE
OBLEAS

*Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan*



Tartaletas de salmón

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI

196ml de Leche evaporada IDEAL

350g de salmón fresco

200g de puerro (solo la parte blanca)

3 huevos L

Sal y pimienta blanca

Nuez moscada

2 cucharadas de aceite

de oliva virgen

Cebollino picado



Fácil



8 raciones



Preparación: 30 min



Cocción: 30 min

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas. Hornear durante unos 8-10 min y dejar enfriar.
3. Calentar el aceite en una sartén y añadir el puerro cortado en brunoise. Cocinar durante 10 min a fuego bajo, removiendo de vez en cuando. Añadir el salmón cortado en cuadraditos de 1 cm y cocinar a fuego fuerte durante 2-3 min. Repartir en las tartaletas.
4. Batir los huevos y añadir la leche evaporada, salpimentar, añadir la nuez moscada y mezclar. Repartir en las tartaletas y espolvorear con el cebollino picado.
5. Hornear unos 15-17 min.



RECETARIO DE
OBLEAS

*Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan*



Tartaletas de tomate y queso crema con anchoas

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI
200g de queso de cabra
350g de queso blanco cremoso para untar
100g de tomate cherry
100g de anchoa en aceite (peso escurrido)
Perejil fresco picado



Fácil



8 raciones



Preparación: 15 min



Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200°.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y pinchar el fondo con un tenedor.
3. Hornear durante unos 8-10 min y dejar enfriar.
4. Cortar los tomates cherry en rodajas y picar finamente las anchoas.
5. Mezclar el queso blanco cremoso con el queso de cabra pelado y desmenuzado, perejil picado al gusto y las anchoas.
6. Repartir la mezcla en las tartaletas y colocar los tomates cherry. Servir al momento.



RECETARIO DE
OBLEAS

Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan



Tartaletas rellenas de atún

1 paquete pequeño (160g) de Obleas BUITONI

200g de atún en aceite en conserva
(peso escurrido)

200g de aguacate

50g de cebolla tierna

50g de pimiento de piquillo

30g de tomate cherry


Aceitunas negras
en rodajas

2 huevos duros

80g de mayonesa

Perejil picado

 Fácil

 8 raciones

 Preparación: 20 min

 Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y pinchar el fondo con un tenedor. Hornear durante unos 8-10 min y dejar enfriar.
3. Verter el atún en un bol. Añadir la cebolleta picada, los pimientos cortados en cuadraditos pequeños, las aceitunas, los huevos picados (reservar un poco para adornar) y el aguacate cortado en cuadraditos de 1 cm.
4. Incorporar la mayonesa y mezclar. Repartir la mezcla en las tartaletas.
5. Adornar con el huevo picado, el perejil y ¼ de tomate cherry. Servir.



RECETARIO DE
OBLEAS

Fáciles de doblar y
cerrar, ni se rompen
ni se pegan

