



Recetario de Obleas



Descubre más recetas en www.nestlecocina.es



**TARDALETAS DE OBLEAS
CON CÓCTEL DE GAMBAS** _____



**CONOS DE APERITIVO RELLENOS
DE ATÚN CASERO Y SURIMI** _____



**CONOS RELLENOS DE MEMBRILLO,
QUESO DE CABRA Y PERA** _____



**TARDALETAS SALADAS RELLENAS
DE MERLUZA CON GAMBAS** _____



**SOLOMILLO DE CERDO WELLINGTON
INDIVIDUAL** _____



**EMPANADILLAS DE QUESO DE CABRA Y
PESTO ROJO** _____



**EMPANADILLAS DE CARNE
CON CEBOLLA CARAMELIZADA,
QUESO BRIE Y PISTACHOS** _____



**CONOS RELLENOS DE QUESO RICOTTA
CON BERENJENAS Y TOMATE** _____



**EMPANADILLAS DE QUESO AL HORNO CON
MEMBRILLO Y ANCHOAS** _____



**TARDALETAS DE SOLOMILLO DE CERDO
CON SETAS Y CHUTNEY DE TOMATE** _____



**MONTADITO DE ROLLITOS DE SALMÓN
AHUMADO CON AGUACATE
Y LANGOSTINOS** _____



**ARBOLITOS DE NAVIDAD CON QUESO
PARMESANO, TOMATE SECO Y ROMERO** _____



**TACOS RELLENOS DE MAGRET DE PATO
CON UVAS AL ROMERO** _____



**TARDALETAS DE STEAK TARTAR
CON HUEVO DE CODORNIZ** _____



**CONOS DE ROAST BEEF AL HORNO
CON SALSA DE MOSTAZA** _____



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



TARDALETAS DE OBLEAS CON CÓCTEL DE GAMBAS

1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)

350 g de colas de gamba cocidas y peladas

150 g de cogollos de lechuga

150 g de aguacate

100 g de surimi

Para la salsa: **50 g** de Tomate frito SOLIS

100 g de mayonesa

1 cucharada de Brandy

1 cucharadita de Salsa Worcestershire

Unas gotas de Tabasco al gusto

- Precalentar el horno a 200°. Cubrir flaneras con las obleas y hacer pliegues pellizcando con los dedos. Pinchar la parte superior y hornear 8-10 min. Dejar enfriar.
- Mezclar en un bol el tomate, la mayonesa, el brandy, la salsa Worcestershire y el tabasco. Probar y rectificar al gusto.
- Cortar el surimi, la lechuga y las gambas en trocitos. Reservar 16 enteras.
- Pelar el aguacate y retirar el hueso. Cortarlo en trocitos pequeños y reservar una parte para decoración.
- Mezclar todos los ingredientes con la salsa. Rellenar las tartaletas, decorar con gambas y aguacate y servir al momento.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar las tartaletas con unos trocitos de frambuesa. También se puede añadir piña.



Fácil



8-16 personas



Preparación: 20m



Cocción: 10m

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fáciles de
doblar y cerrar.*



*Ni se rompen
ni se pegan.*





CONOS RELLENOS DE PATÉ DE ATÚN CASERO Y SURIMI

- 1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)
- 150 g de atún al natural en conserva
- 225 g de surimi
- 60 g de mayonesa ligera
- 30 g de pimientos del piquillo
- 3 huevos



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con cebollino. El relleno se puede preparar con antelación y refrigerar hasta el momento de consumir.



Fácil



8-16 personas



Preparación: 10m



Cocción: 10m

- Precalentar el horno a 200°. Untar con aceite moldes metálicos con forma de cono y enrollar las obleas.
- Sellar los bordes con un poco de agua. Hornear durante 8 -10 minutos.
- Triturar el atún, el surimi en trozos, la mayonesa, los pimientos y los huevos cortados.
- Colocar la mezcla en una manga con boquilla rizada y rellenar los conos.
- Decorar con trocitos de huevo duro. Servir al momento.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





CONOS RELLENOS DE MEMBRILLO, QUESO DE CABRA Y PERA

1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)

200 g de queso de cabra

150 g de membrillo

150 g de pera tipo conference

50 g de nueces peladas



EL TRUCO DEL CHEF

Si se prefiere la pera puede ser pelada



Fácil



8-16 personas



Preparación: 10m



Cocción: 10m

- Precalentar el horno a 200°C. Untar con aceite un molde metálico para hacer canutillos y enrollar la oblea en el mismo.
- Sellar el borde de la oblea con un poco de agua. Cocerlos en el horno durante 8 o 10 minutos, hasta que estén dorados.
- Cortar el membrillo en trocitos muy pequeños (reservar unos pocos para decorar). Desmenuzar el queso de cabra y picar las nueces.
- Lavar la pera y cortarla en trocitos muy pequeños sin pelar. Mezclar todos los ingredientes con una cuchara.
- Rellenar los conos en el momento de servir y decorar con los trocitos de dulce de membrillo reservados.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





TARDALETAS SALADAS RELLENAS DE MERLUZA CON GAMBAS

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)

300 ml de Leche evaporada IDEAL

170 g de merluza sin piel ni espinas

170 g de colas de gamba peladas

3 huevos

Sal

Pimienta blanca

Nuez moscada

Cebollino



Fácil



8-16 personas



Preparación: 15m



Cocción: 12m

- Precalentar el horno a 200°. Colocar las obleas en moldes individuales de una flanera.
- Cortar en cuadraditos de 1 cm la merluza y las gambas y repartir en las tartaletas.
- Batir los huevos y añadir la leche evaporada. Salpimentar, añadir la nuez moscada y mezclar.
- Repartir la mezcla anterior en las tartaletas y espolvorear con el cebollino picado.
- Hornear unos 10-12 minutos.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

*Fáciles de
doblar y cerrar.*



*Ni se rompen
ni se pegan.*





SOLOMILLO DE CERDO WELLINGTON INDIVIDUAL

- 1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)
- 400 g de solomillo de cerdo en rodajas
- 500 g de cebolla
- 80 g de foie mi-cuit
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite de oliva

- Preparar la cebolla caramelizada: Pelar y cortar la cebolla en juliana y poner en una cazuela con el aceite.
- Añadir una pizca de sal y tapar. Dejar cocer unos 45' a fuego suave e ir removiendo de vez en cuando.
- 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.
- Precalentar el horno a 200°. Colocar las obleas distribuidas en la encimera y colocar el solomillo salpimentado sobre cada una.
- Distribuimos la cebolla y el foie encima sin que el relleno llegue a los bordes.
- Pintar los bordes con un poco de agua o huevo batido. Cubrir con otra empanadilla y cerrar bien (haciendo un repulgue o con un tenedor). Pintar con huevo batido.
- Hornear durante 12-15 minutos, hasta que estén doradas.



EL TRUCO DEL CHEF

Si las rodajas del solomillo son muy pequeñas, colocar dos (50 g de solomillo por oblea).



Fácil



8 personas



Preparación: 35m



Cocción: 60m

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





EMPANADILLAS DE QUESO DE CABRA Y PESTO ROJO

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
100 g de queso de cabra
30 g de tomate seco en aceite
30 g de piñones
20 g de queso parmesano en polvo
4 o 5 hojas de albahaca fresca
1 huevo

- Precalentar el horno a 200°. Escurrir los tomates secos y triturar junto con los piñones y la albahaca.
- Añadir el queso de cabra desmigado y el parmesano en polvo y mezclar.
- Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear sobre una bandeja de horno y repartir la mezcla.
- Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor y pincelar con huevo batido.
- Hornear unos 10-12 minutos.



EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden dorar los piñones para realzar el sabor del pesto



Fácil



8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 12m

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





EMPANADILLAS DE CARNE CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO BRIE Y PISTACHOS

1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)

80 g de queso brie

300 g de cebolla

300 g de carne picada ternera

20 g de azúcar moreno

30 g de pistachos

1 huevo

Sal

4 cucharadas de aceite de oliva



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede sustituir el pistacho por otro fruto seco: anacardos, nueces, avellanas...



Fácil



8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 35m

- Cortar la cebolla en juliana. Introducir la cebolla, el azúcar moreno y una pizca de sal en una olla con 2 cucharadas de aceite caliente. Cocer a fuego medio unos 10-12 minutos y reservar.
- Añadir otras 2 cucharadas de aceite y cocinar la carne picada a fuego fuerte durante 8-10 minutos. Salpimentar.
- Mezclar la carne, la cebolla caramelizada y los pistachos picados grosamente.
- Precalentar el horno a 200°. Repartir la mezcla en 8 obleas, añadir el queso brie a trocitos por encima y tapar con las 8 obleas restantes, cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
- Pincelarlas con huevo batido y hornear durante 10-12 minutos hasta que estén doradas.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de
doblar y cerrar.



Ni se rompen
ni se pegan.





CONOS RELLENOS DE QUESO RICOTTA CON BERENJENAS Y TOMATE

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)

100 g de ricota

250 g de berenjena

20 g de tomate seco en aceite

Albahaca fresca

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal

Pimienta

1 huevo



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con nueces picadas.



Fácil



8-16 personas



Preparación: 15m



Cocción: 40m

- Precalentar el horno a 200°. Abrir la berenjena por la mitad a lo largo.
- Hacer cortes con forma de red, salpimentar y añadir por encima el aceite. Hornear 30 minutos.
- Untar con aceite unos moldes metálicos para conos y enrollar las obleas. Pincelar con huevo batido y hornear 10 minutos.
- Escurrir los tomates secos. Cortar en brunoise junto con la berenjena y la albahaca.
- Mezclar con el queso ricotta y rellenar los conos con la mezcla.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





EMPANADILLAS DE QUESO AL HORNO CON MEMBRILLO Y ANCHOAS

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
160 g de queso Idiazábal
16 g (unos 4 filetes) de anchoa en salazón
80 g de dulce de membrillo
1 huevo



EL TRUCO DEL CHEF

Lavar y secar con papel absorbente las anchoas para quitarles el exceso de sal.



Fácil



8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 12m

- Precalentar el horno a 200°. Picar y mezclar todos los ingredientes.
- Rellenar las obleas con la mezcla anterior. Cerrar los bordes con ayuda de un tenedor.
- Distribuir las empanadillas en una bandeja con papel de horno y pincelar con huevo batido.
- Hornear 10-12 minutos hasta que estén doradas.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





TARDALETAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON SETAS Y CHUTNEY DE TOMATE

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
200 g de solomillo de cerdo
200 g de setas de temporada
200 g de cebolla
1 diente de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta
15 g de chutney de tomate

- Precalentar el horno a 200°. Cubrir flaneras con las obleas y hacer pliegues pellizcando con los dedos. Pinchar la parte superior y hornear 8-10 min. Dejar enfriar.
- Cortar el solomillo en tiritas finas y freír durante 6-8 min a fuego fuerte. Reservar.
- Cortar la cebolla en juliana y picar el ajo. Rehogar durante 10 min a fuego medio.
- Añadir las setas, salpimentar y dejar otros 10 minutos.
- Rellenar las tartaletas y repartir el chutney de tomate por encima.



EL TRUCO DEL CHEF

Espolvorear con un poco de perejil picado.



Fácil



8-16 personas



Preparación: 15m



Cocción: 40m

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





MONTADITO DE ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE Y LANGOSTINOS

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
160 g de salmón ahumado
150 g de aguacate
1 huevo duro picado (50 g)
50 g de langostino cocido y picado
40 g de ensalada mézclum
1 cucharada de aceite de oliva + **3** cucharadas para la vinagreta
10 ml de zumo de limón
Vinagreta: 1 cucharada de vinagre de Módena, 1 cucharada de mostaza de Dijon
Sal

- Precalentar el horno a 200°. Pinchar las obleas con ayuda de un tenedor. Hornear 8-10 minutos hasta que estén doradas. Reservar.
- Cortar el aguacate en daditos pequeños y añadir el zumo de limón, una cucharada de aceite y mezclar. Añadir el huevo duro y los langostinos. Mezclar.
- Extender el salmón ahumado y repartir la mezcla anterior, formando 8 rollitos. Reservar.
- En un bol, añadir 3 cucharadas de aceite de oliva, la mostaza, el vinagre de Módena, una pizca de sal y batir.
- Poner una base de mézclum cortado fino y aliñado con la vinagreta sobre cada oblea. Colocar el rollito encima y servir.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar añadiendo unas huevas por encima de los rollitos.



Fácil



8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 10m

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





ARBOLITOS DE NAVIDAD CON QUESO PARMESANO, TOMATE SECO Y ROMERO

- 1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
- 35 g de queso parmesano en polvo
- 50 g de tomate seco en aceite
- Unas hojitas de romero fresco picado
- 80 g de tomates cherry (16 unidades pequeñas)



EL TRUCO DEL CHEF

Aprovechar los tomates cherry para hacer una ensalada.



Fácil



16 personas



Preparación: 15m



Cocción: 8m

- Precalentar el horno a 200°. Cortar las obleas en 8 partes iguales formando triángulos. Colocar 3 triángulos, uniendo uno a otro. Colocar encima, a la mitad más o menos, 3 de igual forma, de manera que sobresalgan un poco los dos extremos laterales. Acabar de la misma manera en la parte superior, con 2 triángulos unidos, formando la copa del abeto.
- Escurrir y cortar los tomates secos en trocitos pequeños y picar las hojas de romero. Cortar la parte posterior de los tomates cherry.
- Espolvorear el queso parmesano, repartir el tomate y el romero. Acabar poniendo el tomate cherry en la parte superior del arbolito.
- Hornear las obleas unos 8 minutos, hasta que estén ligeramente tostadas por el borde.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





TACOS RELLENOS DE MAGRET DE PATO CON UVAS AL ROMERO

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)

375 g de magret de pato

150 g de uvas

Sal

Pimienta negra molida

1 cucharada de aceite de oliva

Romero fresco picado



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede utilizar romero seco en lugar de fresco. Se puede acompañar con reducción de Pedro Ximénez.



Fácil



8-16 personas



Preparación: 20m



Cocción: 20m

- Precalentar el horno a 200°. Hacer cuadrados de 11x11 cm con papel de horno. Distribuir las obleas sobre cada papel y pincharlas.
- Colocar las obleas con el papel hacia abajo sobre una rejilla de horno, de manera que queden con forma de semicírculo. Hornear 6 min.
- Retirar papeles, colocarlas hacia arriba en la rejilla y volver a hornear 1 min.
- Marcar la parte grasa del magret con un cuchillo sin llegar a la carne y poner 2 minutos por cada lado en una sartén caliente.
- Cortar las uvas en mitades y ponerlas en una fuente de horno junto con el magret, el aceite de oliva, el romero picado y salpimentar.
- Poner el magret en la misma fuente a un lado y hornear 10 minutos.
- Cortar el magret en tiras muy finas y distribuirlo entre las obleas con forma de taco. Repartir por encima las uvas al romero. Servir al momento.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





TARDALETAS DE STEAK TARTAR CON HUEVO DE CODORNIZ

- 1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
- 250 g de solomillo de ternera (limpio)
- 10 huevos de codorniz
- 20 g de cebolla
- 20 g de pepinillos
- 10 g de alcaparras
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire (Perrins)
- Unas gotas de tabasco, sal, pimienta
- 10 ml de aceite de oliva
- 5 g de mostaza de Dijon

Tartaletas:

- Precalentar el horno a 200°. Hacer 20 cortes alrededor de la oblea, de 1 cm aprox. Doblar hacia adentro unos trozos sí y otros no de manera alterna.
- Colocar la oblea encima de una flanera al revés (con los pliegues hacia abajo) y apretar todo el contorno. Pinchar con un tenedor la parte de arriba.
- Preparar el resto de igual forma y colocarlas sobre una bandeja de horno. Hornearlas durante unos 10 minutos hasta que estén doradas.

Steak tartar:

- Cortar el solomillo muy fino a cuchillo y reservar. Cortar la cebolla, pepinillos y alcaparras en brunoise.
- En un bol mezclar la mostaza, el aceite de oliva, los pepinillos, las alcaparras, una cucharadita de salsa Perrins, el tabasco y salpimentar. Probar y rectificar de tabasco y salsa Perrins al gusto.
- Añadir al solomillo picado y remover mezclando todos los ingredientes.
- Colocar el tartar en las obleas. Hacer un hueco en el centro y colocar las yemas de huevos de codorniz. Servir inmediatamente.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con alcaparrones. Se puede añadir unas hojitas de perejil picado.



Fácil



10 personas



Preparación: 30m



Cocción: 10m

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





CONOS DE ROAST BEEF AL HORNO CON SALSA DE MOSTAZA

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
250 g de roast beef cortado en lonchas
30 g de cebolla crujiente
Salsa de mostaza: **50 g** de mayonesa
10 g de mostaza de Dijon
20 ml de agua



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con tomates cherry a rodajas, pepinillos, etc.



Fácil



8-16 personas



Preparación: 15m



Cocción: 10m

- Precalentar el horno a 200°. Untar con aceite moldes metálicos con forma de cono y enrollar las obleas, sellando los bordes con agua.
- Hornear unos 8-10 minutos hasta que estén dorados. Dejar enfriar y desmoldarlos.
- Batir la mayonesa, la mostaza de dijon y el agua hasta que quede una mezcla homogénea.
- Untar las lonchas de roast beef con salsa de mostaza y repartir la cebolla crujiente.
- Enrollarlas dando forma de espiral e introducirlas en los conos.

Recetario de Obleas

Descubre más recetas en www.nestlecocina.es

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.

