



Recetario de Hojaldre



Descubre más recetas en www.nestlecocina.es



**TARTA DE AGUACATE
Y SALMÓN AHUMADO** _____



**TARTA DE HOJALDRE, QUESO
CREMOSO, CALABACÍN Y GAMBAS** _____



**TARTA DE CALABACÍN
Y GUISANTES** _____



**TARTA DE QUINOA
Y CALABAZA** _____



**TARTA DE HOJALDRE RELLENA
DE BERENJENAS Y REQUESÓN** _____



**SOLOMILLO WELLINGTON
PASO A PASO** _____



**TARTA DE HOJALDRE
CON FRUTAS Y NATILLAS** _____



**CORONA DE HOJALDRE RELLENA
DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD** _____



**TARTA DE MANZANA CON FORMA
DE ÁRBOL DE NAVIDAD** _____



**PASTELITOS RELLENOS DE CREMA
FRANCHIPANA CON FRAMBUESAS** _____



**TARTA DE HOJALDRE RELLENA
DE CIRUELAS Y ALMENDRAS** _____



**TRENZA DE HOJALDRE
Y CREMA DE TURRÓN** _____



**ROSCÓN DE REYES DE
HOJALDRE CON NATA** _____



**TARTA DE MANZANA
CON HOJALDRE** _____



*Esta Navidad...
¡Con Buitoni triunfarás!*



TARTA DE AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO



EL TRUCO DEL CHEF

Para la decoración también es posible utilizar eneldo o hierba aromática al gusto.

1 Masa de hojaldre redonda BUITONI

100 ml de Leche evaporada IDEAL sin lactosa

750 g de aguacate

Zumo de 1/2 limón

125 g de salmón ahumado

Cilantro fresco, pimienta negra molida, ajo en polvo

Sal y sal gruesa



Fácil



8-10 personas



Preparación: 20m



Cocción: 12m

- Para el hojaldre:
Precalentar el horno a 200º, después extender la masa de hojaldre y pintar con huevo. Hornear el hojaldre hasta que esté dorado, unos 10-12' y dejar enfriar.
- Para la crema de aguacate:
Pelar dos aguacates y quitar el hueso. Ponerlos en un bol con el zumo de limón y la leche evaporada. Mezclar con una varilla hasta que quede una mezcla homogénea con textura de crema. Añadir sal, pimienta y ajo en polvo al gusto y mezclar.
- Esparcir la crema de aguacate por encima del hojaldre ya frío. Cortar 1 aguacate en láminas finas y colocarlas alrededor.
- Desmigalar un poco el salmón ahumado de forma que queden trozos pequeños y colocar en el centro.
- Decorar con unas hojitas de cilantro fresco y una pizca de sal gruesa.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fácil de manipular,
no se rompe



Con 196 capas
de hojaldrado





TARTA DE HOJALDRE, QUESO CREMOSO, CALABACÍN Y GAMBAS

1 Masa de hojaldre redonda BUITONI

40 g (2 cucharadas) de Salsa pesto

250 g de queso blanco cremoso para untar

200 g de calabacín (1 largo y estrecho)

200 g de colas de gambas peladas y cocidas

Sal en escamas

Pimienta negra molida



EL TRUCO DEL CHEF

La salsa de pesto se puede sustituir por aceite de oliva y las gambas se pueden saltear antes con un poco de pimentón picante.



Fácil



4-6 personas



Preparación: 10m



Cocción: 15m

- Precalentar el horno a 200º.
- Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve. Pincharla varias veces con un tenedor y pintarla con huevo batido. Hornearla durante 10-12 minutos hasta que quede dorado. Si al cocer el hojaldre se sube, aplastarlo dando ligeros golpes con una cuchara.
- Cortar el calabacín en lonchas muy finas, a lo largo, con ayuda de un cuchillo muy afilado o un pelador de verduras.
- Extender el queso crema sobre la tarta, encima colocamos las tiras de calabacín y las gambas peladas, espolvorear con un poquito de sal en escamas, un poco de pimienta negra y la salsa pesto. Hornear 5 minutos más y servirla.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





TARTA DE CALABACÍN Y GUISANTES



EL TRUCO DEL CHEF

Pintar con huevo los bordes antes de cerrar para sellar mejor

1 Masa de hojaldre rectangular BUITONI

60 g (3 cucharadas) de Tomate frito estilo casero SOLIS

4 cucharadas de Jugo MAGGI

400 g de calabacín

200 g de guisantes frescos o congelados

300 g de puerros

100 g de queso de cabra tipo rulo

1 ramita de albahaca fresca

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

20 g de mantequilla

Pimienta



Fácil



6 personas



Preparación: 20m



Cocción: 40m

- Cortar el puerro en rodajas finas. En una sartén derretir la mantequilla, añadir el puerro y rehogar durante 15 minutos, tapado, a fuego suave. Cortar el calabacín en rodajas.
- Extender la masa de hojaldre sobre la placa de horno con su mismo papel del envoltorio en la base. Extender por encima el tomate frito, luego el puerro y las rodajas de calabacín. Agregar los guisantes y el queso de cabra desmenuzado, condimentar con pimienta y rociar con el jugo.
- Añadir un chorrito de aceite de oliva e introducir en el horno precalentado a 200°. Cocer durante 25 minutos hasta que esté dorada. Decorar con unas hojas de albahaca y servir.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fácil de manipular,
no se rompe



Con 196 capas
de hojaldrado





TARTA DE QUINOA Y CALABAZA

1 Masa de hojaldre redonda BUITONI

196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL

150 g de quinoa

200 g de pulpa de calabaza

100 g (1/2) calabacín

100 g de cebolla tierna

2 dientes de ajo

2 ramitas de perejil fresco

2 ramitas de menta fresca

2 huevos

30 g de almendras molidas

2 cucharadas de aceite de oliva

25 g (1 cucharada) de mantequilla

Sal, pimienta y una pizca de nuez moscada



Fácil



6 personas



Preparación: 30m



Cocción: 30m

- Enjuagar la quinoa en un colador fino hasta que el agua salga clara. Escurrir e introducir en una olla con el doble de su volumen en agua y un poco de sal. Llevar a ebullición, tapar y cocinar a fuego lento hasta que el agua sea absorbida, durante unos 15-18 minutos. Reservar.
- Pelar y cortar la calabaza en trozos pequeños. Lavar y cortar el calabacín en rodajas finas. Pelar y picar los ajos y la cebolla finamente. En una sartén calentar el aceite y sofreír los ajos y la cebolla unos 10 minutos. Añadir el calabacín y la calabaza y saltear durante 3-4 minutos.
- Forrar un molde de tarta desmontable con la masa de hojaldre, rellenarlo con la quinoa y las verduras. Batir los huevos, añadir la leche evaporada, la almendra, las hierbas aromáticas, sal, pimienta y nuez moscada y remover bien. Verter dentro de la tarta y cocer en el horno, precalentado a 180º, durante 30 minutos.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fácil de manipular,
no se rompe



Con 196 capas
de hojaldrado





TARTA DE HOJALDRE RELLENA DE BERENJENAS Y REQUESÓN

1 Masa de hojaldre redonda BUITONI

250 g de berenjena

250 g de requesón

100 ml (1/2 vaso) de Leche evaporada IDEAL

1 huevo

25 g de piñones

Tomillo, aceite de oliva, sal

Pimienta negra molida, tomillo fresco



EL TRUCO DEL CHEF

Acompañada con una ensalada puede ser un plato único estupendo.



Fácil



4-6 personas



Preparación: 30m



Cocción: 40m

- Precalentar el horno a 200°. Lavar la berenjena, partirla por la mitad a lo largo, cortarla en rodajas finas y sazonarlas con sal, pimienta y un poco de aceite de oliva. Hornearlas de 10 a 15 min a 200° y reservar.
- Mezclar el requesón con la leche evaporada y el huevo batido. Sazonar con sal y pimienta molida.
- Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel, en un molde desmontable. Pinchar el fondo. Cubrir con la mezcla de requesón, repartir la berenjena y rociarla con 3 cucharadas de aceite. Añadir unas ramitas de tomillo y los piñones.
- Cocer la tarta en el horno unos 30 minutos hasta que la pasta y la berenjena estén bien doradas. Añadir unas ramitas de tomillo fresco.
- Servirla caliente o tibia.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





SOLOMILLO WELLINGTON PASO A PASO



EL TRUCO DEL CHEF

También se puede preparar con solomillo de cerdo que resulta más económico.

1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI

1 kg de solomillo de buey

50 g de foie-gras

100 g de champiñones

1 cebolla

1 zanahoria

1 cucharada de mantequilla

1 copa de jerez seco

1 huevo

4 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta y perejil



Media



6-8 personas



Preparación: 20m



Cocción: 20m

- Precalentar el horno a 220°. Salpimentar solomillo. Untarlo con aceite y hornear durante 15'. Dejar enfriar.
- Rehogar en mantequilla las verduras picadas y añadir el perejil picado. Verter el jerez seco y cocerlo a fuego fuerte unos minutos. Fuera del fuego, mezclar con foie gras y salpimentar. Dejar enfriar.
- Cortar el hojaldre en forma cuadrada un poco más grande que el relleno. Reservar las puntas para adornar.
- Colocar la preparación anterior y el solomillo frío sobre el centro de la masa. Envolver uniendo bien los bordes.
- Adornar con las puntas del hojaldre sobrante. Pintar con huevo batido y pinchar con un tenedor. Hacer un orificio en el centro.
- Hornear a 220° durante 20 minutos. Cortar cuando esté tibio.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fácil de manipular,
no se rompe



Con 196 capas
de hojaldrado





TARTA DE HOJALDRE CON FRUTAS Y NATILLAS



EL TRUCO DEL CHEF

La tarta montada se debe consumir lo antes posible para que el hojaldre no se humedezca.

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI**
- 2 Natillas de vainilla LA LECHERA**
- 1/2 kg de fruta (kiwis, plátanos, fresas,...)**
- 20 g de azúcar**
- 30 g de confitura de albaricoque**



Fácil



6-8 personas



Preparación: 10m



Cocción: 10m

- Precalentar el horno a 200°. Desenrollar la masa de hojaldre y colocarla sobre una placa de horno sobre el papel que la envuelve; pinchar el fondo varias veces con un tenedor. Espolvorearla con el azúcar.
- Cortar una tira de unos 2 cm a lo largo de cada lado y montarla de nuevo sobre los bordes. Añadir el azúcar por encima cubriendo toda la masa.
- Cocer la tarta hasta que se dore, unos 10-12'. Dejar enfriar.
- Limpiar y pelar kiwis y plátanos, limpiar fresas y cortarlas.
- Repartir por encima las natillas con ayuda de una cuchara y colocar las frutas sobre la tarta, alternando los colores.
- Fundir la confitura a fuego suave y pintar las frutas para abrillantarlas.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





CORONA DE HOJALDRE RELLENA DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD

2 masas de hojaldre rectangular BUITONI
150 g de chocolate Negro NESTLÉ Postres
40 g de mantequilla
1 huevo
Azúcar glas
30 g de grosellas

- Fundir el chocolate y la mantequilla al microondas y dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando. Precalear el horno a 200 °.
- Desenrollar las dos masas y cubrirlas con la crema de chocolate sin llegar a los bordes. Enrollar cada una de ellas sobre sí misma, por el lado más largo.
- Doblar cada una de ellas formando un semicírculo (como la letra C) y colocarlas sobre el papel que envuelve el hojaldre, encima de la rejilla del horno. Unir los extremos de las dos masas presionando con los dedos.
- Con unas tijeras, hacer de 10 a 12 cortes inclinados por cada masa, sin llegar abajo. Bajar cada uno de los cortes para un lado (uno para la derecha y otro para la izquierda).
- Pintar con huevo batido y hornear unos 20', tapar con papel de aluminio y dejar unos 5-10' más hasta que esté cocido.
- Espolvorear con azúcar glas en el momento de servir y decorar con las grosellas.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con unas hojitas de menta.
Sustituir las grosellas por frambuesas



Fácil



10-12 personas



Preparación: 15m



Cocción: 25-30m

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*





TARTA DE MANZANA CON FORMA DE ÁRBOL DE NAVIDAD

1 masa de hojaldre rectangular BUITONI

200 g de manzana Golden

5 g azúcar

20 g mantequilla

15 g de mermelada de melocotón



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede utilizar también mermelada de albaricoque. Decorar con grosellas y hojitas de menta.



Fácil



6-8 personas



Preparación: 20m



Cocción: 25m

- Precalentar el horno a 200°. Pelar y cortar la manzana en láminas finas. Cortar estrellas de manzana de diferentes tamaños. Reservar.
- Cortar la masa en 10 triángulos iguales, de 10,5 cm de base por 12,5 cm de alto. Redondear las bases de los triángulos, de manera que no queden rectas.
- Los 3 primeros colocarlos solapándose entre sí, de izquierda a derecha, ligeramente inclinados hacia el centro los de los lados. Los 3 siguientes colocarlos tapando los huecos que quedan entre los anteriores, e inclinando más los de los lados hacia el centro, de manera que queden las esquinas laterales sobresaliendo. Los 2 siguientes colocarlos totalmente inclinados hacia el centro, y cubrir las puntas con el último triángulo restante.
- Con el resto de masa que sobra cortar una estrella grande con ayuda de un cortapastas y pincharla con un tenedor. Reservar.
- Formar el tronco con la masa restante y colocarlo en la parte inferior, de manera que quede por debajo de los 3 primeros triángulos. Dibujar líneas con ayuda de un cuchillo.
- Marcar los bordes con un cuchillo y distribuir la manzana superponiendo las láminas desde los bordes hacia el centro.
- Colocar en la parte superior la estrella de hojaldre, y distribuir las estrellas de manzana reservadas. Espolvorear con azúcar y repartir la mantequilla en trocitos.
- Hornear durante unos 20-25 min hasta que esté dorada. Pincelar con la mermelada calentada unos segundos en el microondas.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





PASTELITOS RELLENOS DE CREMA FRANCHIPANA CON FRAMBUESAS

2 Masas de Hojaldre rectangular BUITONI

50 g de azúcar

30 g de mantequilla

35 g de almendras crudas molidas

25 g de harina

250 ml de leche

2 yemas de huevo

200 g de frambuesas



EL TRUCO DEL CHEF

Espolvorear las frambuesas con azúcar glas y poner unas hojitas de menta fresca.



Media



8 personas



Preparación: 25m



Cocción: 20m

- Batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy espumosas; añadir la leche, la harina tamizada, las almendras molidas y la mantequilla cortada en trocitos y cocerlo durante unos 5', a fuego suave y removiendo hasta que la crema espese. Tapar la crema con papel film tocando la crema y dejarla enfriar.
- Precalear el horno a 200°.
- Cortar las dos masas de hojaldre con un corta pastas de unos 12 cm de diámetro. Cocolarlos en moldes para tartaletas y cortar la masa sobrante de alrededor. Pinchar el hojaldre con un tenedor. Cortar el papel que envuelve la masa de hojaldre en 8 cuadrados y colocarlos encima de la masa en la tartaletas, apretando bien el papel. Colocar encima unas legumbres y secas y hornear durante unos 10m. Retirar el papel y las legumbres (si la masa ha subido un poco, pinchar de nuevo con un tenedor) y seguir horneando unos 8' más hasta que el hojaldre esté dorado.
- Retirar del horno y dejar enfriar.
- Rellenar los pastelitos con la crema y repartir las frambuesas.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





TARTA DE HOJALDRE RELLENA DE CIRUELAS Y ALMENDRAS

1 Masa de hojaldre redonda BUITONI

400 g de ciruelas

75 g de almendras crudas molidas

80 g de mantequilla a temperatura ambiente

80 g de azúcar

25 g de almendras laminadas

3 huevos

40 g de harina



Fácil



8-10 personas



Preparación: 15m



Cocción: 40m

- Precalentar el horno a 200°.
- Extender la masa de hojaldre y forrar con ella un molde de tarta de unos 25 cm; cortar la masa sobrante, pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con papel que la envuelve, presionando bien las paredes (para que no se bajen al cocer). Poner garbanzos encima para que hagan peso.
- Cocer la masa en el horno durante 10 minutos; retirar el papel y los garbanzos y cocerla durante 5 minutos más.
- Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté muy esponjosa, añadir los huevos uno a uno y agregar las almendras y la harina.
- Verter la preparación anterior y distribuir las ciruelas troceadas (sin hueso).
- Cocerla en el horno durante 25 minutos.
- Diez minutos antes de finalizar la cocción, espolvorear la superficie de la tarta con las almendras fileteadas.
- Dejar enfriar o servir tibia.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





TRENZA DE HOJALDRE Y CREMA DE TURRÓN

1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI

125 g de turrón de Jijona

50 g de queso blanco cremoso para untar

15 g de almendra granillo

1 huevo



EL TRUCO DEL CHEF

Espolvorear con azúcar glas.



Fácil



8-10 personas



Preparación: 15m



Cocción: 35m

- Precalentar el horno a 200°C, con calor arriba y abajo. Triturar el turrón con el queso ligeramente, dejando trocitos de turrón pequeños.
- Desenrollar la masa de hojaldre sobre la hoja de papel que la envuelve y cubrirla con la crema de turrón.
- Enrollarla sobre sí misma haciendo la forma de un churro. Dejarla entre 20-30' en el frigorífico.
- Con un cuchillo afilado, cortar la masa por la mitad a lo largo. Coger las dos mitades y trenzarlas. Acabar presionando los dos extremos con un tenedor y doblar hacia dentro y hacía abajo.
- Pintar con huevo batido y espolvorear con la almendra granillo.
- Cocerla unos 20', taparla con papel de aluminio y seguir unos 15' más hasta que el hojaldre esté cocido.

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*





ROSCÓN DE REYES DE HOJALDRE CON NATA

1 Masa de hojaldre redonda BUITONI

700 ml de nata para montar

50 g de azúcar glas

60 g de fruta confitada

40 g de piñones

15 g de azúcar

1 huevo

1 haba y un rey

- Precalentar el horno a 200º.
- Montar la nata con el azúcar glas y reservar en el frigorífico.
- Extender la masa de hojaldre y con un cortador redondo o un vaso cortar un círculo en el centro de unos 13 cm.
- Pincelar con el huevo batido y colocar por encima los piñones, repartir la fruta confitada y espolvorear con el azúcar.
- Hornear durante 15-20 minutos hasta que esté dorado, retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.
- Una vez frío cortar por la mitad, rellenar con la nata montada y poner el rey y la haba.



EL TRUCO DEL CHEF

Remojar los piñones antes de hornear para que no se tuesten demasiado.



Fácil



12-14 personas



Preparación: 20m



Cocción: 20m

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*









TARTA DE MANZANA CON HOJALDRE

- 1 Masa de hojaldre redonda BUITONI**
- 400 g de manzana golden (2-3)**
- 25 g de mantequilla**
- 15 g de azúcar**
- 1 cucharada de mermelada de melocotón (20 g)**


EL TRUCO DEL CHEF
Añadir un poco de canela al azúcar.

-  Fácil
-  6-8 personas
-  Preparación: 15m
-  Cocción: 30m

- Precalentar el horno a 200º.
- Desenrollar la masa de hojaldre y marcar con un cuchillo alrededor de la masa a 2 cm del borde. Pinchar la masa menos el borde.
- Lavar las manzanas y sin pelar cortar en láminas finas.
- Colocar encima del hojaldre en forma circular.
- Repartir la mantequilla a trocitos y espolvorear con el azúcar.
- Hornear durante 20 minutos aproximadamente hasta que esté dorada.
- Sacar del horno y pincelar con la mermelada calentada un poco en el microondas (si es muy espesa, añadir un poco de agua).

Recetario de Hojaldre

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fácil de manipular,
no se rompe*



*Con 196 capas
de hojaldrado*

