DAL 1827
Buitoni®
DA CASA BUITONI
Recetario
de Hojaldre
Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Recetas

HOJALDRE DE VERDURAS

HOJALDRE RELLENO DE CARNE Y SETAS

TRENZA DE HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO

SALADITOS DE HOJALDRE RELLENOS DE ATÚN

CROISSANT DE SALMÓN AHUMADO

TARTA DE MANZANA

HOJALDRE RELLENO DE CHOCOLATE Y FRUTAS

CARACOLA DE CHOCOLATE

CHUCHOS

STRUDEL

Con Buitoni,
¡Triunfarás cada día!

Hojaldre de verduras

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
160g de tomate
80g de calabacín
60g de berenjena
50g de cebolla
10g de piñones (opcional)
1cda de aceite de oliva
Sal y pimienta
1 huevo batido para pincelar
Hierbas aromáticas al gusto (tomillo, orégano, hierbas provenzales...)

Fácil
4 raciones
Preparación: 15 min
Cocción: 25 min

1. *Precalentar el horno a 200ºC.*
2. *Lavar y secar las verduras. Cortar en rodajas finas, con un cuchillo afilado o una mandolina.*
3. *Desenrollar el hojaldre y colocarlo en una bandeja de horno, sobre el mismo papel que lo envuelve.*
4. *Marcar con un cuchillo alrededor de la masa a unos 2 cm del borde. Pinchar la masa con un tenedor menos el borde.*
5. *Distribuir las verduras sobre la masa de hojaldre: empezar en un extremo con el calabacín, después la cebolla con el tomate encima y finalizar con la berenjena.*
6. *Salpimentar, repartir los piñones, el aceite de oliva y las hierbas aromáticas al gusto.*
7. *Pincelar el borde con el huevo batido.*
8. *Hornear durante unos 20-25 min.*

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Hojaldre relleno de carne y setas

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
350g de carne picada mixta
150g de setas de temporada
100g de cebolla
50g de pimientos piquillo
75g de zanahoria
1 huevo duro para el relleno
1 huevo batido para pincelar
Sal y pimienta negra molida
2 cdas de aceite de oliva
25ml de vino blanco

Fácil
4 raciones
Preparación: 20 min
Cocción: 55 min

1. Pelar y picar la cebolla y la zanahoria en brunoise. Pochar en una sartén con dos cucharadas de aceite, durante unos 8-10 min removiendo de vez en cuando, a fuego medio. Añadir las setas cortadas en trocitos pequeños y cocinar unos 5-7 min. Verter el vino blanco y dejar evaporar totalmente, durante 1-2 min. Dejar enfriar.
2. Cortar los pimientos del piquillo a cuadraditos y picar el huevo duro.
3. Salpimentar la carne picada y mezclar con el huevo ligeramente batido. Añadir el sofrito, los pimientos del piquillo y el huevo duro.
4. Precalentar el horno a 200ºC.
5. Extender la masa de hojaldre y colocar la mezcla en un extremo. Enrollar y cerrar los extremos hacia abajo.
6. Pinchar con un tenedor, hacer un agujero en el centro y pincelar con el huevo batido. Hornear durante unos 25-30 min hasta que el hojaldre esté dorado.

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Trenza de hojaldre de jamón y queso

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
160g de jamón cocido
150g de queso Havarti
1 huevo

Fácil
4 raciones
Preparación: 15 min
Cocción: 25 min

1. Precalentar el horno a 200ºC.
2. Extender la lámina de hojaldre sobre el papel que la envuelve.
3. Cortar las lonchas de queso y colocarlas de tal manera que ocupen unos 8 cm en el centro, sin llegar a los bordes de arriba y de abajo.
4. Colocar encima las lonchas de jamón dobladas por la mitad y realizar cortes a lo largo de los 2 extremos de la masa, de unos 2 cm. Doblar el borde de los extremos hacia dentro e ir trenzando la misma sobre el relleno.
5. Pincelar con el huevo batido y hornear unos 25-30 min, hasta que el hojaldre esté dorado.

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Saladitos de hojaldre rellenos de atún

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
100g de Tomate Frito Estilo Casero SOLÍS
100g de atún al natural en conserva
(peso neto escurrido)
2 huevos (1 huevo para pincelar y otro para el relleno)
Orégano

Fácil
4 raciones
Preparación: 15 min
Cocción: 18 min

1. Precalentar el horno a 200ºC.
2.Cortar el huevo duro en trocitos pequeños. Mezclar con el tomate frito y el atún.
3. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y en sentido horizontal cortar en tres rectángulos.
4. Pincelar los extremos superiores de los rectángulos con huevo batido.
5. Repartir el relleno en el centro de cada uno de ellos y enrollarlos.
6. Cortarlos en 8 piezas, de unos 4 cm cada uno.
7. Pincelar con huevo batido y espolvorear con el orégano. Hornear unos 16-18 min.

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Con 196 capas de hojaldrado

Croissant de salmón ahumado

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
1 huevo batido para pincelar
80g de salmón ahumado
40g de queso blanco cremoso para untar
15g de rúcula
40g de pepino
40g de rábano

Fácil
4 raciones
Preparación: 20 min
Cocción: 16 min

1. Precalentar el horno a 200ºC.
2. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y colocar encima de una bandeja de horno.
3. Cortar en 6 triángulos iguales de unos 12,5 cm de base. Hacer un pequeño corte en las bases de cada triángulo. Separar un poco los bordes y enrollar los triángulos, desde la base hacia el pico.
4. Doblar ligeramente los picos hacia adentro para dar forma a los croissants y unir dos triángulos para formar dos más.
5. Pincelar con el huevo batido y hornear unos 15-16 min, hasta que estén dorados.
6. Cortar el pepino y los rábanos en rodajas finas.
7. Dejar enfriar y cortar por la mitad. Después repartir en las bases; el queso, las rodajas de pepino, los rábanos, el salmón y finalizar con las hojas de rúculas.

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Con 196 capas de hojaldrado

Tarta de manzana

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
400g de manzana Golden (2 unidades)
55g de mermelada de melocotón
1 huevo
20g de azúcar moreno

Fácil
8 raciones
Preparación: 15 min
Cocción: 20 min

1. Precalentar el horno a 200ºC.
2. Desenrollar la masa de hojaldre y marcar con un cuchillo alrededor de la masa a unos 2 cm del borde. Pinchar la masa menos el borde.
3. Descorazonar, pelar las manzanas y cortar en láminas finas.
4. Repartir 35 g de mermelada por el hojaldre y repartir las manzanas en tres filas.
6. Pincelar el borde con huevo batido y espolvorear el azúcar moreno en toda la tarta.
7. Hornear durante unos 20 min.
8. Sacar del horno y pincelar con el resto de mermelada calentada un poco en el microondas (si es muy espesa, añadir un poco de agua).

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Hojaldre relleno de chocolate y frutas

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
75g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
150g de manzana Golden
160g de peras Conference
130g de plátano
1 huevo batido
40g de almendra molida
15 g de almendras crudas laminadas

Fácil
8 raciones
Preparación: 15 min
Cocción: 20 min

1. *Precalentar el horno a 200ºC.*
2. *Pelar y cortar la fruta en trocitos pequeños y picar el chocolate.*
3. *Mezclar en un bol junto con la harina de almendra molida.*
4. *Extender la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve.*
5. *Repartir la mezcla en un extremo del hojaldre sin llegar a los bordes y pincelar con huevo batido el otro extremo.*
6. *Cerrar la masa sobre sí misma dejando el cierre en la parte de abajo. Cerrar los extremos hacia abajo.*
7. *Pincelar con el huevo batido y espolvorear con almendra laminada. Hornear unos 15-20 min.*

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Caracola de chocolate

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
75g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
20g de mantequilla
1 huevo batido
15g de avellanas peladas bien picadas

Fácil
8 raciones
Preparación: 10 min
Cocción: 15 min

1. *Fundir el chocolate troceado y la mantequilla en el microondas y dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando.*
2. *Precalentar el horno a 200ºC.*
3. *Desenrollar la masa de hojaldre y cubrirla de la mezcla anterior. Enrollarla sobre sí misma y cortarla en trozos (salen unas 16).*
4. *Colocarlas sobre una bandeja de horno con el papel que envuelve el hojaldre y pincelar con el huevo batido. Espolvorearlas con las avellanas.*
5. *Hornear unos 15 min, hasta que estén dorados.*
6. *Dejar enfriar sobre una rejilla.*

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Chuchos

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
Para la crema: 70g de Leche Condensada LA LECHERA
1 huevo
225ml de agua
20 g de harina de maíz
1 ramita de canela
La piel de 1/2 limón
Aceite para freír
Azúcar para rebozar

Fácil
8 raciones
Preparación: 30 min
Cocción: 30 min

1. Poner en un bol la leche condensada, el agua, la harina de maíz y la yema de huevo. Batir unos segundos hasta que esté todo bien mezclado. Añadir la ramita de canela y la piel de limón y poner 2 min a 800w en el microondas. Batir y poner 1 min más.
2. Dejar enfriar en la nevera cubierta con papel film, tocando la superficie para que no se forme piel.
3. Batir la crema.
4. Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y cortar en 6 triángulos iguales de unos 12,5 cm de base.
5. Unir dos triángulos para formar dos o más. Repetir la operación con la otra masa.
6. Colocar en el extremo la crema con ayuda de una cuchara o una manga pastelera y doblar los picos. Pintar con un poco de agua los picos y enrollarlos.
7. Freír en abundante aceite caliente, hasta que estén dorados.
8. Pasar a un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite y en caliente rebozar con azúcar.

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe

Strudel

1 Masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
300g de manzana Golden
30g de pasas de corinto
50g de nueces
15g de pan rallado
50g de azúcar
50ml de ron
1 cda de canela en polvo
50ml de zumo de limón
1 huevo
Azúcar glas

Fácil
6 raciones
Preparación: 20 min
Cocción: 25 min

1. *Macerar las pasas en el ron durante unos 30 min y escurrirlas.*
2. *Pelar y cortar las manzanas en daditos. Rociarlas con el zumo de limón.*
3. *Mezclar la manzana con las nueces picadas, las pasas, el azúcar y la canela.*
4. *Escurrir la mezcla en un colador.*
5. *Precalentar el horno a 200ºC.*
6. *Extender la masa de hojaldre sobre una bandeja de horno, espolvorear el pan rallado y colocar en el centro la mezcla anterior. Enrollar sobre sí mismo y doblar los extremos hacia abajo.*
7. *Pintar con huevo batido y hornear durante unos 20-25 min, hasta que esté dorado.*
8. *Espolvorear con azúcar glas.*

Con 196 capas de hojaldrado

RECETARIO DE MASA DE HOJALDRE

Fácil de manipular, no se rompe