

Recetas de Otoño



NO TE PIERDAS
LAS MEJORES
RECETAS CON
**PRODUCTOS
DE TEMPORADA**





Platos

Crema de calabaza y manzana	04
Tarta de hojaldre con brócoli, cherrys, anchoas y ajo negro	05
Pimientos rellenos de setas	06
Coliflor con bechamel	07
Empanadillas de pollo y champiñones	08
Tarta de hojaldre con calabaza, queso de cabra, cebolla caramelizada y romero	09
Ratatouille	10
Patatas rellenas	11
Hojaldre de calabacín, queso ricotta y piñones	12
Quiche de jamón, roquefort y pera	13
Empanada de pisto	14
Huevos Villaroy	15
Solomillo de cerdo con salsa stroganoff	16
Revuelto de setas	17
Hojaldre de berenjenas y carne picada	18

índice



Postres

Brownie de chocolate con leche	20
Bizcocho leche condensada y peras	21
Tarta de manzana	22
Tarta de queso y chocolate blanco con higos	23
Tarta de calabaza	24
Bollos de calabaza	25
Cookies de avena y chocolate negro 70%	26
Tarta Sacher	27
Brownie de calabazaa	28
Carrot Cake	29
Pastel de chocolate con almendras	30

platos



 NESTLÉ
COCINA

Crema de calabaza y manzana



-  Fácil
-  4-6 personas
-  10 minutos de preparación
-  20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 2 pastillas de Caldo de Verduras MAGGI
- 500 g de calabaza
- 400 g de manzanas
- 300 g de puerros
- 2 cucharadas de aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 1** Limpiar puerros dejando sólo la parte blanca y cortar en trocitos; freír en un poco de aceite hasta que empiecen a tomar color. Añadir manzanas y calabaza cortadas en trocitos y rehogar todo junto 5 min más.
- 2** Verter las pastillas de caldo disueltas en 1 de agua caliente y cocer 15 min. Pasarlo por la batidora hasta obtener una crema fina, añadir la leche evaporada y si hace falta rectificar la sal.
- 3** Servirlo con un poco de cebollino picado por encima.

CONSEJO NUTRICIONAL

Una receta ligera con un alto contenido en fibra, baja en colesterol y rica en carotenos, beneficiosos para la salud ocular. Una manera diferente de consumir verduras y frutas.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede servir con unos daditos de manzana dorados en mantequilla.

Tarta de hojaldre con brócoli, cherrys, anchoas y ajo negro



Fácil



4-6 personas



20 minutos de preparación



17 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 100 g de brócoli
- 200 g de tomates cherrys de colores
- 150 g de ricotta
- 10 g de ajo negro
- 20 g de anchoas en aceite de oliva (peso escurrido) + 2 cucharadas del aceite de las anchoas
- 1 huevo
- Pimienta negra molida
- sal

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 En un bol chafar con un tenedor los ajos y añadir el queso ricotta para formar una pasta. Salpimentar al gusto.
- 3 Cortar el brócoli en pequeñas flores y los tomates cherry por la mitad. Aliñar las flores de brócoli con 2 cucharadas del aceite de las anchoas.
- 4 Cortar las anchoas en trozos y reservar.
- 5 Desenrollar la masa de hojaldre sobre la misma hoja de papel que la envuelve.
- 6 Marcar con un cuchillo un borde de 2 cm, y pinchar con un tenedor el resto del hojaldre.
- 7 Extender la pasta de ajos negros y queso ricotta hasta cubrir toda la base, a excepción de los bordes.
- 8 Repartir los tomates cherrys y el brócoli. Añadir pimienta negra al gusto.
- 9 Pincelar el borde del hojaldre con el huevo batido.
- 10 Hornear unos 15 min.
- 11 Sacar del horno y repartir las anchoas.
- 12 Hornear 2 minutos más.
- 13 Servir.



EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden sustituir los cherrys por rodajas de tomate natural y el queso ricotta por cualquier queso cremoso suave al gusto.

Pimientos rellenos de setas



 Fácil

 6 personas

 10 minutos de preparación

 20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 150 g de setas variadas
- 100 g de champiñones
- 75 g de jamón
- 392 ml (2 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 200 g de cebolla
- 300 g de pimientos piquillo
- 1 diente ajo
- aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 1 Rehogar la cebolla y el ajo picados en un poco de aceite; incorporar las setas cortadas en láminas y el jamón en pequeños dados, sazonarlo con sal y cocerlo hasta que las setas hayan absorbido el agua que desprenden. Rellenar los pimientos con esta preparación, reservando 2 cucharadas.
- 2 Mezclar la leche IDEAL con la mezcla reservada y cocerlo durante 5 minutos, a fuego suave. Luego, pasarlo por la batidora hasta obtener una salsa fina. Poner los pimientos rellenos en una cazuela, cubrirlos con la salsa y calentarlos.



EL TRUCO DEL CHEF

Esta receta se puede preparar con cualquier resto que tengamos de verdura y/o embutidos. No hace falta añadir sal ya que el jamón y los piquillos llevan.

Coliflor con bechamel



Fácil

4 personas

15 minutos de preparación

25 minutos de cocción

Fuente de fibra

Vegetariano



INGREDIENTES

- 491 ml (1 brik grande) de Leche evaporada IDEAL
- 40 g de harina
- 60 g de mantequilla
- sal
- nuez moscada
- 700 g de coliflor (peso sin hojas y tallos)
- 75 g de queso emmental rallado

ELABORACIÓN

- 1 Lavar y escurrir la coliflor. Cortarla en pequeños ramilletes.
- 2 Hervirla en abundante agua con un pellizco de sal unos 15-20 hasta que esté tierna.
- 3 Mientras se hierve, preparar la salsa bechamel:
- 4 En un cazo calentar a fuego suave la mantequilla. Cuando empiece a fundirse, agregar la harina e ir removiendo con ayuda de unas varillas hasta que empiece a dorarse.
- 5 Verter la leche evaporada IDEAL a temperatura ambiente, junto con una pizca de sal y la nuez moscada.
- 6 Remover con las varillas continuamente de manera que quede una mezcla homogénea y sin grumos, hasta que alcance el punto de ebullición, unos 5 minutos.
- 7 Colocar la coliflor en una bandeja grande o moldes individuales aptos para el horno. Verter la salsa bechamel por encima y repartir el queso.
- 8 Hornear con la función grill del horno, hasta que el queso se funda y se dore.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con un poco de cebollino picado.

Empanadillas de pollo y champiñones



-  Fácil
-  8 personas
-  20 minutos de preparación
-  20 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 1 paquete de Obleas BUITONI pequeñas (160 g)
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 200 g de pechuga de pollo asada
- 100 g de champiñones
- 40 g de beicon
- aceite de oliva
- pimienta
- 1 huevo

ELABORACIÓN

- 1** Saltear el beicon cortado en tiritas en una sartén a fuego medio, durante 3-4 min.; añadir los champiñones en láminas y freírlo durante 5 minutos. Agregar el pollo cortado en trocitos y el tomate frito. Cocerlo unos 5 minutos más a fuego suave y dejarlo enfriar.
- 2** Precalear el horno a 200°.
- 3** Rellenar las obleas con esta preparación. Doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor, pincelar con huevo batido y hornear 10-12 min.



EL TRUCO DEL CHEF

Acompañado con una ensalada es un perfecto plato único.

Tarta de hojaldre con calabaza, queso de cabra, cebolla caramelizada y romero



 Fácil

 6-8 personas

 25 minutos de preparación

 35 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 300 g de calabaza
- 100 g de queso de cabra
- 100 g de cebolla caramelizada
- 20 g de nueces
- Romero fresco
- 1 huevo batido para pincelar
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar la calabaza en láminas no muy finas. Salpimentar y mezclar con la cucharada de aceite hasta que todos los trozos queden bien impregnados.
- 3 Hornear la calabaza en la bandeja del horno durante 15 minutos, hasta que quede tierna. Reservar.
- 4 Desenrollar la masa de hojaldre sobre la misma hoja de papel que la envuelve.
- 5 Marcar con un cuchillo un borde de 2 cm, y pinchar con un tenedor el resto del hojaldre. Extender la cebolla caramelizada hasta cubrir toda la base, a excepción de los bordes.
- 6 Repartir la calabaza, el queso de cabra desmenuzado y ramitas de romero al gusto.
- 7 Pincelar el borde del hojaldre con el huevo batido.
- 8 Hornear unos 15 minutos.



EL TRUCO DEL CHEF

Pueden sustituirse las nueces por otro fruto seco. Se pueden añadir unos hilos de miel por encima de la tarta de hojaldre después de hornear.

Ratatouille



- Fácil
- 8 personas
- 40 minutos de preparación
- 75 minutos de cocción
- Sin gluten
- Sin lactosa
- Fuente de fibra
- Vegano

INGREDIENTES

- 350 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 300 g de calabacín
- 550 g de berenjena
- 600 g de tomate
- 200 g de cebolla
- 5 dientes de ajo
- orégano al gusto
- sal
- Pimienta negra molida
- Romero fresco
- 2 cucharada de aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y picar los ajos y la cebolla.
- 2 Rehogar con 1 cucharada de aceite a fuego suave durante 10 min, removiendo de vez en cuando.
- 3 Añadir el tomate frito estilo casero Solis y aderezar con orégano y romero picado al gusto.
- 4 Dejar cocer durante unos 10 min, removiendo de vez en cuando a fuego medio.
- 5 Lavar y secar el calabacín, las berenjenas y los tomates. Cortar las puntas, intentando que queden del mismo diámetro. Cortar en rodajas del mismo grosor (unos 3,5mm).
- 6 Poner la berenjena en un escurridor. Espolvorear con sal y mezclar. Dejar unos 30 minutos, para quitar el amargor. Lavar y secar para retirar la sal.
- 7 Precalear horno a 180°C.
- 8 Cubrir la base de una fuente apta para horno, de unos 28 cm con la salsa de tomate. Colocar encima y de pie las rodajas de tomate, berenjena, calabacín, intercaladas y formando círculos hacia el centro.
- 9 Salpimentar, añadir orégano, romero y una cucharada de aceite de oliva por encima. Hornear durante 40-60 min (según se quiera el punto de cocción), en la parte baja del horno.
- 10 Finalizar la cocción en la parte alta los últimos 5-10 min.



EL TRUCO DEL CHEF

Los recortes de verduras que no se utilicen en esta receta se pueden aprovechar para hacer un pisto.

Patatas rellenas



- Fácil
- 4 personas
- 20 minutos de preparación
- 65 minutos de cocción
- Sin gluten



INGREDIENTES

- 125 g de Tomate frito SOLÍS Receta Artesana
- 150 g de atún en aceite en conserva escurrido
- 60 g de mozzarella rallada
- 800 g de patatas (4 unidades de tamaño y forma similar)
- cebollino picado
- sal
- orégano
- pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Lavar las patatas, pincharlas, envolverlas en papel de aluminio y hornear hasta que estén cocidas (de 40 a 60 min aproximadamente). Dejar templar y cortar a lo largo. Vaciarlas con una cuchara sin llegar a la piel, dejando un poco de patata, unos 0,5 cm.
- 3 Dejar enfriar el relleno de patata. Mientras, mezclar el atún con el tomate frito Receta Artesana SOLÍS, el orégano y salpimentar.
- 4 Incorporar la patata y mezclar. Rellenar las patatas con la mezcla y repartir la mozzarella por encima.
- 5 Hornear en función gratinar durante 3-4 min, hasta que se estén doradas.
- 6 Decorar con cebollino picado por encima y servir.



EL TRUCO DEL CHEF

Si sobran patatas asadas de otra receta se pueden aprovechar para esta receta. Sustituye parte del relleno por huevos cocidos que hallan sobrado de otra receta. También se pueden cocer las patatas en agua hirviendo (40 a 60 min) o en el microondas (unos 10 min).

Hojaldre de calabacín, queso ricotta y piñones



Fácil

4 personas

15 minutos de preparación

17 minutos de cocción

Vegetariano



INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 200 g de calabacín (1 pequeño)
- 100 g de queso ricotta
- 10 g de piñones
- 1 huevo para pincelar
- sal
- Pimienta negra molida
- semillas de sésamo (opcional)
- orégano seco

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar el calabacín a lo largo en láminas con ayuda de un pelador.
- 3 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve. Cortar los bordes en tiras de 2 cm.
- 4 Pincelar el borde de la masa y colocar encima las tiras. Cortar la parte sobrante.
- 5 Pincelar con huevo las tiras y espolvorear sésamo (opcional).
- 6 Pinchar con un tenedor la masa, menos los bordes.
- 7 Repartir el queso ricotta. Espolvorear con un poco de sal, pimienta y orégano.
- 8 Colocar las láminas de calabacín formando un enrejado. También puede hacerse colocando el calabacín sin formar un enrejado.
- 9 Repartir los piñones por encima.
- 10 Hornear durante unos 17 min. Si durante la cocción el hojaldre sube un poco, pinchar con un tenedor.



EL TRUCO DEL CHEF

Servir con aceite picante. Aprovechar el resto de calabacín para hacer una crema o pisto.

Quiche de jamón, roquefort y pera



Fácil



6 personas



20 minutos de preparación



40 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa Brisa BUITONI
- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 75 g de queso roquefort
- 100 g de jamón curado cortado en tiritas
- 275 g de peras tipo conferencia
- 3 huevos
- sal
- pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la lámina de masa brisa y forrar con ella un molde de tarta desmoldable de 26 cm. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con el papel que envuelve la masa, presionando bien las paredes y hornear durante 10 min. Retirar el papel y hornear 5 min más. Reservar.
- 3 Desmigalar el queso sobre la base y repartir el jamón.
- 4 Pelar las peras, cortarlas en daditos y repartir.
- 5 Batir los huevos, añadir la leche evaporada, salpimentar y mezclar. Verter y hornear unos 25 min.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede sustituir el queso roquefort por queso azul.

Empanada de pisto



-  Fácil
-  6-8 personas
-  20 minutos de preparación
-  40 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 2 Masas para empanada BUITONI
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 200 g de cebolla
- 250 g de calabacín
- 200 g de berenjena
- 200 g de pimiento rojo
- 200 g de pimiento verde
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- 1 huevo

ELABORACIÓN

- 1 Pre calentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar la cebolla, el calabacín, la berenjena y los pimientos en cuadraditos y rehogarlos en una sartén con el aceite durante 15 minutos. Añadir el tomate y una pizca de sal. Dejar cocer 2-3 minutos.
- 3 Extender la masa de empanada, repartir sobre la superficie el pisto y colocar encima la otra masa de empanada.
- 4 Cerrar los bordes, presionando con los dedos y formando una pestaña.
- 5 Practicar un agujero en el centro, para permitir la salida de vapor.
- 6 Pincelar con huevo batido.
- 7 Cocerla en el horno, durante aproximadamente 20 minutos (hasta que esté dorada).



EL TRUCO DEL CHEF

Cortar unas tiras de masa antes de poner el relleno para decorar la empanada.

Huevos Villaroy



Fácil

6 personas

45 minutos de preparación

25 minutos de cocción

Vegetariano

INGREDIENTES

- 392 ml (2 briks peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 12 huevos de codorniz
- 50 g de mantequilla
- 35 g de harina + harina para rebozar
- 2 huevos batidos para rebozar
- panko para rebozar
- sal
- pimienta blanca
- nuez moscada
- aceite para freír

ELABORACIÓN

- 1 Cocer los huevos de codorniz durante 1 minuto y medio en abundante agua hirviendo. Retirar y enfriar en un bol con agua fría y hielo.
- 2 Pelar los huevos con mucho cuidado y reservar.
- 3 En un cazo calentar a fuego suave la mantequilla.
- 4 Cuando empiece a fundirse, añadir la harina e ir removiendo con ayuda de unas varillas hasta que empiece a dorarse.
- 5 Verter la leche evaporada IDEAL a temperatura ambiente, junto con una pizca de sal, la nuez moscada y la pimienta al gusto.
- 6 Remover con las varillas continuamente de manera que quede una mezcla homogénea y sin grumos, hasta que alcance el punto de ebullición, unos 5 minutos. Dejar templar la bechamel.
- 7 En una bandeja con 12 trozos individuales de papel film, verter una cucharada sopera de bechamel en cada uno, colocar el huevo cocido encima y verter otra cucharada de bechamel encima. Repetir el proceso con el resto de los huevos.
- 8 Envolver con papel film el huevo con la bechamel y refrigerar durante un mínimo de 1 hora, hasta que la bechamel esté fría.
- 9 Retirar el film y rebozar los huevos primero por harina, luego por huevo batido y por último rebozar con panko.
- 10 Freír en abundante aceite caliente a fuego medio hasta que el rebozado este dorado.
- 11 Retirar sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.



EL TRUCO DEL CHEF

Con este tiempo de cocción la yema quedará semi líquida, si se quiere más cocido alargar el tiempo de cocción. Se pueden sustituir los huevos de codorniz por huevos de gallina. Si no se tiene panko se pueden rebozar con pan rallado.

Solomillo de cerdo con salsa strogonoff



- Fácil
- 4 personas
- 30 minutos de preparación
- 35 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 600 g de solomillo de cerdo limpio de grasa
- 300 g de cebolla
- 300 g de champiñones limpios laminados
- 100 ml de brandy
- 150 ml de caldo de verduras
- 50 g de mantequilla
- 20 g de pepinillos en vinagre
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Cortar el solomillo en medallones y salpimentar.
- 2 Sellar en una sartén con la mitad de mantequilla fundida, por ambos lados.
- 3 Mientras, cortar la cebolla en juliana.
- 4 Retirar el solomillo y añadir el resto de mantequilla y la cebolla.
- 5 Dejar cocer unos 10 min a fuego suave, removiendo de vez en cuando.
- 6 Añadir los champiñones y dejar cocinar unos 10 min más.
- 7 Subir el fuego, añadir el brandy, el solomillo y sus jugos y dejar cocinar hasta evaporar, removiendo de vez en cuando.
- 8 Incorporar el caldo y cocinar 5-8 min más, también removiendo de vez en cuando.
- 9 Bajar el fuego, añadir la mostaza, los pepinillos picados y la Leche Evaporada para cocinar IDEAL.
- 10 Ir removiendo unos 5 min hasta que la salsa espese. Rectificar de mostaza si es necesario y servir.



EL TRUCO DEL CHEF

Servir con arroz hervido. Puede hacerse con pechuga de pollo o solomillo de ternera.

Hojaldre de berenjenas y carne picada



Fácil

4 personas

15 minutos de preparación

20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 150 g de berenjena
- 100 g de carne picada ternera
- 60 g de mozzarella rallada
- 1 huevo batido para pincelar
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Lavar y cortar la berenjena en daditos pequeños.
- 2 Saltear la berenjena con una pizca de sal en una sartén con 1 cucharada de aceite de oliva, durante unos 2 min a fuego medio-fuerte. Añadir la carne picada y dejar otros 2 min, removiendo de vez en cuando.
- 3 Dejar enfriar.
- 4 Precalentar el horno a 200°.
- 5 Desenrollar la masa de hojaldre en sentido horizontal sobre el papel que la envuelve y cortarla en 4 rectángulos iguales.
- 6 Con ayuda de un cuchillo, realizar cortes en la mitad de un rectángulo sin llegar al borde y repetir la operación con los otros.
- 7 Mezclar la mozzarella con la berenjena y la carne picada. Repartir el relleno en la base de los rectángulos.
- 8 Cerrar los rectángulos sobre sí mismos y cerrar los bordes con ayuda de un tenedor.
- 9 Pincelar con el huevo batido y hornear durante unos 15 min.



EL TRUCO DEL CHEF

Añadir una guindilla al relleno. También se puede añadir albahaca fresca picada. En lugar de carne de ternera, se puede utilizar carne picada mixta.

Revuelto de setas



 Fácil

 4 personas

 10 minutos de preparación

 25 minutos de cocción

 Sin lactosa

 Vegetariano

INGREDIENTES

- 200 ml (1 brik) de IDEAL Avena
- 250 g de setas de temporada limpias
- 200 g de cebolla
- 6 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- Pimienta negra molida
- 1 diente de ajo

ELABORACIÓN

- 1 Picar el ajo y la cebolla en brunoise. Calentar dos cucharadas de aceite en una sartén y cocinar a fuego medio, con una pizca de sal, unos 10 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Cortar las setas en trozos no muy pequeños.
- 3 Añadir las setas y dejar cocinar unos 5-6 min, a fuego alto removiendo de vez en cuando.
- 4 En la misma sartén, añadir los huevos batidos mezclados con la IDEAL Avena.
- 5 Cocinar a fuego medio-alto 2-3 min removiendo continuamente y añadir pimienta al gusto.



EL TRUCO DEL CHEF

Añadir taquitos de jamón al huevo batido. Añadir perejil picado antes de servir.

postres



 Nestlé
COCINA

Brownie de chocolate con leche



-  Fácil
-  16 personas
-  10 minutos de preparación
-  30 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 340 g (2 tabletas) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 140 g de harina
- 160 g de azúcar moreno
- 280 g de mantequilla
- 6 huevos

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Forrar un molde de 28x18 cm con papel de horno.
- 3 En un bol, fundir en el microondas, la mantequilla y el chocolate troceado removiendo hasta dejar una crema fina.
- 4 Añadir los huevos y el azúcar moreno y mezclar bien con unas varillas manuales.
- 5 Incorporar la harina tamizada y mezclar bien.
- 6 Verter la masa en el molde.
- 7 Hornear durante unos 30 min. Retirar del horno, sacar del molde y dejar enfriar encima de una rejilla.



EL TRUCO DEL CHEF

Añadir a la mezcla 100 g de frutos secos (nueces, almendras, avellanas, pistachos, etc.)

Bizcocho de leche condensada y peras



Postres en 5 minutos



- Fácil
- 8-10 personas
- 5 minutos de preparación
- 45 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 200 g (1/2 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 125 ml de aceite de girasol
- 100 ml de leche
- 10 g de levadura en polvo
- 550 g de peras conference limpias (3-4 unidades)
- 250 g de harina
- 4 huevos

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Batir la leche condensada con el aceite, la leche y los huevos.
- 3 Incorporar la harina y levadura tamizadas y batir hasta dejar una masa homogénea.
- 4 Hacer un pequeño corte en la parte inferior de las peras y ponerlas en un molde de plum cake de 25 x 11 cm forrado con papel de horno. Verter la masa.
- 5 Hornear a 180° durante 40-45 minutos.



EL TRUCO DEL CHEF

Cubrir la parte del rabito de las peras con papel de aluminio. Espolvorear con azúcar glas.

Tarta de manzana



 Fácil

 8 personas

 15 minutos
de preparación

 20 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 400 g de manzana Golden (2 unidades)
- 55 g de mermelada de melocotón
- 1 huevo
- 20 g de azúcar moreno

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre.
- 3 Marcar con un cuchillo alrededor de la masa a unos 2 cm del borde. Pinchar la masa menos el borde.
- 4 Descorazonar, pelar las manzanas y cortar en láminas finas.
- 5 Repartir 35 g de mermelada por el hojaldre y repartir las manzanas en tres filas.
- 6 Pincelar el borde con huevo batido y espolvorear el azúcar moreno en toda la tarta de manzana.

Hornear durante unos 20 minutos.
- 8 Sacar la tarta de manzana del horno y pincelar con el resto de mermelada calentada un poco en el microondas (si es muy espesa, añadir un poco de agua).



EL TRUCO DEL CHEF

Puede hacerse con mermelada de albaricoque. Puede hacerse sin pelar las manzanas. También puede hacerse con azúcar blanco.

Tarta de queso y chocolate blanco con higos



-  Fácil
-  8-10 personas
-  20 minutos de preparación
-  50 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 90 g (1/2 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 125 g de Queso blanco cremoso para untar
- 250 g de mascarpone
- 2 huevos M
- 100 ml de nata para montar
- 30 g de harina
- 140 g de higos limpios
- 25 g de nueces
- 45 g de mantequilla
- 100 g de galleta tipo digestive

ELABORACIÓN

- 1** Precalentar el horno a 175° y forrar un molde desmoldable de 18-20 cm cm con papel de horno.
- 2** Triturar las galletas con las nueces y mezclar con la mantequilla fundida. Repartir en la base del molde y aplanar con el dorso de una cuchara. Refrigerar.
- 3** Poner la nata a calentar y fuera del fuego, añadir el chocolate troceado y remover hasta que se funde.
- 4** Batir los quesos con los huevos.
- 5** Incorporar la mezcla de chocolate y nata y batir hasta integrar.
- 6** Añadir la harina tamizada y batir hasta incorporar.
- 7** Verter la masa en el molde y dar unos golpecitos para asentar la masa. Repartir los higos cortados en cuartos.
- 8** Hornear durante unos 50 min.
- 9** Dejar enfriar dentro del horno parado y con la puerta entreabierta.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir las nueces por harina de almendras.

Tarta de calabaza



-  Fácil
-  10-12 personas
-  20 minutos de preparación
-  35 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 150 g de Leche condensada LA LECHERA
- 1 masa brisa BUITONI
- 500 g de calabaza asada
- 200 ml de nata para montar
- Una pizca de sal
- 40 g de harina
- 3 huevos
- Especias al gusto (canela, jengibre, cardamomo, clavo, etc)

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Extender la masa brisa y forrar con ella un molde de tarta de 26 cm desmoldable.
- 3 Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con el papel que la envuelve presionando bien las paredes para que no se bajen al cocer. Opcional repartir por encima unas legumbres secas.
- 4 Cocer la tarta en el horno durante 10 min, retirar el papel y dejar otros 5 min más.
- 5 En un bol triturar la calabaza asada con la leche condensada LA LECHERA, la nata, la harina, los huevos, las especias y la sal, hasta que quede una mezcla homogénea.
- 6 Verter la mezcla sobre la base y hornear a 200° durante 18-20 min.
- 7 Retirar y dejar enfriar encima de una rejilla.



EL TRUCO DEL CHEF

Servir con un poco de nata montada y espolvorear canela. Decorar con galletas.

Cookies de avena y chocolate negro 70%



-  Fácil
-  5-6 personas
-  5 minutos de preparación
-  20 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 100 g de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 50 g de azúcar moreno
- 125 g de copos de avena
- 1 huevo mediano
- 75 g de harina
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 75 ml de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de canela en polvo

ELABORACIÓN

- 1 Pre calentar el horno a 180°.
- 2 Batir el huevo con el aceite, la canela y el azúcar.
- 3 Añadir la harina, los copos de avena y la levadura y mezclar.
- 4 Picar el chocolate e incorporarlo y mezclar.
- 5 Hacer bolitas con las manos y aplanar ligeramente. Ponerlas en una bandeja de horno, forrada con papel de horno.
- 6 Hornear unos 20'. Retirar del horno y dejar enfriar encima de una rejilla.



EL TRUCO DEL CHEF

La canela es opcional, pueden hacerse también con vainilla.

Bollos de calabaza



-  Fácil
-  10 personas
-  45 minutos de preparación
-  20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 70 g de La Lechera Veggie (50 g para la masa y 20 para pincelar)
- 100 g de calabaza asada
- 375 g de harina de fuerza
- 1 huevo M
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 15 g de levadura fresca de panadería
- 75 ml de agua + un poco para pincelar
- 2 cucharaditas de café de salcanela en rama

ELABORACIÓN

- 1 Triturar la calabaza.
- 2 Poner en el bol de un robot.
- 3 Poner en el bol del robot de amasar la harina de fuerza. Formar un volcán y en el centro añadir LA LECHERA Veggie, el puré de calabaza, el huevo y la sal.
- 4 Mezclar los ingredientes y añadir la levadura disuelta en el agua templada.
- 5 Amasar unos minutos, hasta que se forme una bola. Añadir la mantequilla y seguir amasando hasta conseguir una masa fina y elástica.
- 6 Si es necesario, añadir un poco más de agua o harina en cucharaditas pequeñas.
- 7 Dar forma de bola y dejar reposar tapada con papel film pintado con un poco de aceite, en un bol también pintado con aceite, hasta que doble su tamaño.
- 8 Sacar la masa del bol y desgasificar presionando con las manos. Cortar 10 porciones de igual peso y formar 10 bolitas.
- 9 Cubrir con un trapo y dejar doblar su volumen.
- 10 Precalentar el horno a 180°.
- 11 Poner en un bol 20 g de la lechera Veggie y mezclar con unas gotas de agua. Pincelar las calabacitas y hornear entre 18-20 min hasta que estén doradas.
- 12 Retirar del horno y dejar enfriar encima de una rejilla.
- 13 Quitar el hilo, cortando con unas tijeras y con ayuda de unas pinzas. Colocar un trocito de rama de canela para simular el rabito.



Colocar cada bolita encima de un trozo de hilo de bridar largo justo en el centro.



Unir dos extremos del hilo y cruzar para crear una cruz.



Dar la vuelta a la bola y volver a cruzar hasta hacer 8 divisiones.



Atar el hilo y cortar el sobrante.

PARA HACER LA FORMA DE CALABAZA: Colocar cada bolita encima de un trozo de hilo de bridar largo justo en el centro. Unir dos extremos del hilo y cruzar para crear una cruz. Dar la vuelta a la bola y volver a cruzar hasta hacer 8 divisiones. Atar el hilo y cortar el sobrante.

Tarta Sacher



-  Media
-  10-12 personas
-  30 minutos de preparación
-  50 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 400 g (2 tabletas) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres (175 g para el bizcocho y 225 g para la cobertura)
- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 125 g de harina
- 50 g de harina de almendras
- 8 g de levadura en polvo
- 80 g de mermelada de albaricoque
- 100 ml de agua
- 225 g de mantequilla (75 g para la cobertura + 150 g para el bizcocho)

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180° y empezar con la Tarta Sacher.
- 2 Fundir los 175 g de chocolate con 150 g de mantequilla en el microondas a baja potencia. Remover hasta integrar y dejar templar un poco.
- 3 Batir los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su tamaño. Incorporar la crema de chocolate y remover hasta que se integre.
- 4 Añadir la harina de almendras, la levadura y la harina tamizada y mezclar con una espátula hasta que esté bien integrado.
- 5 Verter la masa en un molde de 22 cm forrado con papel de horno.
- 6 Hornear unos 45 min el pastel Sacher para un postre 10.
- 7 Retirar el aro del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
- 8 Una vez frío, cortar la parte superior para que quede recto, y después, cortar en dos capas. Pinchar las dos capes con dos palillos alineados a cada una de ellas.
- 9 Rellenar con la mermelada de albaricoque.
- 10 Pasar un pincel alrededor de la tarta para retirar las migas.
- 11 Cobertura de la Tarta Sacher: Poner el agua en un cazo a calentar, añadir el chocolate a trozos y la mantequilla. Remover hasta que el chocolate esté fundido.
- 12 Poner el bizcocho encima de una rejilla sobre una bandeja para recoger el ganaché que irá cayendo. Verter por encima el ganache hasta cubrirlo por completo. Repetir una vez más con la ganache sobrante que haya caído en la bandeja. Dejar enfriar en la nevera una hora aproximadamente la tarta de chocolate Sacher.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir la mermelada de albaricoque por otro sabor al gusto. Puede fundirse un poco de chocolate blanco Nestlé Postres para escribir el nombre de la tarta.

Brownie de calabaza



-  Fácil
-  10-12 personas
-  20 minutos de preparación
-  30 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 200 g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 175 g de mantequilla
- 6 huevos medianos (4 huevos para el brownie y 2 para la calabaza)
- 110 g de harina (85 g para el brownie y 25 para la calabaza)
- 175 g de azúcar (150 g para el brownie y 25 para la calabaza)
- 250 g de puré de calabaza asada

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Brownie: Fundir el chocolate con la mantequilla al microondas y remover hasta que se integren bien los dos ingredientes.
- 3 Batir 4 huevos con 150 g de azúcar, añadir 85 g de harina tamizada y batir hasta que se integren. Ir añadiendo poco a poco la mezcla de chocolate y mantequilla y mezclando hasta dejar una masa homogénea.
- 4 Verter en un molde de 27 x 20 cm, forrado con papel de horno.
- 5 Masa se calabaza: Mezclar bien en un bol la calabaza, con 2 huevos y 25 g de azúcar, añadir 25 g de harina tamizada y mezclar de nuevo.
- 6 Verter sobre el brownie.
- 7 Con un cuchillo, realizar surcos en la masa, de abajo hacia arriba, para que la masa del brownie sobre salga por encima de la mezcla de calabaza.
- 8 Hornear durante unos 25-30 minutos.
- 9 Retirar y dejar enfriar por completo.



EL TRUCO DEL CHEF

Añadir a la mezcla de brownie 50 g de nueces peladas y troceadas.

Carrot Cake



 Fácil

 12 personas

 20 minutos de preparación

 40 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 370 g (1 lata peq.) de Leche Condensada LA LECHERA (220 g para el bizcocho + 150 g para el frosting)
- 240 g de harina
- 240 g de zanahorias ralladas
- 50 ml de aceite de oliva suave
- 4 huevos
- 60 g de nueces picadas
- Ralladura de 1 naranja
- 10 g de levadura en polvo
- 6 g de bicarbonato
- 1 cucharadita de café de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de café de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de café de sal
- 1 pizca de nuez moscada en polvo
- 350 g de queso blanco cremoso para untar para el frosting

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Batir los huevos con la leche condensada y la ralladura de naranja.
- 3 Añadir el aceite y la zanahoria rallada y mezclar todo bien.
- 4 En un bol mezclar la harina con la levadura, el bicarbonato, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la sal. Incorporar a la preparación anterior y remover con movimientos suaves. Añadir las nueces picadas y mezclar.
- 5 Verter la mezcla en el molde forrado con papel de horno y hornear unos 40 minutos. Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.
- 6 Mezclar el queso crema junto con el resto de leche condensada hasta tener una crema homogénea.
- 7 Cortar el bizcocho en dos mitades, rellenar con 200 g de la crema y cubrir por encima con el resto. Refrigerar en la nevera hasta el momento de consumir.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con nueces picadas, coco deshidratado y canela en polvo. Las nueces en la Carrot Cake son opcionales. También puede hacerse con otros frutos deshidratados como pasas, piña o coco.

Pastel de chocolate con almendras



- Fácil
- 12 personas
- 30 minutos de preparación
- 30 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 200 g (1 tableta) de Chocolate NESTLÉ Postres Negro
- 1 Masa Brisa BUITONI
- 200 ml de nata para montar
- 150 g de mantequilla (100 g para el relleno + 50 g para la cobertura)
- 100 g de harina de almendras
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

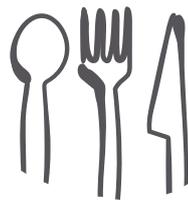
ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Extender la masa brisa y forrar con ella un molde de tarta desmoldable. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con el papel que envuelve la masa, presionando bien las paredes. Cortar la masa sobrante si es necesario.
- 3 Hornear durante 10 min, retirar el papel y cocerla 5 min más.
- 4 Batir 100 g de mantequilla con el azúcar hasta que esté muy esponjosa, añadir los huevos uno a uno batiendo cada vez y no añadir el otro huevo hasta que se integre.
- 5 Añadir la harina de almendras y la vainilla y mezclar bien. V
- 6 ertir la preparación en la tarta y cocerla en el horno, durante 25 min.
- 7 Retirar del horno y dejar templar.
- 8 Calentar en un cazo la nata hasta que hierva. Retirar del fuego y añadir el chocolate y la mantequilla troceados. Removerlo hasta obtener una crema homogénea.
- 9 Verter sobre la tarta y refrigerar durante 1 hora, hora y media.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir la vainilla por ralladura de naranja. Decorar con almendras y virutas de chocolate.



Nestlé
COCINA



Disfruta del Otoño y de más
recetas de temporada en:

www.nestlecocina.es



Síguenos y disfruta más de la cocina

