

RECETAS DE VERANO

2020



INSPIRÁTE CON
NUESTRAS **RECETAS**
SALADAS Y POSTRES
Y DISFRUTA DE
¡UN VERANO
DE-LI-CIO-SO!

**LAS RECETAS
MÁS FRESCAS
PARA ESTA
TEMPORADA**



Recetas saladas

03

- Arroz a banda >
- Arroz con calamares >
- Crema de aguacate >
- Empanadas de carne con tomate frito >
- Empanada de verduras y atún >
- Ensalada de arroz con pollo al curry >
- Huevos rellenos de atún y salsa de piquillo >
- Pastel de patata, tomate y aceitunas >
- Pastel de verano de patata >
- Pollo parmesano >
- Salmón en salsa de manzana y eneldo con garbanzos >
- Salsa alfredo >
- Tarta de hojaldre crujiente con tomates cherry y mozzarella >
- Tartaletas de sobrasada, pisto y huevo de codorniz >
- Tortilla de patatas con cebolla >
- Tortilla de patatas y calabacín >
- Vichyssoise de peras y gorgonzola >



Haz clic sobre las flechas y ve directo a la receta

Postres

21

- Batido de plátano >
- Flan de naranja >
- Limonada con leche condensada >
- Pastel frío de chocolate con galletas y nueces >
- Pastel de queso con chocolate >
- Sandwich de helado de vainilla y leche condensada >
- Tarta cebra de queso con chocolate con leche y chocolate blanco >
- Tarta de chocolate blanco sin horno con lima y coco >
- Tarta de limón con leche condensada >
- Tarta de manzana >
- Tarta de queso, chocolate blanco y cobertura de frambuesa >
- Tarta mousse de chocolate y naranja >

Haz clic sobre las flechas y ve directo a la receta



recetas saladas

 Nestlé
COCINA



Arroz a banda



-  Fácil
-  6 personas
-  15 minutos de preparación
-  60 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 80 g (4 cucharadas) de Tomate frito SOLIS
- 300 g de arroz tipo bomba
- 250 g de pescado roca para caldo
- 250 g de galeras y cangrejos
- 100 g de mejillones
- 1 cabeza de rape (500 g)
- 8 dientes ajo
- 3 ñoras
- 200 g de cebolla
- aceite
- sal
- 31 g (6 o 7) almendras tostadas

ELABORACIÓN

- 1 Poner el pescado de roca, los mejillones y el rape en una olla con 1 litro de agua y una cucharadita de sal y cocerlo durante 15 minutos; pasarlo por un colador.
- 2 Freír 8 dientes de ajo en 4 cucharadas de aceite; añadir las ñoras y el tomate frito. Rehogarlo durante 10 minutos. Ponerlo en el mortero con las almendras y machacarlo bien.
- 3 Poner 2 cucharadas de aceite, sofreír las galeras, los cangrejos y la cebolla troceada.
- 4 Añadir todo al caldo de pescado la picada y cocerlo 20 minutos. Pasarlo por el chino.
- 5 Freír los 2 ajos restantes picados en dos cucharadas de aceite, agregar el arroz y rehogarlo hasta que esté ligeramente dorado. Verter el caldo y cocerlo unos 15 minutos; luego, poner la paella en el horno y cocerlo unos 5 minutos con el horno precalentado a 200°.

Arroz con calamares



-  Fácil
-  6 personas
-  15 minutos de preparación
-  50 minutos de cocción
-  Sin gluten

INGREDIENTES

- 350 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 480 g de arroz bomba
- 500 g de calamares limpios y cortados en anillas
- 2 l de caldo de pescado
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 g de guisantes
- Unas hebras de azafrán
- 1 hoja de laurel
- 45 ml (3 cucharadas) de aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 1 Lavar y secar los pimientos. Quitar tallos y semillas y picar a trocitos pequeños.
- 2 Pelar y picar la cebolla y los ajos.
- 3 Poner a calentar el caldo de pescado unos 5 minutos.
- 4 En una paellera, calentar 3 cucharadas de aceite de oliva. Rehogar los pimientos, la cebolla y el laurel, durante 15 min a fuego bajo. Añadir el ajo y sofreír 2 minutos más.
- 5 Añadir los calamares y cocinar durante unos 7 minutos a fuego fuerte. Incorporar las hebras de azafrán y el tomate, remover y dejar cocinar durante 3 minutos más.
- 6 Añadir el arroz y remover bien, dejar un par de minutos.
- 7 Incorporar el caldo caliente y los guisantes y dejar cocinar entre 15-18 min (según instrucciones del fabricante).

Crema de aguacate



 Fácil

 6-8 personas

 10 minutos de preparación

 20 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 400 g de aguacate
- 1 pastilla de caldo de verduras MAGGI
- 200 g de puerro (sólo la parte blanca)
- 20 ml de zumo de limón
- pimienta blanca
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1,250 l de agua

ELABORACIÓN

- 1 Cortar el puerro en brunoise y rehogar en el aceite, durante unos 10 minutos a fuego medio, removiendo de vez en cuando.
- 2 Disolver la pastilla de caldo en el agua caliente y verter en la preparación anterior. Cocer durante 10 minutos.
- 3 Mientras, pelar los aguacates, quitar los huesos y cortar en trozos medianos regulares.
- 4 Añadirlos al caldo, una pizca de pimienta blanca, 20 ml de zumo de limón y la leche evaporada. Triturar y enfriar un mínimo de 3 horas hasta que esté muy fría.

Empanadas de carne con tomate frito



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

INGREDIENTES

- 1 paquete grande (280 g) de Obleas BUITONI
- 325 g de carne picada ternera
- 200 g de cebolla
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 2 huevos duros + 1 para pintar
- 50 g de aceitunas verdes deshuesadas
- sal
- Pimienta negra molida
- 1 cucharada aceite de oliva suave
- orégano al gusto

ELABORACIÓN

- 1 Picar la cebolla, las aceitunas y los huevos duros en trocitos pequeños.
- 2 Calentar el aceite de oliva en una sartén. Freír la cebolla unos 10 min a fuego suave, removiendo de vez en cuando. Añadir la carne picada salpimentada y dejar cocinar unos 10 min removiendo de vez en cuando hasta que esté bien dorada.
- 3 Añadir el tomate frito, remover y dejar cocinar 2-3 min.
- 4 Retirar del fuego, añadir el orégano, las aceitunas, los huevos y mezclar. Enfriar.
- 5 Rellenar las obleas con esta preparación, doblarlas y cerrar con un tenedor. Colocarlas sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal y pintarlas con huevo batido.
- 6 Hornear durante 10-12 min.

Empanada de verduras y atún



Fácil



4-6 personas



10 minutos
de preparación



20 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa para empanada BUITONI
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS 0%
- 150 g de atún al natural en conserva (peso escurrido)
- 150 g de macedonia de verduras (peso escurrido)
- 1 huevo batido + 1 huevo duro picado
- orégano
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200° C.
- 2 Mezclar la macedonia de verduras, el atún escurrido y desmenuzado, el tomate frito estilo casero y el huevo duro picado.
- 3 Salpimentar y espolvorear un poco de orégano.
- 4 Extender la masa de empanada, repartir sobre la mitad de la superficie la preparación anterior y doblarla.
- 5 Cerrar los bordes, presionando con los dedos y formando una pestaña. Practicar un agujero en el centro y pintarla con huevo batido.
- 6 Poner la empanada sobre una bandeja de horno con papel vegetal y hornear durante unos 20 minutos (hasta que esté dorada).

Ensalada de arroz con pollo al curry



Fácil



4 personas



20 minutos
de preparación



25 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 200 g de arroz largo
- 500 g de pechuga de pollo
- 400 g de manzanas
- 100 ml (1/2 vaso) de vino blanco
- 3 ml de aceite oliva
- 100 ml de leche
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Preparación: Cocer el arroz en abundante agua con sal.
- 2 Cortar el pollo en tiritas, sazonarlo con sal y pimienta y en una sartén con aceite caliente durante unos 10 min. Cortar las manzanas en cuadraditos y rehogarlas en misma sartén.
- 3 Espolvorearlo con el curry, removerlo, añadir el vino y cocerlo unos minutos (hasta que el vino se evapore totalmente). Agregar la leche evaporada y cocer unos 5 minutos, a fuego suave.
- 4 Mezclar el arroz con el pollo y 1 cucharada de perejil picado. Rectificar de sal y pimienta.

Huevos rellenos de atún y salsa de piquillo



 Fácil

 4-6 personas

 15 minutos de preparación

 Sin gluten



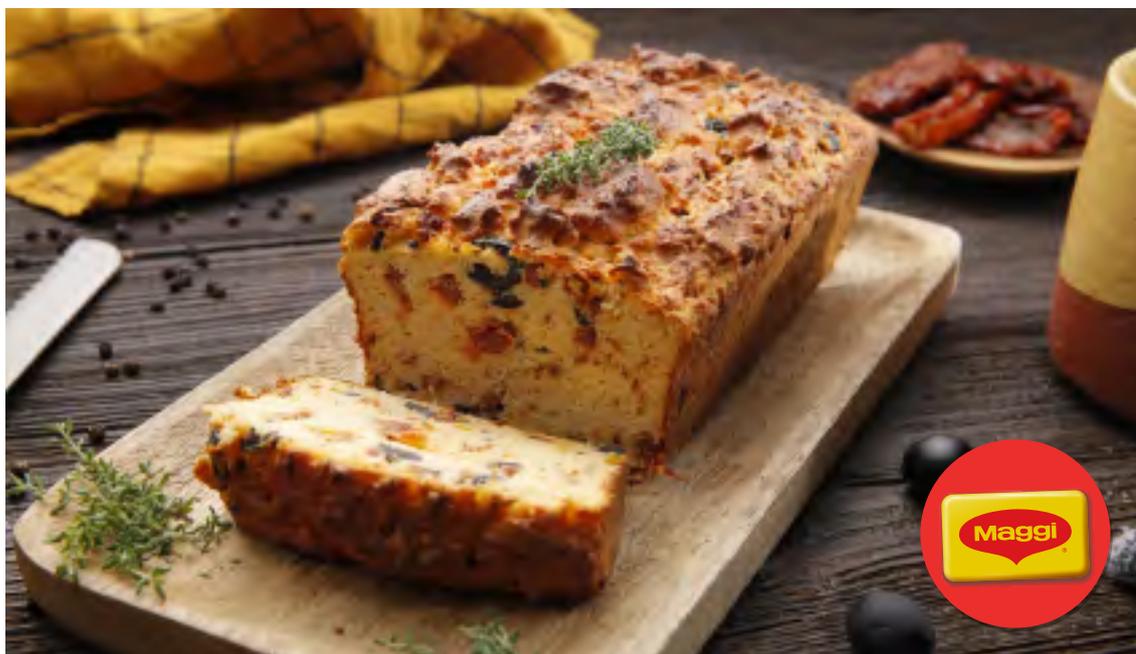
INGREDIENTES

- 80 g (4 cucharadas) de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 8 huevos duros
- 100 g de atún en aceite
- 40 g de pimientos de piquillo
- 80 ml (4 cucharadas) de Leche evaporada IDEAL
- sal
- Pimienta sin gluten

ELABORACIÓN

- 1 Cortar por la mitad los huevos duros pelados, horizontalmente y retirar las yemas con cuidado.
- 2 En un bol, aplastar la mitad de las yemas con un tenedor y mezclarlo con el atún y el tomate frito; sazonarlo con sal y pimienta. Rellenar las claras con esta mezcla.
- 3 Triturar las yemas restantes con los pimientos de piquillo y la leche evaporada; sazonar con sal y pimienta y cubrir los huevos con esta salsa.

Pastel de patata, tomate y aceitunas



Fácil



10 personas



10 minutos
de preparación



40 minutos
de cocción



Sin gluten



Vegetariano

INGREDIENTES

- 1 bolsa (115 g) de Puré de patatas MAGGI
- 350 ml de leche semidesnatada
- 4 huevos
- 16 g de levadura en polvo
- 50 g de tomate seco en aceite
- 50 g de aceitunas negras deshuesadas
- sal
- pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220°.
- 2 Cortar las aceitunas y los tomates escurridos a trocitos pequeños.
- 3 Mezclar en un bol, la leche y los copos de patata.
- 4 Agregar los huevos batidos, un pellizco de sal, pimienta y la levadura y batir con unas varillas manuales.
- 5 Añadir las aceitunas y los tomates y mezclar bien.
- 6 Mezclar bien y verter en un molde de plum cake de 21x11cm forrado con papel de horno.
- 7 Hornear unos 35-40 minutos. Si durante la cocción se tuesta demasiado, cubrir con papel de aluminio.

Pastel de verano de patata



Fácil

8 personas

20 minutos de preparación

5 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 2 bolsas (230 g) Puré de patatas MAGGI
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 500 ml de leche semidesnatada
- 500 ml de agua
- 4 huevos duros (3 para el relleno y 1 para cubrir)
- 130 g de mayonesa (50 g para el relleno y 80 g para cubrir)
- 200 g de atún en aceite en conserva (peso escurrido)
- 100 g de surimi
- 60 g de Pimiento morrón en conserva
- 40 g de aceitunas negras laminadas
- sal

ELABORACIÓN

- 1 Cortar 3 huevos y el pimiento morrón en trocitos pequeños. El surimi en daditos. Mezclar con el atún, el tomate frito y 50 g de mayonesa.
- 2 Preparar puré de patatas con el agua, la leche y una cucharadita de sal, como se indica en las instrucciones del pack.
- 3 Repartir una capa con la $\frac{1}{2}$ de puré en una fuente, aplanándolo con el dorso de una cuchara, y por encima el relleno. Cubrir con el resto de puré.
- 4 Refrigerar un mínimo de 4-5 horas.
- 5 Cubrir con el resto de mayonesa. Repartir por encima el huevo duro a láminas, y las aceitunas.

Pollo parmesano



-  Fácil
-  4 personas
-  5 minutos de preparación
-  17 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik prq.) de Leche evaporada IDEAL
- 500 g de pechuga de pollo (4 filetes)
- 60 g de queso parmesano rallado
- 50 g de cebolla
- 30 ml de coñac
- 10 g de concentrado de carne
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Salpimentar las pechugas de pollo. Calentar en una sartén 1 cucharada de aceite de oliva y marcar las pechugas, a fuego alto durante unos 6 min (3 por cada lado) y reservar.
- 2 Pelar y cortar la cebolla en brunoise.
- 3 En la misma sartén añadir 1 cucharada de aceite de oliva y rehogar la cebolla 5 min a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Añadir el coñac y dejar reducir totalmente a fuego bajo, durante unos 2 min.
- 4 Verter la leche evaporada y el concentrado de carne. Remover hasta que llegue a ebullición y añadir el parmesano.
- 5 Dejar cocinar sin parar de remover, durante unos 2 min a fuego bajo. Añadir las pechugas y cocinar 2 min a fuego bajo. Servir caliente en el momento.

Salmón en salsa de manzana y eneldo con garbanzos



 Fácil

 4 personas

 20 minutos de preparación

 22 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 400 ml de Leche evaporada IDEAL
- 400 g de salmón fresco limpio de espinas y piel
- 150 g de cebolla
- 150 g de zanahoria
- 200 g de manzana granny smith
- 200 g de garbanzos cocidos escurridos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 rama de eneldo fresco

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y cortar la cebolla, zanahoria y manzana en brunoise.
- 2 En una olla, verter el aceite de oliva y las verduras y la manzana. Dejar cocinar unos 10' a fuego medio removiendo de vez en cuando.
- 3 Añadir unas 2-3 ramas de eneldo, la leche evaporada y la sal. Cocinar unos 3' removiendo. Añadir los garbanzos y dejar unos 3' más. Probar y rectificar de sal.
- 4 Calentar una sartén. Salar el salmón y cocinar 2' por cada lado. Añadir el salmón a la cazuela, retirar las ramitas de eneldo y dejar cocinar 2' más.
- 5 Espolvorear un poco más de eneldo picado y servir caliente.

Salsa alfredo



 Fácil

 2-3 personas

 10 minutos
de preparación

 3 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 50 g de queso parmesano rallado
- 3 yemas de huevo
- sal
- pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Batir la leche evaporada con las yemas de huevo batidas.
- 2 Añadir el queso rallado y calentarlo a fuego suave durante unos 3 minutos, removiendo continuamente, hasta que espese.
- 3 Salpimentar.
- 4 Servir con pasta hervida.

Tarta de hojaldre crujiente con tomates cherry y mozzarella


 Fácil

 4-6 personas

 25 minutos de preparación

 20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 140 g de Salsa pesto
- 500 g de tomates cherry
- 120 g de bolitas de mozzarella
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 huevo
- 10 g de azúcar
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Calentar el horno a 210°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre en una bandeja de horno utilizando papel de cocción. Pinchar dejando un borde de 2 cm. Pincelar el borde con huevo batido. Cocer en el horno hasta que se dore bien, unos 20 min.
- 3 Escurrir las mini mozzarellas. Lavar y secar tomates. Saltear con 3 cucharadas de aceite, sazonarlos con sal, pimienta y 1 cucharadita de azúcar y tomillo. Remover con cuidado para que queden enteros.
- 4 Extender el pesto sobre el hojaldre cocido. Repartir los tomates y jugo de su cocción. Intercalar tomates y mini mozzarellas.
- 5 Adornar con unas ramitas de tomillo. Servir enseguida.

Tartaletas de sobrasada, pisto y huevo de codorniz



 Fácil

 8-16 personas

 10 minutos
de preparación

 15 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de Obleas BUITONI
- 480 g de pisto
- 130 g de sobrasada
- 16 huevos de codorniz
- sal

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Colocar las obleas en moldes de cupcake.
- 3 Mezclar el pisto con la sobrasada y repartirlo en las obleas. Hacer un hueco en el centro.
- 4 Hornear unos 9 minutos y sacar del horno.
- 5 En los huecos cascar los huevos de codorniz y hornear unos 4-5 minutos hasta que las claras esén blancas.
- 6 Retirar del horno y añadir un poco de sal en el huevo.

Tortilla de patatas con cebolla



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

INGREDIENTES

- 1 bolsa (115 g) de Puré de patatas MAGGI
- 800 g de cebolla
- 8 huevos
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y cortar las cebollas en juliana.
- 2 Rehogarla a fuego bajo en una sartén antiadherente de 26 cm de diámetro, con 2 cucharadas de aceite y una pizca de sal, durante 20-25 minutos tapada, e ir removiendo de vez en cuando.
- 3 Agregar los copos de puré de patatas removiendo para que se integre bien. Batir los huevos en un bol con una pizca de sal e incorporar la mezcla anterior.
- 4 Calentar la misma sartén, con 2 cucharadas de aceite y verter la preparación.
- 5 Cuajar la tortilla a fuego medio por un lado durante unos 5 minutos, dar la vuelta con ayuda de un plato y cuajar el otro lado otros 5 minutos o cocinarla hasta cuando esté al punto deseado.

Tortilla de patatas y calabacín


 Fácil

 6-8 personas

 10 minutos de preparación

 25 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 115 g (1 bolsa) de Puré de patatas MAGGI
- 12 huevos
- 200 ml de agua
- 100 ml de leche semidesnatada
- 400 g de calabacín
- sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 1 Calentar en un cazo el agua junto a la leche y la sal.
- 2 Verter los copos de patata, dejar reposar unos instantes y mezclarlo obteniendo un puré espeso.
- 3 Lavar y cortar el calabacín en media luna y ½ cm de grosor. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y añadir el calabacín, cocinar a fuego medio durante unos 12 min, removiendo de vez en cuando. Probar y poner a punto de sal. Pasar por un colador, para quitar el exceso de líquido.
- 4 Batir los huevos enérgicamente y añadir el puré. Mezclar ligeramente sin llegar a integrar del todo el puré en el huevo (quedarán grumos de puré). Añadir el calabacín y mezclar.
- 5 Calentar una sartén antiadherente, de 26 cm de diámetro, con 2 cucharadas de aceite y verter la preparación anterior.
- 6 Cuajar la tortilla a fuego medio por un lado durante unos 5 min, dar la vuelta con ayuda de un plato y cuajar el otro lado otros 5 min, o cocinarla hasta cuando esté al gusto deseado
- 7 Servir recién hecha, templada o fría.

Vichyssoise de peras y gorgonzola



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

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 1 l de agua
- 600 g de peras tipo conference
- 300 g de puerro (sólo la parte blanca)
- 50 g de queso Gorgonzola
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- pimienta blanca

ELABORACIÓN

- 1 Pelar las peras y cortarlas en trozos regulares. Limpiar los puerros y cortar la parte blanca en rodajas.
- 2 Rehogar en aceite de los puerros unos 10 minutos a fuego suave, removiendo de vez en cuando. Añadir las peras y dejar cocinar unos 5 minutos más.
- 3 Verter el agua caliente y dejarlo cocer durante 20 minutos a fuego suave. Retirar un vaso del caldo de la cocción.
- 4 Añadir el gorgonzola y remover hasta que se funda. Incorporar la leche evaporada, salpimentar y rectificar de queso si queremos con un poco más de sabor.
- 5 Triturar y añadir si es necesario el caldo reservado de la cocción para dejarla más líquida. Enfriar y servir.

The image features two glasses of lemonade on a light-colored wooden surface. Each glass is filled with a white, frothy beverage and garnished with a slice of lemon. A white straw with yellow polka dots is inserted into each glass. In the foreground, a white starfish is placed on the table. To the right, a white cloth with blue stripes is partially visible. The background shows more lemons and a white tray. A central white circle with a green border contains the text 'postres' and the Nestlé Cocina logo.

postres



Batido de plátano



Postres en 5 minutos



Fácil



4 personas



5 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 80 g de Leche condensada LA LECHERA
- 600 g de plátanos (peso bruto)
- 400 ml de agua fría
- 100 g de hielo picado

ELABORACIÓN

- 1 Pelar los plátanos, cortarlos en trozos y colocarlos en un vaso triturador.
- 2 Añadir la leche condensada, el agua y el hielo. Triturar hasta obtener la textura deseada.
- 3 Servir muy frío.

Flan de naranja



 Postres en 5 minutos



-  Fácil
-  6-8 personas
-  5 minutos de preparación
-  45 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 lata peq. (370 g) de Leche condensada LA LECHERA
- 250 ml de zumo de naranja (2 naranjas)
- 3 huevos
- 80 ml de caramelo líquido

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°. Repartir el caramelo en las flaneras y reservar.
- 2 Batir los huevos con la leche condensada, el zumo de las naranjas y la ralladura de una naranja.
- 3 Verter la preparación en las flaneras y hornear al baño maría durante unos 40-45' minutos.
- 4 Dejar enfriar completamente en la nevera para que acaben de cuajar.

Limonada con leche condensada



Fácil



6 personas



5 minutos
de preparación

INGREDIENTES

- 250 g de Leche condensada LA LECHERA
- 1 litro de agua
- 2 limones (peso sin piel 150 g de pulpa)

ELABORACIÓN

- 1 Pelar los limones sin dejar la parte blanca. Poner en el vaso triturador la pulpa, con medio litro de agua y la leche condensada. Triturar bien y colar apretando bien con la cuchara en el colador. Añadir el agua restante y mezclar bien.
- 2 Servir frío. Opcional agregar hielo.

Pastel frío de chocolate con galletas y nueces



Fácil



10-12 personas



20 minutos
de preparación

Nestlé
POSTRES

INGREDIENTES

- 250 g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 4 huevos
- 50 g de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 400 ml de nata para montar
- 100 g de galletas troceadas
- 40 g de nueces peladas y picadas

ELABORACIÓN

- 1 Forrar un molde de plum cake con papel film.
- 2 Fundir el chocolate y dejar templar.
- 3 Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y doble su volumen. Incorporar la vainilla y el chocolate fundido.
- 4 Añadir la nata y mezclar hasta que esté todo combinado.
- 5 Batir las claras a punto de nieve y mezclar suavemente con la preparación anterior.
- 6 Incorporar las galletas troceadas y las nueces, mezclar bien y verter en el molde.
- 7 Congelar un mínimo de 4 horas.
- 8 Sacar del congelador justo antes de servir, dar la vuelta al molde encima del plato de servir retirando el papel film.

Pastel de queso con chocolate



-  Media
-  8-10 personas
-  15 minutos de preparación
-  75 minutos de cocción



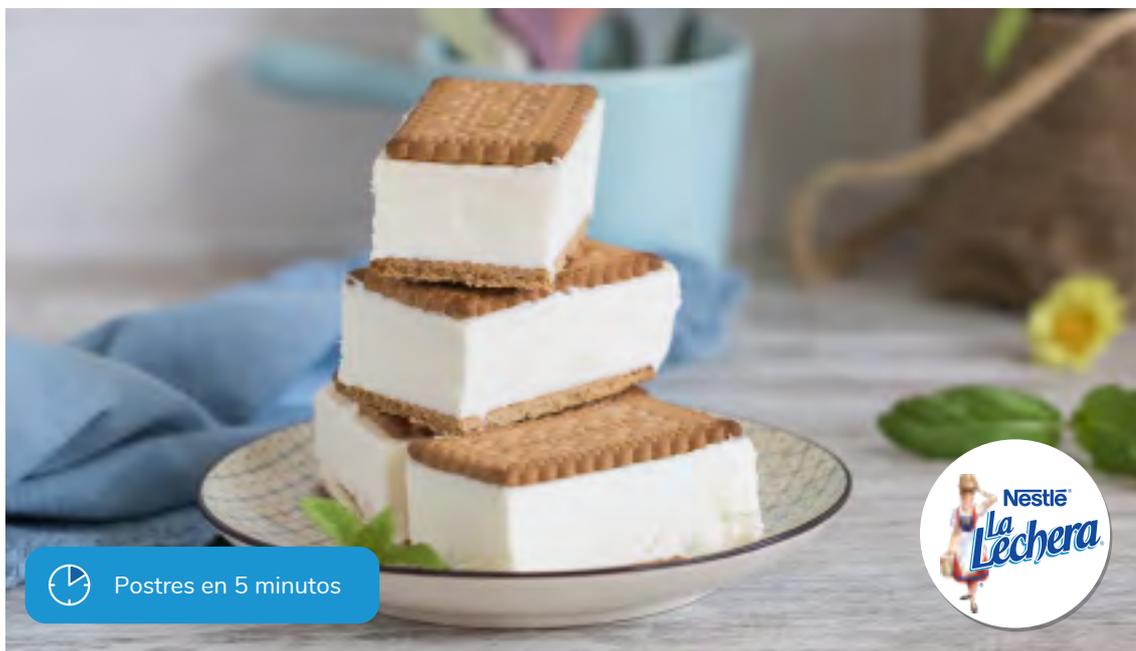
INGREDIENTES

- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres + 100 para la cobertura
- 100 ml de nata líquida + 100 ml para la cobertura
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- 3 huevos
- 120 g de azúcar
- Base: 175 g de galletas
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente

ELABORACIÓN

- 1 Calentar el horno a 180°.
- 2 Forrar con papel vegetal un molde desmoldable de 20 cm, dejando que sobresalga el papel unos 6 cm de alto sobre el molde.
- 3 Triturar las galletas con la mantequilla y repartir por el fondo del molde, presionando con el dorso de una cuchara de forma que queda compacto. Reposarla en frigorífico mientras se prepara el relleno.
- 4 Fundir 150 g del chocolate negro con 100 ml de nata en un cazo a fuego suave sin dejar de remover. Dejar enfriar.
- 5 Batir los huevos con el azúcar. Añadir el queso blanco cremoso e incorporar la crema de chocolate sin dejar de remover.
- 6 Verterlo en el molde sobre la base y cocerlo en el horno 1 hora 15 minutos.
- 7 Cobertura: calentar 100 ml de nata en un cazo a fuego suave junto con 100 g de chocolate negro, sin dejar de remover hasta que se funda.
- 8 Dejarlo enfriar a temperatura ambiente y verter el ganache por encima del pastel. Refrigerar un mínimo de 3 horas.

Sandwich de helado de vainilla y leche condensada



 Fácil

 10 personas

 5 minutos de preparación

 Postres en 5 minutos

INGREDIENTES

- 275 g de Leche condensada LA LECHERA
- 450 ml de nata para montar
- 100 g (unas 20) galletas rectangulares
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

ELABORACIÓN

- 1 Batir la leche condensada con la nata y la vainilla.
- 2 Forrar un molde rectangular con papel de horno y colocar una primera capa de galletas.
- 3 Verter la mezcla de leche condensada y alisar la superficie.
- 4 Colocar la segunda capa de galletas procurando que queden a la misma altura que de las de abajo.
- 5 Congelar un mínimo de 3 horas y cortar en porciones formando el sándwich.

Tarta cebra de queso con chocolate con leche y chocolate blanco


 Fácil

 10-12 personas

 25 minutos de preparación



INGREDIENTES

- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 600 ml de nata para montar
- 300 g de Queso blanco cremoso para untar
- 125 g de azúcar
- 6 hojas de gelatina
- 180 g de Galletas tipo maría
- 125 g de mantequilla

ELABORACIÓN

- 1 Triturar las galletas con la mantequilla fundida al microondas.
- 2 Verter en un molde de 24 cm forrado con papel de horno. Aplanar con el dorso de una cuchara y refrigerar.
- 3 Fundir los dos chocolates por separado y reservar.
- 4 Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría unos 10 minutos.
- 5 Poner a calentar la nata con el azúcar y el queso, e ir removiendo. Cuando esté fundido el queso y sin que arranque a hervir, retirar el cazo del fuego.
- 6 Añadir la gelatina bien escurrida y remover hasta que se funda. Repartir la mezcla en 2 boles.
- 7 Verter cada chocolate en cada uno de los boles y mezclar bien.
- 8 Sacar el molde del refrigerador.
- 9 Verter con una cuchara grande (de las de servir) 5 cucharadas de la mezcla de chocolate blanco en el centro. Después la misma cantidad de chocolate con leche, y así sucesivamente, siempre vertiendo en el centro, hasta acabar con las dos mezclas.
- 10 Refrigerar un mínimo de 4-6 horas. Desmoldar y servir.

Tarta de chocolate blanco sin horno con lima y coco


 Media

 10-12 personas

 35 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 320 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres (1 tableta y media para el relleno y 50 g para la cobertura)
- 400 ml de leche de coco fría
- 1 yogur sabor coco NESTLÉ
- 15 g de coco rallado
- 6 hojas de gelatina
- 125 ml de zumo de lima (unas 4 limas) + ralladura de 2 limas
- 150 g de galletas tipo María
- 85 g de mantequilla

ELABORACIÓN

- 1 Fundir la mantequilla al microondas y mezclar con las galletas trituradas.
- 2 Repartir la mezcla en la base de un molde desmoldable de 20 cm forrado con papel de horno. Apretar con el dorso de una cuchara o un vaso. Refrigerar.
- 3 Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría unos 10 minutos.
- 4 Fundir 1 tableta y media de chocolate al baño maría o microondas.
- 5 Calentar el zumo de lima con la ralladura. Sin que llegue a hervir, retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina escurridas. Mezclar hasta que se disuelvan por completo.
- 6 Añadir el chocolate y mezclar bien con unas varillas.
- 7 Añadir el yogur y batir.
- 8 Batir con unas varillas eléctricas la leche de coco (la parte sólida y líquida junta), hasta que quede como una crema.
- 9 Añadir y mezclar con suavidad con unas varillas manuales.
- 10 Verter en el molde y refrigerar un mínimo de 6 horas.
- 11 Desmoldar. Fundir 50 g de chocolate al baño maría o microondas. Poner en una manga pastelera sin boquilla y verter alrededor de la tarta.
- 12 Repartir el coco rallado por la tarta y refrigerar mínimo unos 30 min hasta que el chocolate blanco se solidifique.

Tarta de limón con leche condensada



 Postres en 5 minutos



 Fácil

 8-10 personas

 5 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 200 ml de nata para montar
- 200 ml de leche
- 150 ml de zumo de limón
- 175 g de galletas tipo maría (28 unidades)

ELABORACIÓN

- 1 Colocar el aro de un molde de 20 cm desmoldable ya en el plato de presentación (sin la base del molde) y forrar el aro con papel de horno.
- 2 Poner en un bol la leche condensada, la leche y la nata y mover un poco con unas varillas manuales. Ir añadiendo el zumo de limón y mezclando con las varillas, poco a poco la mezcla irá espesando.
- 3 Colocar en el plato 7 galletas, repartir una parte de la crema, y así formado 4 capas de galletas y acabando con una de crema.
- 4 Tapar con papel film y refrigerar mínimo unas 6 horas.

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

Tarta de queso, chocolate blanco y cobertura de frambuesa


 Fácil

 8-10 personas

 30 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 180 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- Ralladura de 1/2 limón
- 125 ml de nata para montar
- 100 g de frambuesas + 150 para la cobertura
- 2 hojas de gelatina + 1 para la cobertura
- 60 ml de agua + 30 ml para la cobertura
- BASE: 50 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 100 g de galleta tipo digestive
- 50 g de mantequilla
- Cobertura: 2 cucharadas de azúcar

ELABORACIÓN

- 1 Fundir el chocolate negro con la mantequilla. Triturar las galletas y mezclar con el chocolate.
- 2 Cubrir el fondo de un molde desmontable de 20 cm previamente forrado con papel de horno. Apretar con el dorso de una cuchara y dejar enfriar en la nevera un mínimo de media hora.
- 3 Fundir el chocolate blanco y dejar enfriar unos minutos. Calentar el agua sin que llegue a hervir y añadir las dos hojas de gelatina que previamente habremos hidratado en agua fría.
- 4 Batir el queso crema con la ralladura de limón, el chocolate fundido y la gelatina.
- 5 Verter una parte de la preparación en el molde con la base de galleta. Repartir unas cuantas frambuesas y repetir alternando la crema con las frambuesas. Dejar enfriar 2 o 3 horas en la nevera.
- 6 Cobertura: Poner las frambuesas en un cazo al fuego junto con el azúcar y el agua. Cocer durante 5 minutos a fuego medio, triturar y pasar por un colador.
- 7 Añadir la hoja de gelatina previamente hidratada en agua fría y escurrida. Mezclar hasta disolver y verter sobre la tarta de queso. Enfriar hasta que esté cuajada.

Tarta mousse de chocolate y naranja


 Fácil

 10-12 personas

 20 minutos de preparación



INGREDIENTES

- Para la mousse: 170 g (1 tableta) de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 150 g de galletas
- 70 g de mantequilla
- 4 hojas de gelatina
- 100 ml de zumo de naranja (una naranja grande)
- 6 claras de huevos y 4 yemas de huevo
- 50 g de azúcar

ELABORACIÓN

- 1 Forrar la base de un molde desmoldable de 20 cm con papel de horno. Engrasar con un poco de mantequilla las paredes y poner papel de horno.
- 2 Fundir la mantequilla al microondas y triturar con las galletas.
- 3 Repartir la mezcla por la base del molde y apretar con el dorso de una cuchara dejando una capa uniforme. Guardar en el frigorífico.
- 4 Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría unos 10 minutos.
- 5 Fundir el chocolate al baño maría o microondas.
- 6 Poner a calentar el zumo de naranja con la ralladura, y antes de que hierva retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina escurridas. Mezclar hasta que se disuelvan por completo.
- 7 Añadir el chocolate sobre el zumo de naranja y mezclar bien con unas varillas.
- 8 Montar las claras a punto de nieve y reservar.
- 9 Batir las yemas con el azúcar hasta que blanqueen y incorporar al chocolate.
- 10 Añadir las claras a punto de nieve, con movimientos suaves y envolventes.
- 11 Verter en el molde y refrigerar un mínimo de 8 horas.
- 12 Desmoldar y servir.



Disfruta del Verano y de más
recetas de temporada en:

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina

