Recetas de Otoño

Nestlé COCINA

www.nestlecocina.es

NO TE PIERDAS LAS MEJORES RECETAS CON PRODUCTOS DE TEMPORADA

índice

Recetas Saladas

Aperitivo de Nuggets con champiñones y tomates cherry asados 04

Crema de calabaza y queso 05

Hojaldres de otoño (calabaza, nueces y setas) 06

Bocaditos de calabaza y foie 07

Arroz con setas y espinacas 08

Quiche de pollo y setas 09

Trenza de hojaldre con Mediterranean Style Filet Pieces, setas, calabaza y castañas 10

Crema de setas de temporada 11

Tarta de hojaldre con calabaza, queso de cabra, cebolla caramelizada y romero 12

Postres

Tarta de calabaza y naranja 14

Tarta de queso y castañas con chocolate 15

Halwa de zanahoria 16

Pastel de chocolate especiado y castañas 17

Bizcocho de mandarina y yogur 18

Mandarina con chocolate negro 19

RECETAS SALADAS

Nestlé COCINA

Aperitivo de Nuggets con champiñones y tomates cherry asados

Fácil

4 personas

10 minutos de preparación

30 minutos de cocción

Vegano

INGREDIENTES

- 1 barqueta de Nuggets veganos GARDEN GOURMET
- 150 g de tomates cherry (unas 20 unidades)
- 250 g de champiñones (unas 10 unidades)
- 1 cucharadita de postre de ajo en polvo
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Perejil fresco picado

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 180ºC.
2. En una bandeja de horno con papel vegetal colocar, a un lado, los champiñones con una cucharada de aceite, ajo en polvo y perejil. Al otro lado colocar una fuente con los tomates cherry aliñados con el aceite restante. Asar durante unos 25-30 min.
3. Preparar los Nuggets veganos siguiendo las instrucciones del envase.
4. Formar canapés colocando de base un nugget, seguido del champiñón y coronar con dos tomates cherry asados clavados con una brocheta.
5. Servir con más perejil fresco picado por encima de los tomatitos cherry.

Puedes ver el vídeo en nuestra página web aquí.

EL TRUCO DEL CHEF

Asar los tomates con hierbas provenzales.

Crema de calabaza y queso

Fácil

4 personas

5 minutos
de preparación

50 minutos
de cocción

Vegetariano

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 1 pastilla de Caldo de Verduras MAGGI
- 600 g de pulpa de calabaza
- 150 g de puerros
- 100 g de queso gruyer
- 1 l de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN

1. Cortar la calabaza en dados y los puerros en rodajas y rehogarlo en una cazuela con 2 cucharadas de aceite durante 10 min.
2. Añadir 1 l de agua con la pastilla de caldo y cocerlo durante 40 min. Sazonarlo con sal.
3. Pasarlo por la batidora y agregar la leche evaporada y el queso mezclándolo hasta que el queso esté fundido.

EL TRUCO DEL CHEF

Añadir queso rallado por encima en el momento de servir.

Hojaldres de otoño (calabaza, nueces y setas)

Media

4 personas

20 minutos de preparación

10 minutos de cocción

Vegetariano

INGREDIENTES

- 2 Masas de hojaldre redonda BUITONI
- 80 g de salsa funghi
- 250 g de calabaza cortadas en dados pequeños
- 125 g de nueces peladas y troceadas
- 200 g de cebolla picada fina
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta blanca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de tomillo o romero

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 200ºC.
2. Calentar el aceite de oliva en una sartén. Freír la cebolla y la calabaza hasta que empiece a quedar crujiente y ligeramente dorado. Añadir las nueces y dejarlo unos minutos más.
3. Retirarlo del fuego, agregar el tomillo y mezclar rápidamente; sazonarlo con sal y pimienta.
4. Recortar 8 círculos y colocar 4 de ellos en tazas o moldes de tamaño medianos forrados con film; rellenarlos con la mezcla de calabaza y nueces y una cucharada de salsa funghi en cada uno. Cerrar los bordes presionando con los dedos y formando una pestaña.
5. Volcar los pastelitos sobre una bandeja de horno forrada con el papel vegetal. Pincharlos en el centro y decorarlos con unas hojitas hechas con los recortes de la masa. Pintarlos con huevo batido y cocerlos en el horno, previamente calentado, durante 20 min.

EL TRUCO DEL CHEF

Servirlos con unas setas salteadas y con un poco más de salsa funghi. Añadir unos dados de jamón curado.

Bocaditos de calabaza y foie

Fácil

6-8 personas

20 minutos de preparación

10 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 1 naranja
- 100 g de calabaza
- 70 g de foie (mi-cuit)
- Sal
- Sal negra

ELABORACIÓN

1. Pre calentar el horno a 200º.
2. Cortar la calabaza en cubos pequeños; rallar la corteza de la naranja y exprimir el zumo. Poner la calabaza en un cazo con la ralladura y el zumo de la naranja y un poco de agua, sazonarlo con sal y cocerlo hasta que esté tierna, unos 10 min. Dejarla enfriar.
3. Desenrollar la pasta de hojaldre y cortar círculos, con ayuda de un cortapastas o de un vaso. Pincharlos con un tenedor y disponerlos encima de papel de horno en la bandeja de horno. Colocar un papel de horno encima y poner encima otra bandeja. Hornear unos 10 min. Retirar la bandeja y papel de encima y hornear unos 5 min más hasta que estén dorados.
4. Repartir la calabaza sobre los hojaldres. Poner encima de la calabaza, o bien trozos de foie, o semi congelarlo y rallar o hacer virutas. Finalizar con una pizca de sal negra.

EL TRUCO DEL CHEF

Montar los hojaldres a última hora para que el hojaldre no se vaya humedeciendo.

Arroz con setas y espinacas

Fácil

4-6 personas

10 minutos de preparación

35 minutos de cocción

Vegetariano

INGREDIENTES

- 200 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 1 pastilla de Caldo de Verduras MAGGI
- 300 g de arroz
- 400 g setas temporada
- 200 g de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1. Limpiar bien las setas y las espinacas y cortar en trocitos.
2. En una cazuela de barro, freír los ajos picados en 4 cucharadas de aceite; antes de que tomen color añadir las espinacas y rehogar durante unos minutos. Agregar las setas y, cuando se haya reducido el líquido que desprenden, añadir el arroz y freír todo junto unos minutos más. Dejar reposar unos minutos.
3. Verter 1 l de agua caliente con la pastilla de caldo disuelta, sazonar ligeramente con sal y agregar el sofrito de tomate. Cocer a fuego vivo durante 10 min; luego taparlo y cocer 10 min más a fuego suave.
4. Dejar reposar el arroz unos minutos antes de servir.

Quiche de pollo y setas

Media

4-6 personas

15 minutos de preparación

50 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa Brisa BUITONI
- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 300 g de pechuga de pollo deshuesada
- 250 g de setas de temporada limpias
- 3 huevos
- 50 g de chalotas
- Cebollino fresco picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 200ºC.
2. Desenrollar la masa brisa y forrar con ella un molde de tarta desmoldable de 25 cm. Cortar la masa sobrante presionando con los dedos.
3. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrir la masa con el papel que la envuelve, presionando bien las paredes. Repartir unas legumbres secas por encima del papel.
4. Hornear durante 10 min, retirar el papel y las legumbres y hornear 5 min más.
5. Picar las chalotas y trocear las setas. Cortar la pechuga de pollo en daditos.
6. Rehogar las chalotas en un sartén con 1 cucharada de aceite durante 5 min, a fuego medio y removiendo de vez en cuando. Añadir la pechuga de pollo y cocinar 5 min más, removiendo.
7. Subir el fuego, añadir las setas y cocinar durante unos 5 min más, removiendo. Dejar enfriar.
8. Batir los huevos y añadir la leche evaporada para cocinar IDEAL, el cebollino picado al gusto, el pollo y las setas. Salpimentar al gusto y mezclar bien.
9. Verter la mezcla sobre la masa brisa y hornear durante unos 25 min.

EL TRUCO DEL CHEF

Pueden sustituirse las chalotas por cebolla y las setas por champiñones.

Trenza de hojaldre con Mediterranean Style Filet Pieces, setas, calabaza y castañas

Fácil

4-6 personas

30 minutos de preparación

45 minutos de cocción

Vegano

INGREDIENTES

- 1 barqueta de Mediterranean Style Filet Pieces GARDEN GOURMET
- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 125 g de calabaza asada (triturada)
- 100 g de setas de temporada limpias
- 100 g de cebolla
- 50 g de castañas cocidas picadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de queso vegano cremoso
- ½ cucharadita de café de romero
- Nata vegetal (para pincelar)
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

1. Pelar y picar la cebolla. Calentar el aceite, añadir la cebolla y pimienta al gusto y cocinar tapado durante unos 10 min removiendo de vez en cuando.
2. Añadir los Mediterranean Style Filet Pieces y las setas. Saltear unos 5-7 min, removiendo de vez en cuando.
3. Añadir las castañas y el romero. Cocinar un par de minutos más.
4. Retirar del fuego y dejar enfriar por completo.
5. Añadir el queso cremoso vegano y mezclar bien.
6. Precalentar el horno a 200ºC.
7. Extender la lámina de hojaldre sobre el papel que la envuelve en sentido vertical.
8. Colocar una capa de calabaza en él, sin llegar a los bordes de arriba y abajo, formando un rectángulo. Repartir el relleno encima de la capa de calabaza asada.
9. Realizar cortes horizontales a los 2 extremos de la masa, doblar el borde de los extremos hacia dentro e ir trenzando sobre el relleno.
10. Pincelar con nata vegetal.
11. Hornear durante unos 25-30 minutos, hasta que esté dorada.

Puedes ver el vídeo en nuestra página web aquí.

EL TRUCO DEL CHEF

Se puede pincelar la trenza con aceite en lugar de nata vegetal. Opcionalmente, trocea con ayuda de una espátula los Filet Pieces más grandes para que todos sean de un tamaño similar.

Crema de setas de temporada

Fácil

4-6 personas

10 minutos de preparación

45 minutos de cocción

Fuente de fibra

Vegetariano

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq) de Leche evaporada IDEAL
- 1 pastilla de Caldo de Verdura MAGGI
- 300 g de puerros
- 400 g de setas de temporada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 l de agua
- 200 g de patata
- Sal
- Pimienta blanca

ELABORACIÓN

1. Cortar la parte blanca de los puerros en rodajas. Pelar y cortar la patata en trozos pequeños. Rehogar el puerro y la patata en el aceite, unos 10 min a fuego medio, hasta que estén dorados.
2. Limpiar y cortar las setas en láminas (reservar alguna para adornar). Añadir a los puerros y freír unos 15 min más, hasta que reduzca el agua que desprenden las setas.
3. Verter la pastilla de caldo disuelta en 1 l de agua caliente y cocer 20 min. Añadir la leche evaporada.
4. Triturarla hasta obtener una crema fina y salpimentar al gusto.

EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con alguna seta laminada o alguna ramita de cebollino.

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 200ºC.
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 min, 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 min.

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.

POSTRES

Nestlé COCINA

Tarta de calabaza y naranja

Media

8-10 personas

25 minutos
de preparación

10 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 200 g (1/2 lata) de Leche condensada LA LECHERA
- 1 Yogur (125 g) natural SVELTESSE
- 250 g de calabaza
- 100 ml de zumo de naranja, unas rodajas y la ralladura
- 100 g de mantequilla
- 3 hojas de gelatina
- 300 g de galleta tipo digestive

ELABORACIÓN

1. Asar la calabaza cortada en trozos con piel, durante 50 min a 180º. Dejar enfriar y retirar la piel.
2. Triturar las galletas con la mantequilla para la base de la tarta y hornear durante 15 min a 180ºC. Sacar del horno y aplanar la base con una cuchara. Dejar enfriar.
3. Poner la gelatina a hidratar con agua fría unos 10 min.
4. Preparar el relleno, triturando la calabaza asada con la leche condensada, el yogur, el zumo, y la gelatina ya escurrida.
5. Verter esta preparación en la base de galletas ya cocida y dejar enfriar en el refrigerador, unas 3 horas hasta que esté cuajada.

EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con unas rodajas de naranja y galleta picada.

Tarta de queso y castañas con chocolate

Fácil

6-8/10-12 personas

20 minutos de preparación

55 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 170 g (1 tableta) de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 300 g de castañas cocidas
- 300 g queso fresco requesón
- 3 huevos
- 2 Yogures naturales azucarados LA LECHERA
- 100 g de azúcar
- 150 g de galletas
- 80 g de mantequilla
- 8 marrons glaçés
- 1 copita de jerez

ELABORACIÓN

1. Mezclar galletas molidas con mantequilla fundida y jerez y forrar con esta pasta un molde de tarta de 22 cm de diámetro.
2. Cocer a horno medio 10 min.
3. Pasar por la batidora queso fresco y castañas, huevos, yogures y azúcar hasta obtener un puré fino.
4. Verter en la tarta y cocer en el horno hasta que cuaje (unos 45 min). Desmoldear cuando enfríe.
5. Fundir chocolate en microondas o al baño maría hasta obtener una salsa homogénea.
6. Adornar la tarta con los marrons glaçés y servir con chocolate caliente.

Halwa de zanahoria

Fácil

4 personas

10 minutos
de preparación

18 minutos
de cocción

Sin Gluten

INGREDIENTES

- 80 g de Leche condensada LA LECHERA
- 120 ml de leche entera
- 300 g de zanahoria rallada
- 30 g de ghee o mantequilla clarificada
- 10 g de anacardos picados
- 10 g de almendras crudas picadas
- 10 g de pistachos sin sal picados
- Cardamomo al gusto

ELABORACIÓN

1. Añadir a un cazo la mantequilla clarificada y las zanahorias. Rehogar a fuego medio durante 5 min, removiendo de vez en cuando.
2. Incorporar la leche y dejar cocinar unos 7-8 min, hasta que la zanahoria quede tierna y la leche se haya consumido casi por completo.
3. Sacar las semillas de la vaina del cardamomo.
4. Añadir la leche condensada, los anacardos, las almendras y el cardamomo y dejar cocinar 5 min más, removiendo de vez en cuando.
5. Decorar con los pistachos picados.

EL TRUCO DEL CHEF

Si lo sirves caliente, puedes acompañarlo con una bola de helado de nata, de vainilla o de yogur. Si no tienes mantequilla clarificada, puede hacerse con mantequilla. Para hacer mantequilla clarificada: poner en un cazo a fundir mantequilla. Cuando esté caliente, ir retirando la espuma de la superficie, apagar el fuego y dejar reposar. Con cuidado, verter la parte grasa (capa amarilla) en un bol, sin que caiga la parte blanca depositada en el fondo del cazo (suero).

Pastel de chocolate especiado y castañas

Media

8 personas

30 minutos de preparación

20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 250 g de Chocolate NESTLÉ Postres Negro
- 1 Masa Brisa BUITONI
- 250 g de nata montada
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 6 marrons glaçés
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 copita de ron

ELABORACIÓN

1. Extender la masa brisa y forrar con ella un molde de tarta; pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con papel de aluminio presionando bien las paredes para que no se bajen al cocer.
2. Cocer la tarta en el horno, previamente calentado a 200° C de temperatura, durante 15 min, retirar el aluminio y cocerla 5 min más (debe quedar totalmente cocida).
3. Fundir 250 g (10 barritas) de chocolate troceado, al baño maría o en el microondas y dejarlo enfriar.
4. Batir la mantequilla ablandada con el azúcar hasta que esté cremosa.
5. Añadir el chocolate tibio, el ron, los marrons troceados, la canela y la nuez moscada e incorporar la nata montada.
6. Rellenar la tarta y enfriar en el frigorífico durante 2 horas.

EL TRUCO DEL CHEF

Los marrons glaçés se pueden comprar en una pastelería o tienda gourmet.

Bizcocho de mandarina y yogur

Fácil

12-14 personas

5 minutos
de preparación

60 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 120 g de Leche condensada LA LECHERA
- 1 Yogur natural NESTLÉ
- 300 g de harina
- 16 g de levadura en polvo
- 3 huevos M
- 50 ml de aceite de girasol
- 2 mandarinas limpias (200 g)

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Triturar hasta tener una mezcla homogénea la leche condensada, los huevos, el aceite, el yogur y la mandarina cortada en cuartos.
3. Añadir la harina tamizada y la levadura mezcladas y mezclar bien.
4. Verter la preparación en un molde de 30x11 cm forrado con papel de horno y hornear unos 50 min. Tapar con papel de aluminio y dejar otros 10 min más. Comprobar que está totalmente cocido, pinchando con una brocheta de madera el centro del bizcocho.
5. Dejar enfriar 10 min, desmoldar y acabar de enfriar en una rejilla.

EL TRUCO DEL CHEF

Añadir a la mezcla 50 g de nueces picadas y 5 g de hojas de menta picadas. También se puede hacer con harina integral.

Mandarina con chocolate negro

Fácil

16 personas

20 minutos de preparación

2 minutos de cocción

Sin Gluten

INGREDIENTES

- 200 g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 4 mandarinas
- 30 g (2 cucharadas) de almendra granillo
- 30 g (2 cucharadas) de pistachos sin sal
- 20 g (2 cucharadas) de coco rallado

ELABORACIÓN

1. Pelar la mandarina y separar los gajos.
2. En un bol trocear el chocolate y fundir al baño maría o al microondas según las instrucciones del envoltorio.
3. Sumergir los gajos en el chocolate hasta la mitad.
4. Espolvorear con coco rallado, almendras y pistachos. Dejar enfriar hasta el momento de servir.

EL TRUCO DEL CHEF

Puede hacerse con otras frutas al gusto.

Otoño

Nestlé COCINA

Disfruta del Otoño y de más recetas de temporada en:

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina