



DAL 1827

Buitoni®

¡Estas

Navidades

sonreirás!

Recetario Obleas
especial Fiestas

¿Qué receta
harás tú?

MÁS RECETAS EN WWW.NESTLECOCINA.ES



Buitoni

RECETAS



APERITIVOS



Empanadillas de atún y tomate clásicas 📖

Flores de obleas con salchichas 📖

Conos rellenos de queso ricota con berenjena y tomate 📖

Rollitos de salmón ahumado con espárragos y salsa tártara 📖

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo Wellington con masa de empanadas 📖

Empanadas de carne (estilo argentino) 📖

Tatín de manzana y foie 📖

Pastelitos de salmón a la naranja con espárragos 📖

Tartaletas de *steak tartar* de solomillo con yema de huevo de codorniz 📖

Paquetitos de gambones con cebolla caramelizada 📖

Tartaletas de guacamole y gambones 📖

APERITIVOS

Corona de Navidad con obleas 📖

Tartaletas rellenas de queso crema con coco y frambuesas 📖

Canutillos de crema de limón con salsa de frambuesa 📖

Flores de piña 📖



Conos de chocolate y crema de turrón 📖





Fácil



6 PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

Empanadillas de atún y tomate clásicas

ELABORACIÓN

- 1 Desmenuzar el atún y mezclarlo con el huevo duro picado, los pimientos troceados y el tomate frito.
- 2 Sazonarlo con un poco de sal.
- 3 Rellenar las obleas y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
- 4 Freír las empanadillas de atún en abundante aceite muy caliente. Escurrirlas sobre un papel de cocina absorbente.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 80 g de **Tomate frito Estilo Casero SOLÍS**
- 1 huevo duro picado
- 35 g de pimientos del piquillo cortados en trocitos
- 230 g de atún en aceite (peso escurrido)
- Aceite de oliva para freír
- Sal

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8 PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



22 min.
DE COCCIÓN

Flores de obleas con salchichas

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Cortar cada oblea en cuartos. Solapar en una columna 8 triángulos con el pico hacia arriba.
- 3 Marcar una línea con un cuchillo, sin llegar a cortar las obleas, para sellar los triángulos.
- 4 Colocar dos salchichas alineadas en el extremo superior de forma horizontal y enrollarlas con la masa de empanadillas.
- 5 Cortar por la mitad con un cuchillo y colocar las flores con los pétalos hacia arriba sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- 6 Abrir los pétalos ligeramente con los dedos y pincelar con huevo batido.
- 7 Hornear 12 min, tapar con papel de aluminio y dejar 10 min más.
- 8 Servir acompañadas de ketchup y mostaza al gusto.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 120 g de salchichas tipo cóctel (16 unidades)
- 1 huevo (para pincelar)
- Ketchup (para servir)
- Mostaza (para servir)

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



16
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



40 min.
DE COCCIÓN

Conos rellenos de queso ricota con berenjena y tomate

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Abrir la berenjena por la mitad a lo largo y con un cuchillo hacerle un dibujo en forma de red, salpimentar y añadir por encima una cucharada de aceite. Hornear 30 min y dejar enfriar.
- 3 Untar con aceite un molde metálico para conos y enrollar una oblea. Repetir el proceso con todas las obleas. Pincelar con huevo batido y hornear 10 min. Enfriar y desmoldar.
- 4 Escurrir los tomates secos en aceite.
- 5 Cortar en *brunoise* el tomate seco, la berenjena y la albahaca y mezclar con el queso ricota.
- 6 Rellenar los conos con la mezcla.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 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



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



16
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



12 min.
DE COCCIÓN

Rollitos de salmón ahumado con espárragos y salsa tártara

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Lavar y secar los espárragos. Cortar un poco el tallo, dejando la medida que sobresalgan en el rollito unos 2 cm por ambos lados.
- 3 Cubrir las obleas con el salmón y colocar los espárragos. Enrollar las obleas, pintarlas con huevo batido y hornear durante 10 -12 min.
- 4 Servir con la salsa tártara.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 160 g de salmón ahumado
- 600 g de espárragos trigueros finos
- 50 g de salsa tártara
- 1 huevo



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Solomillo Wellington con masa de empanadas

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Colocar las lonchas de jamón sobre la mitad de las masas de empanadas, dejando la mitad de la loncha por fuera de la masa y untar la mostaza sobre el jamón.
- 3 Colocar en el centro el solomillo salpimentado al gusto. Cubrir el solomillo doblando la mitad restante del jamón.
- 4 Repartir la cebolla caramelizada y el *foie* en trocitos pequeños.
- 5 Cubrir con las masas restantes y sellar presionando los bordes con un tenedor.
- 6 Con el otro extremo del tenedor, meter la masa hacia dentro, formando los pétalos de una flor.
- 7 Pinchar la superficie con el mismo tenedor y pincelar con el huevo batido.
- 8 Hornear unos 20 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 360 g de solomillo de cerdo en rodajas
- 180 g de cebolla caramelizada
- 60 g de *foie micuit* (opcional)
- 30 g de mostaza antigua
- 6 lonchas de jamón ibérico
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6
PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



25 min.
DE COCCIÓN

Empanadas de carne (estilo argentino)

ELABORACIÓN

- 1 Picar el ajo, la cebolla y el pimiento y sofreír en una sartén con el aceite caliente.
- 2 Añadir la carne, sal y las especias. Saltear hasta que la carne este cocida.
- 3 Reservar el relleno en la nevera hasta que esté completamente frío.
- 4 Precalentar el horno a 200 °C.
- 5 Picar la parte verde de la cebolleta y el huevo cocido, añadir al relleno y mezclar.
- 6 Repartir el relleno sobre las masas para empanadas, presionando para que quede compacto.
- 7 Opcional: humedecer los bordes con agua. Cerrar las empanadas con repulgue o con un tenedor.
- 8 Colocar sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
- 9 Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 20 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 250 g carne de ternera picada
- 250 g cebolla
- 125 g pimiento rojo
- 50 g de cebolleta (la parte verde)
- 2 huevos (1 cocido y 1 para pincelar)
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- Pimienta

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



16
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



15 min.
DE COCCIÓN

Tatín de manzana y foie

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Sobre una bandeja de horno grande colocar el papel vegetal, y espolvorear el azúcar moreno formando círculos.
- 3 Colocar las manzanas sobre el azúcar y cubrirlas con una oblea.
- 4 Hornear durante 15 min.
- 5 Dejar reposar sobre la bandeja de horno unos minutos antes de darles la vuelta.
- 6 Rallar por encima el *foie micuit* y decorar con unas gotas de vinagre balsámico.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 400 g de manzanas sin piel laminadas
- 100 g de *foie micuit* (semi congelado)
- 80 g de azúcar moreno
- Crema balsámica



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Pastelitos de salmón a la naranja con espárragos

ELABORACIÓN

- 1 En un bol mezclar el zumo de naranja con la ralladura, la miel, sal y pimienta al gusto. Añadir el salmón fresco cortado en láminas. Mezclar bien y dejar marinar 10 min en la nevera. Mientras, dejar atemperar la masa para empanadas fuera de la nevera.
- 2 Precalentar el horno a 200 °C.
- 3 Repartir el queso crema en 6 de las masas para empanadas. Salpimentar al gusto.
- 4 Colocar los espárragos y regar con el aceite de oliva.
- 5 Escurrir el salmón y repartir sobre los espárragos.
- 6 Cubrir con las 6 masas restantes y cerrar presionando los bordes con un tenedor. Pinchar la superficie con el mismo tenedor y pincelar con huevo.
- 7 Hornear unos 20 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 60 g de queso crema
- 60 g de espárragos finos (limpios y troceados)
- 1 naranja (100 ml de zumo y la ralladura)
- 15 g de miel
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 500 g de lomos de salmón (4 unidades)



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8
PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

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

ELABORACIÓN

- 1 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 Hornealas durante unos 10 min hasta que estén cocidas y ligeramente doradas.
- 6 Cortar el solomillo muy fino a cuchillo y reservar. Picar fina la cebolla, pepinillos y alcaparras.
- 7 En un bol mezclar la mostaza, el aceite de oliva, los pepinillos, las alcaparras, la salsa Perrins, el tabasco y salpimentar. Probar y rectificar al gusto.
- 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.
- 10 Servir inmediatamente.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 400 g de solomillo de ternera (limpio)
- 16 huevos de codorniz
- 35 g de cebolla
- 35 g de pepinillos
- 15 g de alcaparras
- 1,5 cucharadita de salsa Worcestershire (Perrins)
- Unas gotas de tabasco
- Sal
- Pimienta
- 20 ml de aceite de oliva
- 10 g de mostaza de Dijon

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Paquetitos de gambones con cebolla caramelizada

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Repartir en cada empanada la cebolla caramelizada y colocar encima los gambones.
- 3 Salpimentar y añadir el cebollino picado.
- 4 Cerrarla con un repulgue o con ayuda de un tenedor.
- 5 Pincelar con huevo batido.
- 6 Hornear unos 20-22 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 300 g de gambones pelados
- 180 g de cebolla caramelizada
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta
- Cebollino picado (opcional)



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



12
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Tartaletas de guacamole y gambones

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Colocar las masas de empanada estilo argentino en las tartaletas. Pinchar con un tenedor y hornear durante unos 18-20 min. Desmoldar.
- 3 Saltear los gambones con el aceite a fuego alto, durante 1 min. Salpimentar al gusto.
- 4 Repartir el guacamole sobre la base de las tartaletas y repartir los gambones.
- 5 Servir inmediatamente.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 350 g de guacamole
- 500 g de gambones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Sugerencia

Añadir unas rodajas de lima en la tartaleta.



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8 PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

Corona de Navidad con obleas

ELABORACIÓN

- 1 Preparar la crema de turrón: Montar la nata y reservar. Batir el queso mascarpone con el turrón y la leche condensada. Añadir a la mezcla la nata montada con movimientos suaves hasta integrar. Refrigerar mínimo 3 h, aunque lo mejor es prepararla el día anterior y conservar en la nevera.
- 2 Precalentar el horno a 200 °C.
- 3 Colocar solapadas las obleas formando una corona sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Se puede colocar un bol en el centro para guiarse.
- 4 Pinchar con un tenedor y espolvorear el azúcar por encima de las obleas.
- 5 Hornear unos 8-10 min.
- 6 Dejar enfriar por completo.
- 7 Decorar la corona haciendo rosetones de crema con ayuda de una manga pastelera.
- 8 Fundir el chocolate negro 70% y repartir en hilos por encima de la crema.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 50 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 25 g de **Chocolate negro 70% NESTLÉ POSTRES**
- 150 ml de nata para montar fría
- 150 g de queso mascarpone
- 150 g de turrón de Jijona
- 10 g de azúcar

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



22 min.
DE COCCIÓN

Tartaletas rellenas de queso crema con coco y frambuesas

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Colocar las obleas en moldes para tartaletas.
- 3 Batir la leche condensada, con la leche de coco, los huevos y el queso. Añadir el coco rallado y mezclar.
- 4 Repartir la mezcla y colocar por encima las frambuesas cortadas en trocitos.
- 5 Hornear durante unos 22 min, hasta que estén doradas.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 90 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 120 g de frambuesas
- 150 ml de leche de coco
- 50 g de coco rallado
- 2 huevos
- 200 g de queso blanco cremoso para untar



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8 PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



15 min.
DE COCCIÓN

Canutillos de crema de limón con salsa de frambuesa

ELABORACIÓN

- 1** Crema: Poner en un bol la leche condensada, el agua, la harina de maíz, las yemas de huevo y la ralladura de limón. Batir unos segundos hasta que esté todo bien mezclado.
- 2** Calentar 2 min a 800 w en el microondas. Remover con unas varillas y poner a intervalos de 1 min removiendo, hasta espesar.
- 3** Retirar la piel del limón y pasar por un colador si queda algún grumo. Dejar enfriar en la nevera cubierta con papel film, tocando la superficie para que no se forme piel.
- 4** Salsa: Poner en un cazo las frambuesas, el azúcar y el zumo de limón. Cocer durante 5-7 min removiendo. Dejar enfriar.
- 5** Canutillos: Precalentar el horno a 200 °C.
- 6** Pincelar con aceite un molde metálico para hacer canutillos y enrollar la oblea. Sellar el borde de la oblea con un poco de agua.
- 7** Pinchar la oblea con un tenedor para que no suba al cocer. Pintar con huevo batido.
- 8** Hornear durante unos 10-12 min. Dejar enfriar y desmoldar.
- 9** Rellenar los canutillos con la crema, con ayuda de una manga pastelera y servir con la salsa de frambuesas.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- Crema de limón: 210 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 675 ml de agua
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo para pincelar
- 60 g de harina de maíz
- La piel de 1 limón
- Salsa de frambuesas: 125 g de frambuesas
- 50 g de azúcar
- 20 ml de zumo de limón
- Aceite para pincelar los moldes

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Media



16
PERSONAS



25 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

Flores de piña

ELABORACIÓN

- 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 min y dejar enfriar.
- 4 Batir el queso y la leche condensada con el zumo de limón.
- 5 Cortar cada rodaja de piña en dos láminas con ayuda de un cuchillo afilado. Hacer pequeños cortes alrededor de cada rodaja y un corte para enrollar cada una en forma de flor.
- 6 Rellenar las tartaletas con la crema y colocar una flor de piña en cada una de ellas.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 110 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 300 g de piña en su jugo en 8 rodajas (peso escurrida)
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- 15 ml de zumo de limón



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



16
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

Conos de chocolate y crema de turrón

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Untar con aceite los moldes y enrollar las obleas. Sellar el borde de la oblea con un poco de agua.
- 3 Horneear durante unos 10 min en una bandeja con papel de horno. Desmoldar y dejar enfriar.
- 4 Fundir el chocolate en el microondas según las instrucciones del envoltorio. Sumergir la parte superior del cono en el chocolate fundido y repartir la almendra crocanti.
- 5 Refrigerar unos 20 min hasta que el chocolate se solidifique.
- 6 Desmenuzar el turrón con un tenedor y mezclar con el mascarpone.
- 7 Poner la crema en una manga pastelera y rellenar los conos.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 75 g de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 250 g de turrón blando
- 300 g de mascarpone
- 35 g de almendra crocanti (opcional)
- Aceite (para pincelar los moldes)

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA

