



Recetario
de Obleas



Descubre más recetas en www.nestlecocina.es



Recetas

**MONTADITOS DE TARTAR DE SALMÓN
CON AGUACATE** _____



**MONTADITOS DE CREMOSO DE QUESO CON
UVAS ASADAS, MIEL Y TOMILLO** _____



**TARDALETAS CON STRACCIATELLA DE BURRATA,
PESTO Y PIÑONES** _____



**TARDALETAS RELLENAS DE STEAK TARTAR DE
SOLOMILLO CON YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ** _____



**ROLLITOS DE CONFIT DE PATO CON PERA
Y MERMELADA DE HIGOS** _____



TARDALETAS DE ANCHOAS Y ESCALIVADA _____



CONOS DE MOUSSE DE SALMÓN _____



TARDALETAS DE QUESO PARMESANO Y PESTO _____



EMPANADILLAS DE BONITO Y LANGOSTINOS _____



**TARDALETAS DE TURRÓN DE YEMA,
FRUTOS SECOS Y ARÁNDANOS** _____



TARDALETAS DE CHOCOLATE _____



*Con Buitoni,
¡Triunfarás cada día!*



Montaditos de tartar de salmón con aguacate

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g

250g de salmón fresco

250g de aguacate

30g de cebolla tierna

40g de tomate

10ml de zumo de lima

1 cucharada de aceite

1 cucharada de Salsa Worcestershire (Perrins)

5 g de miel

Cilantro fresco

Huevas de salmón para decorar

Sucedáneo de caviar para decorar

Pimienta negra molida

Sal



Fácil



8-16



Preparación: 15 min



Cocción: 6 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar las obleas sobre una hoja de papel vegetal, pincharlas con un tenedor y cocerlas en el horno, durante 5 o 6 minutos (hasta que se doren). Dejar enfriar.
3. Para preparar el tartar de salmón con aguacate: Picar la cebolleta muy fina. Cortar el salmón en dados. Pelar y cortar el aguacate en dados de tamaño similar al salmón. Trocear el tomate en daditos pequeños, quitándole las semillas, y picar cilantro al gusto.
4. En un bol, mezclar el salmón con el cilantro picado, la salsa Worcestershire, 5 ml del zumo de lima y la miel. Mezclar con delicadeza y reservar en la nevera. Probar y rectificar al gusto.
5. Mientras, aliñar el aguacate y el tomate con el resto de la cebolleta, los 5 ml del zumo de lima restantes, la cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
6. Para preparar los montaditos: Repartir encima de las obleas una cucharadita de salmón y, al lado, otra de aguacate.
7. Decorar con las huevas y el sucedáneo al gusto. Servir al momento.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Montaditos de cremoso de queso con uvas asadas, miel y tomillo

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 650g de uva negra
 200g de queso de cabra en medallones
 150g de creme fraîche
 1 cucharada de aceite de oliva
 20g de miel

Tomillo fresco
 Sal
 Pimienta blanca

 Fácil
 8-16
 Preparación: 20 min
 Cocción: 40 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar las obleas sobre una hoja de papel vegetal, pincharlas con un tenedor y cocerlas en el horno, durante 10 minutos (hasta que se doren). Sacar del horno y reservar.
3. Quitar el rabito de las uvas. En un bol, mezclar bien las uvas con el aceite de oliva, el tomillo, sal y pimienta. Hornear en un recipiente apto para horno durante unos 30 minutos, removiendo las uvas a la mitad. Reservar.
4. Mezclar el queso de cabra junto con la creme fraîche, sal y pimienta al gusto.
5. Repartir la crema de queso sobre las obleas y, encima, las uvas asadas. Decorar con unos hilos de miel y hojitas de tomillo. Servir al momento.



Tartaletas con stracciatella de burrata, pesto y piñones

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 600g de burrata
 320g de tomates cherry
 80g de salsa pesto
 20g de piñones

Albahaca fresca
 Pimienta negra molida
 Sal

 Fácil
 8-16
 Preparación: 25 min
 Cocción: 17 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y pinchar el fondo con un tenedor.
3. Hornear durante 12-14 minutos y dejar enfriar.
4. En una sartén, dorar los piñones durante unos 2-3 minutos.
5. Abrir las bolas de burrata por la mitad, extraer el interior cremoso (stracciatella) con una cuchara y reservar.
6. Cortar los tomates cherry en cuartos. Repartir los cherry por la base de las tartaletas. Encima, añadir la stracciatella de burrata. Repartir el pesto en forma de gotas por encima de la stracciatella de burrata. Espolvorear con sal en escamas al gusto. Decorar con los piñones tostados y unas hojas de albahaca. Servir al momento.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Tartaletas rellenas de steak tartar de solomillo con yema de huevo de codorniz

10 obleas pequeñas BUITONI (formato 160g)

250g de solomillo de ternera (limpio)

10 huevos de codorniz

20g de cebolla

20g de pepinillos

10g de alcaparras

1 cucharadita de salsa Worcestershire (Perrins)

Unas gotas de Tabasco

10ml de aceite de oliva

5g de mostaza de Dijon

Sal

Pimienta

 Fácil

 10

 Preparación: 30 min

 Cocción: 10 min

1. Tartaletas: Precalentar el horno a 200 °C.
2. Hacer 20 cortes alrededor de la oblea, de 1 cm aproximadamente. Doblar hacia adentro unos trozos sí y otros no de manera alterna.
3. Colocar la oblea encima de una flanera al revés (con los pliegues hacia abajo) y apretar todo el contorno.
4. Pinchar con un tenedor la parte de arriba. Preparar el resto de igual forma y colocarlas sobre una bandeja de horno.
5. Hornearlas durante unos 10 minutos hasta que estén cocidas y ligeramente doradas.
6. Cortar el solomillo muy fino a cuchillo y reservar. Cortar la cebolla, pepinillos y alcaparras.
7. En un bol mezclar la mostaza, el aceite de oliva, los pepinillos, las alcaparras, una cucharadita de salsa perrins, el tabasco y salpimentar.
8. Añadir al solomillo picado y remover mezclando todos los ingredientes.
9. Colocar el tartar en las obleas. Hacer un hueco en el centro y colocar las yemas de huevos de codorniz. Servir al momento.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Rollitos de confit de pato con pera y mermelada de higos

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
400g de confit de pato
250g de pera conferencia (madura)
1 huevo
50g de mermelada de higos
Tomillo fresco

 Fácil
 8-16
 Preparación: 10 min
 Cocción: 12 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Pelar y cortar en bastones la pera. Desmenuzar los muslos de pato y mezclar con tomillo al gusto.
3. Poner en el centro de las obleas el confit de pato, encima un poco de mermelada y, por último, los bastones de pera.
4. Enrollar las obleas, pintarlas con huevo batido y hornear durante 10 -12 minutos. Cuando estén doradas, sacar del del horno y servir.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Tartaletas de anchoas y escalivada

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 240g de pimiento rojo asado en tiras
 240g de berenjena asada en tiras
 160g de cebolla asada en tiras
 75g de anchoa
 25g de aceitunas negras deshuesadas laminadas
 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
 Sal

 Fácil
 8-16
 Preparación: 20 min
 Cocción: 10 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar las obleas en moldes para tartaletas y hornear durante unos 8-10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.
3. Cortar las verduras asadas en daditos y aliñarlas con sal y aceite.
4. Rellenar las tartaletas con las verduras y cubrir con 2 filetes de anchoa escurridos cada una y decorar con aceitunas negras laminadas. Servir al momento.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Conos de mousse de salmón

1 paquete grande de Obleas BUITONI 280g

400g de salmón ahumado
300g de queso blanco cremoso
para untar

100ml de nata para montar

20ml de zumo de limón

1 huevo

Huevas de lumpo

Semillas de sésamo

Eneldo fresco

Pimienta blanca

Aceite para engrasar
los moldes

 Fácil

 8-16

 Preparación: 20 min

 Cocción: 12 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Untar con aceite un molde metálico para hacer conos y enrollar la oblea en el mismo. Sellar el borde de la oblea con un poco de agua.
3. Pintar con el huevo batido y espolvorear sésamo por encima. Hornear durante unos 12 minutos, hasta que estén dorados. Desmoldar y dejar enfriar.
4. Poner en el vaso de la batidora el salmón ahumado cortado en trocitos, el queso, la nata, el zumo de limón y la pimienta al gusto. Batir hasta obtener una crema suave. Refrigerar un mínimo de 2 horas.
5. Colocar la mezcla en una manga con boquilla rizada y rellenar los conos.
6. Decorar con las huevas y una ramita de eneldo. Servir al momento.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Tartaletas de queso parmesano y pesto

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 196 ml (1 brik pequeño) de leche evaporada
 para cocinar IDEAL
 125g de Salsa Pesto
 100g de queso parmesano rallado
 4 huevos
 80g de piñones

 Fácil
 8-16
 Preparación: 20 min
 Cocción: 18 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar las obleas sobre moldes individuales de tartaleta.
3. Batir los huevos con el parmesano y la leche evaporada y rellenar las tartaletas, poner una cucharita de pesto encima y repartir los piñones.
4. Hornear durante 15 minutos. Cuando estén doradas, sacar del del horno y servir.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Empanadillas de bonito y langostinos

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 80g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
 200g de bonito en aceite
 75g de cebolla
 75g de pimiento rojo
 80g de colas de langostinos cocidos
 1 huevo batido para pincelar
 1 diente de ajo

1 cucharada de aceite
 de oliva virgen
 Sal
 Pimienta negra molida

 Fácil
 4-6
 Preparación: 25 min
 Cocción: 25 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Pelar y picar el ajo y la cebolla. Cortar el pimiento en daditos.
3. Calentar 1 cucharada de aceite en una sartén a fuego medio, y añadir la cebolla, el ajo y el pimiento. Cocinar durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
4. Añadir el tomate frito y dejar 5 minutos más a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Retirar del fuego.
5. Pelar y cortar en trocitos los langostinos y mezclar con el sofrito, junto con el bonito desmenuzado. Probar y rectificar de sal y pimienta. Colar y dejar enfriar.
6. Rellenar las obleas, humedecer los bordes con un poco de agua y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
7. Pincelar con huevo batido.
8. Hornear las empanadillas durante 15 minutos. Cuando estén doradas, sacar del horno y servir.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Tartaletas de turrón de yema, frutos secos y arándanos

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 160g de turrón de yema
 90g de dátiles sin hueso
 90g de avellanas peladas
 320g de mascarpone
 160g de arándanos

 Fácil
 16
 Preparación: 15 min
 Cocción: 18 min

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Picar los dátiles, las avellanas y el turrón.
3. Mezclarlos con el mascarpone.
4. Colocar las obleas en moldes para tartaletas.
5. Repartir la mezcla en las tartaletas y colocar por encima los arándanos cortados en trocitos.
6. Hornear durante unos 18 minutos. Cuando estén doradas sacar del horno y servir.



RECETARIO DE
OBLEAS

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



Tartaletas de chocolate

1 paquete pequeño de Obleas BUITONI 160g
 200g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
 240ml de nata para montar
 100g de mantequilla

 Fácil
 8
 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.
3. Hornear durante unos 8-10 minutos. Dejar enfriar.
4. Calentar la nata hasta que empiece a hervir, retirarla del fuego y añadir el chocolate y la mantequilla. Remover hasta obtener una crema fina y dejar templar un poco, removiendo de vez en cuando.
5. Rellenar las tartaletas y refrigerar 1-2 horas antes de servir.
6. Decorar al gusto.



RECETARIO DE
OBLEAS

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

