DAL 1827

Buitoni®

DA CASA BUITONI

Recetario de Hojaldre con Semillas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

TARTA DE CALABACÍN Y QUESO RICOTTA

PALITOS DE JAMÓN

PASTEL DE VERDURAS TOMATE Y QUESO

PASTEL DE CARNE Y VERDURAS

PASTEL DE ESPINACAS RELLENO
DE CHAMPIÑONES, HUEVO DURO Y FETA

PASTEL DE PUERROS,
CALABACÍN Y SALMÓN AHUMADO

TARTA DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA

Con Buitoni,
¡Triunfarás cada día!

Buitoni
DAL 1827
DA CASA BUITONI

DESCURBE NUESTRA GAMA:

FUENTE DE FIBRA

HOJALDRE con Semillas

CON SEMILLAS DE CHÍA, GIRASOL Y LINO

HOJALDRE redondo

SIN GLUTEN

PIZZA redonda

SIN GLUTEN

Tarta de calabacín y queso ricotta

1 masa de hojaldre con semillas redonda BUITONI
200g de espirales de calabacín
300 g de queso ricotta
1 huevo M
Sal, pimienta y orégano

Fácil
6 raciones
Preparación: 15min
Cocción: 40min

1. Precalentar el horno a 200 ºC.

2. Colocar la masa de hojaldre en un molde desmoldable de 25 x 3 cm. Cortar la masa sobrante presionando con los dedos sobre el borde del molde.

3. Mezclar el queso y una pizca de sal y pimienta con el huevo batido. Repartir la mezcla por toda la base.

4. Repartir las espirales de calabacín.

5. Hornear unos 35-40 min hasta que el hojaldre esté dorado.

6. Desmoldar y espolvorear con orégano.

Masa fina de hojaldre
con semillas de chía, girasol y lino

Palitos de jamón

1 masa de hojaldre con semillas redonda **BUITONI**
100g de jamón curado
1 huevo para pintar

Fácil
2-4 raciones
Preparación: 10min
Cocción: 40min

1. Extender la masa de hojaldre y repartir por encima el jamón, ocupando sólo la mitad.

2. Cerrar la masa sobre sí misma y cortar tiras de un grosor de 1,5 cm más o menos.

3. Enrollar cada tira sobre sí misma y colocar en una bandeja con papel de horno.

4. Pincelar con el huevo batido y hornear a 200º unos 10-15 min.

Masa fina de hojaldre
con semillas de chía, girasol y lino

Pastel de verduras con tomate y queso

2 masas de hojaldre con semillas redonda BUITONI
175g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
900 g de berenjena
900 g de calabacín
200 g de queso Havarti
Sal, pimienta y orégano seco
Aceite de oliva
1 huevo para pintar

Fácil
8 raciones
Preparación: 40min
Cocción: 60min

1. Precalentar el horno a 200º. Cortar las berenjenas y los calabacines en rodajas.

2. Pincelar una plancha con un chorrito de aceite y pasar las verduras unos 5 min por cada lado, a fuego medio. Dejar enfriar.

3. Colocar la masa de hojaldre en un molde desmoldable de 24 x 5 cm de diámetro.

4. Repartir encima una capa de berenjena, una de calabacín, el queso, el tomate, otra capa de berenjena y acabar con una de calabacín.

5. Colocar encima la otra masa de hojaldre y cortar la masa sobrante. Con esta masa podemos cortar tiras para decorar el pastel.

6. Pintar con huevo batido y hornear unos 35-40 min hasta que el hojaldre esté dorado.

Masa fina de hojaldre
con semillas de chía, girasol y lino

Recetario de Hojaldre con Semillas

Pastel de carne y verduras

2 masas de hojaldre con semillas redonda BUITONI
250g de carne de cerdo picada
250g de carne picada ternera
200g de pimiento rojo
2 yemas para la mezcla y 1 huevo batido para pincelar
2 cucharadas soperas de aceite de oliva
200g de cebolla
200g de pimiento amarillo
200g de pimiento verde
Sal, pimienta y orégano

Fácil
8-10 raciones
Preparación: 50min
Cocción: 20min

1. Saltear los pimientos limpios, cortados a cuadraditos no muy pequeños en el aceite a fuego medio, durante unos 5 min, removiendo de vez en cuando.

2. Añadir la cebolla cortada en brunoise y dejar cocer 5 min más. Salpimentar y añadir orégano al gusto. Dejar enfriar.

3. Precalentar el horno a 200ºC. Salpimentar la mezcla de carne picada. Añadir dos yemas de huevo y las verduras. Mezclar bien.

4. Colocar la masa de hojaldre en un molde desmoldable de 24 x 5 cm Repartir encima la mezcla de carne y verduras.

5. Colocar encima la otra masa de hojaldre y cortar la masa sobrante. Con esta masa podemos cortar tiras para decorar el pastel.

6. Pintar con huevo batido y hornear unos 35-40 min hasta que el hojaldre esté dorado.

Masa fina de hojaldre con semillas de chía, girasol y lino

Pastel de espinacas relleno de champiñones, huevo duro y feta

2 masas de hojaldre con semillas redonda BUITONI
1,2 kg de espinacas frescas limpias
250 g de champiñones limpios
200 g de cebolla
150 g de queso feta a trocitos
50 g de piñones tostados
5 huevos (1 para pincelar y 4 duros)
Sal y pimienta
2 cucharadas de aceite de oliva

Fácil
8-10 raciones
Preparación: 30min
Cocción: 60min

1. Precalentar el horno a 200 ºC. Escaldar las espinacas 2-3 min en agua hirviendo con un poco de sal. Escurrir muy bien, procurando que no suelten líquido.

2. En una sartén, con 2 cucharadas de aceite, añadir los champiñones cortados en cuadraditos y dejar cocer unos 5 min a fuego medio. Añadir la cebolla cortada en brunoise (añadir un poco más de aceite si es necesario) y dejar cocer 8-10 min más, removiendo de vez en cuando. Salpimentar y dejar enfriar.

3. Mezclar con las espinacas, los piñones tostados, el queso feta y los 4 huevos duros cortados a trocitos.

4. Colocar la masa de hojaldre en un molde desmoldable 24 x 5 cm.

5. Repartir la mezcla y colocar encima la otra masa de hojaldre.

6. Cortar la masa sobrante presionando con los dedos el borde. Con esta masa podemos cortar tiras para decorar el pastel.

7. Pintar con huevo batido y hornear unos 35-40 min hasta que el hojaldre esté dorado.

Masa fina de hojaldre
con semillas de chía, girasol y lino

Recetario de Hojaldre con Semillas

Pastel de puerros, calabacín y salmón ahumado

2 masas de hojaldre con semillas redonda BUITONI
900 g de calabacín
200 g de puerros (sólo la parte blanca)
300 g de queso blanco cremoso para untar (temperatura ambiente)
200 g de salmón ahumado
Aceite de oliva
1 huevo para pintar
Sal y pimienta

Fácil
8-10 raciones
Preparación: 25min
Cocción: 55min

1. Precalentar el horno a 200ºC. Cortar los puerros limpios a rodajas y el calabacín a dados.

2. Saltear el calabacín con 2 cucharadas de aceite a fuego medio, durante unos 5 minutos aprox. Añadir el puerro y dejar cocer 10 min más. Salpimentar y enfriar.

3. Cortar el salmón en trozos no muy pequeños. Mezclar las verduras con el queso.

4. Colocar la masa de hojaldre en un molde desmoldable de 24 x 5 cm de diámetro.

5. Repartir la mitad de la mezcla y colocar el salmón. Repartir encima el resto de la mezcla de las verduras con el queso.

6. Colocar encima la otra masa de hojaldre y cortar la masa sobrante presionando con los dedos el borde. Con esta masa podemos cortar tiras para decorar el pastel.

7. Pintar con huevo batido y hornear unos 35-40 min hasta que el hojaldre esté dorado.

Masa fina de hojaldre con semillas de chía, girasol y lino

Tarta de verduras y queso de cabra

1 masa de hojaldre con semillas redonda BUITONI
150 g de calabacín
150 g de berenjena
30 g de cebolla morada
50 g de queso de cabra
200 g de queso blanco cremoso para untar
Sal y pimienta

Fácil
6 raciones
Preparación: 20min
Cocción: 40min

1. Precalentar el horno a 200ºC.

2. Cortar el calabacín y la berenjena en rodajas finas. Pelar y cortar la cebolla morada en rodajas.

3. Desenrollar la masa de hojaldre con semillas y colocarla en un molde desmoldable de 25 x 3 cm. Recortar la masa sobrante presionando con los dedos sobre el borde del molde.

4. Repartir el queso blanco cremoso por la base y el queso de cabra pelado en trocitos.

5. Colocar las verduras en forma circular, empezando por el centro con la berenjena, el calabacín por el borde y la cebolla morada en el centro, encima de la berenjena.

6. Salpimentar y hornear unos 35-40 min hasta que el hojaldre esté dorado.