

RECETAS DE NAVIDAD



Nestlé
COCINA

www.nestlecocina.es

**30 RECETAS
PARA INSPIRAR
TUS MENÚS
DE NAVIDAD.
¡DISFRUTA
DE LAS FIESTAS!**

**APERITIVOS
ENTRANTES,
SEGUNDOS,
POSTRES Y
SOBREMESA.
¡Este recetario
lo tiene todo
para sorprender!**

Aperitivos

Rollitos de confit de pato con pera y mermelada de higos	04
Tartaletas con stracciatella de burrata, pesto y piñones	05
Montaditos de cremoso de queso de uvas asadas miel y tomillo	06
Caracolas de hojaldre con foie e higos	07
Canapés con queso brie y frutos rojos	08
Canapés de Portobello	09

Entrantes y primeros platos

Capuccino de zanahorias con mostaza antigua	11
Mousse de foie y queso de cabra con gelatina de Pedro Ximénez	12
Aperitivo de brandada de bacalao con manzana caramelizada	13
Hojaldre relleno de gambas	14
Solomillo de cerdo Wellington individual con obleas	15
Trenza de hojaldre rellena de carne para Navidad	16

Segundos platos

Solomillo al whisky	18
Chuleta de cerdo con salsa de uvas con cava	19
Calamares rellenos en hojaldre	20
Hojaldre relleno de salmón fresco con salsa tártara y espárragos	21
Solomillo en hojaldre Welligton	22
Welligton con rape y jamón Ibérico	23

Postres

Coronas de hojaldre y chocolate	25
Mini tartas de piña con hojaldre	26
Reno navideño de hojaldre con chocolate con leche y coco	27
Abeto de brownie navideño con cobertura de chocolate	28
Tarta de galletas y queso a los tres chocolates	29
Tronco de tiramisú	30

Sorbetes y sobremesa

Sorbete de piña al cava	32
Mini tartitas de limón y mascarpone	33
Turrón de chocolate blanco y pistachos con frambuesas	34
Trufas de café y especias	35
Trufas con leche condensada, chocolate blanco y limón	36
Turrón de chocolate y naranja	37



Si quieres ir directamente a la página dónde se encuentra la receta, haz clic en el número o página.



05

11

18

30

34

aperitivos

 Nestlé
COCINA



Rollitos de confit de pato con pera y mermelada de higos



Fácil

8-16 personas

10 minutos de preparación

12 minutos de cocción

Sin lactosa



INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con hojitas de tomillo fresco. Se puede sustituir el tomillo por hierbas provenzales o romero. Servir con más mermelada de higos.

Tartaletas con stracciatella de burrata, pesto y piñones



Fácil

8-166 personas

25 minutos de preparación

17 minutos de cocción

Vegetariano

INGREDIENTES

- 1 paquete de Obleas BUITONI pequeñas (160 g)
- 600 g de burrata
- 320 g de tomates cherry
- 80 g de salsa pesto
- 20 g de piñones
- albahaca fresca
- Pimienta negra molida
- sal en escamas (Maldon)

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 12-14 minutos y dejar enfriar.
- 4 En una sartén, dorar los piñones durante unos 2-3 minutos.
- 5 Abrir las bolas de burrata por la mitad, extraer el interior cremoso (stracciatella) con una cuchara y reservar.
- 6 Cortar los tomates cherry en cuartos. Repartir los cherry por la base de las tartaletas. Salpimentar al gusto. Encima, añadir la stracciatella de burrata. Repartir el pesto en forma de gotas por encima de la stracciatella de burrata. Espolvorear con sal en escamas al gusto. Decorar con los piñones tostados y unas hojas de albahaca. Servir al momento.



EL TRUCO DEL CHEF

Pueden hacerse con la burrata entera. Sustituir la sal en escamas por sal negra. Decorar con rodajas de tomate cherry.

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



Fácil

8-16 personas

20 minutos de preparación

40 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 paquete de Obleas BUITONI peq. (160 g)
- 650 g de uva negra
- 200 g de queso de cabra en medallones
- 150 g de creme fraîche
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de miel
- Tomillo fresco
- sal
- pimienta blanca

ELABORACIÓN

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



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con avellanas tostadas picadas.

Caracolas de hojaldre de foie e higos



Fácil



17 personas



30 minutos de preparación



15 minutos de cocción



Vegetariano



Sin lactosa

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 175 g de foie
- 125 g de higos
- 1 huevo batido
- aceite para pincelar los moldes
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que envuelve la masa. Con ayuda de un cortapizza cortar tiras de hojaldre 1,5 cm de largo.
- 3 Pincelar ligeramente con aceite los moldes en forma de cono. Enrollar cada tira de abajo arriba, sobreponiéndolas y estirando un poco el hojaldre. Pintar con huevo batido.
- 4 Hornear durante unos 12-15 min. Desmoldar y dejar enfriar.
- 5 Cortar los higos en daditos. Chafar con un tenedor el foie y mezclar con los trocitos de higos.
- 6 Rellenar las caracolas con una manga pastelera o con una cuchara pequeña.
- 7 Servir.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con pistachos picados y más higos en daditos. Puede congelarse un trozo de foie y servir los conos con unas virutas de foie. Dejar temperar un poco el foie.

Canapés con queso brie y frutos rojos



Fácil

12 personas

15 minutos de preparación

10 minutos de cocción

Vegetariano

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 120 g de queso brie
- 120 g de mermelada de frutos rojos
- 1 huevo batido para pincelar
- Mix de pimienta de colores

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve.
- 3 Pinchar la masa y cortar en 12 cuadrados. A su vez cortar cada cuadrado en dos triángulos para formar un total de 24 triángulos.
- 4 Colocarlos sobre una bandeja de horno con el mismo papel que envuelve la masa. Pincelar con el huevo batido.
- 5 Cortar el queso brie en trozos y repartirlo por cada hojaldre. Hornear durante 8-10 min, hasta que el hojaldre esté dorado y el queso fundido.
- 6 Repartir la mermelada sobre el queso.
- 7 Espolvorear con el mix de pimientas.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con unas hojitas de salvia o romero. Utilizar otra mermelada al gusto, fram-buesa, arándanos, etc.

Canapés de Portobello



Fácil

12 personas

25 minutos de preparación

25 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 400 g de champiñones Portobello (10-12 unidades de tamaño similar)
- 2 dientes de ajo
- perejil fresco
- 80 g de queso ricotta
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 25 g de avellanas tostadas peladas y picadas
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Retirar el tallo de los champiñones.
- 3 Pelar los ajos y picar grosamente el perejil al gusto. Machacar los ajos y el perejil en un mortero con una pizca de sal. Añadir el aceite y mezclar.
- 4 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve la masa. Cortar 10-12 círculos más grandes que los portobellos, con un aro o con un cuchillo.
- 5 Retirar la masa sobrante.
- 6 Marcar con un cuchillo a 1 cm del borde. Pinchar con un tenedor menos los bordes.
- 7 Untar el centro con el queso ricotta y salpimentar. Colocar encima de cada círculo un portobello. Pintar con el majado de ajo y aceite.
- 8 Hornear durante 25 min, hasta que el hojaldre esté dorado.
- 9 Con una cucharita recoger el jugo que hayan soltado los portobellos durante la cocción y mezclarlo con el majado de ajo restante.
- 10 Volver a pintar los canapés de Portobello con esta preparación.
- 11 Servir con las avellanas picadas por encima. Servir.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con hojitas de perejil rizado. Se puede sustituir el queso ricotta por queso blanco cremoso para untar. Se puede pincelar el hojaldre con huevo batido antes de hornear.

entrantes y primeros platos

 Nestlé
COCINA



Cappuccino de zanahorias con mostaza antigua



Fácil

6 personas

10 minutos
de preparación

20 minutos
de cocción

Vegetariano



INGREDIENTES

- 392 ml (2 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 1 pastilla de Caldo de Verduras MAGGI
- 1 cucharada mostaza a la antigua
- 600 g de zanahorias
- 800 ml de agua
- sal
- pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Refrigerar 196 ml de leche evaporada de un día para otro.
- 2 Pelar zanahorias y cortar en rodajas.
- 3 En una cazuela disolver la pastilla de caldo en 800 ml de agua, agregar las zanahorias y dejar cocer 20 min. Añadir la leche evaporada restante (196 ml) y triturar hasta obtener una crema, sazonar con sal y pimienta.
- 4 Batir la leche evaporada reservada en el refrigerador con la mostaza hasta que se monte un poco.
- 5 Servir la crema de zanahorias en pequeños boles con una cucharada de crema de mostaza. Servir inmediatamente.



EL TRUCO DEL CHEF

Añadir mostaza al gusto en el momento de servir y decorar con romero o cebollino.

Mousse de foie y queso de cabra con gelatina de Pedro Ximénez



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



INGREDIENTES

- 400 ml de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 200 g de foie micuit
- 200 g de queso de cabra en rulo
- sal
- Pimienta negra molida
- 10 hojas de gelatina
- 150 ml de vino Pedro Ximénez

ELABORACIÓN

- 1 Poner 2 hojas de gelatina a hidratar en agua fría.
- 2 Calentar en el microondas (sin que llegue a hervir) 50 ml de Pedro Ximénez. Añadir la gelatina escurrida y remover hasta que se funda. Añadir los 100 ml restantes y mezclar.
- 3 Verter en un molde de 20 x 11 cm., forrado con papel de horno o film. Refrigerar una hora.
- 4 Poner 4,5 hojas de gelatina a hidratar con agua fría.
- 5 Poner a calentar en un cazo el queso de cabra desmenuzado, 200 ml de Leche Evaporada, salpimentar y cocinar a fuego bajo, removiendo hasta que se deshaga el interior del queso de cabra. Añadir las 4,5 hojas de gelatina bien escurridas y remover hasta que se integren.
- 6 Triturar todo y pasar por un colador.
- 7 Dejar templar, removiendo de vez en cuando.
- 8 Añadir en el molde, vertiendo sobre la cara de una cuchara para que no caiga el líquido directamente sobre un mismo punto de la capa de abajo y refrigerar 1 hora.
- 9 Poner 3,5 hojas de gelatina a hidratar con agua fría.
- 10 Poner en un cazo el foie micuit a trocitos sin la grasa exterior, 200 ml de leche evaporada Ideal y salpimentar. Cocinar unos minutos a fuego bajo, removiendo. Añadir las 3,5 hojas de gelatina bien escurridas y remover.
- 11 Triturar.
- 12 Dejar templar removiendo de vez en cuando y verter en el molde igual que se ha hecho con la capa anterior.
- 13 Reservar en la nevera un mínimo de 4 horas.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede servir con tostaditas. Se puede cambiar el Pedro Ximenez por Oporto.

Aperitivo de brandada de bacalao con manzana caramelizada



Fácil

10 personas

45 minutos de preparación

35 minutos de cocción

Sin gluten



INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 40 g (4 cucharadas) de Puré de patatas MAGGI
- 400 g de bacalao desalado
- 100 ml (1/2 vaso) de aceite de oliva
- 3 dientes de ajopimientasal
- 400 g (2 unidades) de manzana golden
- 60 g de azúcar
- 40 g de mantequilla
- 50 g de piñones

ELABORACIÓN

- 1 Para la brandada de bacalao: Poner el bacalao, en trozos regulares en un cazo cubierto de agua fría, y cuando empiece a hervir, retirarlo del fuego, taponarlo y dejarlo reposar unos 20 minutos. Escurrirlo (reservando 100 ml (1/2 vaso) del agua y desmenuzarlo retirando pieles y espinas.
- 2 Preparar un puré de patatas con el agua reservada y 100 ml (1/2 vaso) de leche evaporada, tal como se indica en las instrucciones del embalaje.
- 3 Calentar el aceite con los ajos pelados, y cocerlos a fuego muy suave sin que lleguen a dorarse.
- 4 Triturar el bacalao con el aceite caliente y los ajos hasta obtener una pasta muy fina y verter el resto de leche evaporada y el puré de patatas. Cocerlo unos minutos, a fuego suave, removiendo continuamente; sazonarlo con pimienta y rectificar la sal si es necesario.
- 5 Tostar los piñones en un sartén sin aceite. Ir removiendo vigiando que no se quemen.
- 6 Pelar las manzanas y quitarles el corazón. Cortarlas en brunoise.
- 7 Poner la mantequilla y el azúcar en un sartén. Remover y cuando empiece a burbujear, añadir la manzana y dejar cocinar unos 3 minutos a fuego medio/alto hasta que se caramelice.
- 8 Servir en vasitos o copas, colocando una capa de brandada, encima los piñones y la manzana caramelizada.



EL TRUCO DEL CHEF

La brandada puede servirse a temperatura ambiente o fría, que queda muy bien con la manzana caramelizada caliente.

Hojaldre relleno de gambas



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



INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 50 g de queso blanco cremoso para untar
- 250 g de colas de gamba pelada
- 50 ml de Coñac
- 200 g de puerro (sólo la parte blanca)
- 1 diente de ajo
- sal
- Pimienta negra molida
- guindilla roja seca al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 huevo batido
- perejil fresco

ELABORACIÓN

- 1 Cortar el puerro en brunoise (trocitos muy pequeños) y picar el ajo.
- 2 En una sartén con el aceite caliente, añadir el puerro y el ajo y dejar unos 10 min a fuego bajo-medio, removiendo de vez en cuando. Mientras cortar las colas de gambas en 3-4 trocitos.
- 3 Añadir las gambas y la guindilla picada. Dejar otros 3-4 min removiendo de vez en cuando.
- 4 Salpimentar, subir el fuego y añadir el coñac. Dejar 1-2 min hasta que reduzca. Reservar y dejar enfriar. Si ha quedado un poco de líquido, colar el sofrito.
- 5 Precalear el horno a 200°.
- 6 Mezclar el queso blanco cremoso y perejil picado con el sofrito de gambas.
- 7 Extender la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve y cortar en 4 rectángulos iguales.
- 8 Cortar cada cuadrado en diagonal, formando 8 triángulos.
- 9 Colocar los triángulos, solapándose unos con otros formando una estrella.
- 10 Colocar el relleno formando un círculo. Doblar hacia el centro los triángulos, presionando y juntando todos los picos.
- 11 Pincelar con huevo batido y hornear durante 20-25 min, hasta que esté dorado.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir el coñac por whisky.

Solomillo de cerdo Wellington individual con obleas



- Fácil
- 8 personas
- 35 minutos de preparación
- 60 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 paquete grande (280 g) de Obleas BUITONI
- 400 g de solomillo de cerdo en rodajas
- 500 g de cebolla
- 80 g de foie micuit
- sal
- pimienta
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 1 Preparar la cebolla caramelizada: Pelar y cortar la cebolla en juliana y poner en una cazuela con el aceite.
- 2 Añadir una pizca de sal y tapar. Dejar cocer unos 45' a fuego suave e ir removiendo de vez en cuando.
- 3 Cuando la cebolla adquiera un color dorado ligero, añadir una cucharada de agua, remover y dejar acabar la cocción vigilando que no se quemem. Dejar enfriar.
- 4 Precalear el horno a 200°.
- 5 Colocar las obleas de empanadilla distribuidas en la encimera y sobre cada una colocamos el solomillo salpimentado.
- 6 Encima distribuimos la cebolla y foie en trocitos pequeños sin que llegue el relleno a los bordes.
- 7 Pintar los bordes con un poquito de agua o huevo batido. Cubrir con otra empanadilla y cerrar bien (haciendo un repulgue o con un tenedor) Pintar con el huevo batido.
- 8 Hornear unos 12 minutos hasta que estén doradas.



EL TRUCO DEL CHEF

Si las rodajas del solomillo son muy pequeñas, colocar dos (50 g de solomillo por oblea).

Trenza de hojaldre rellena de carne para Navidad



Fácil

4-6 personas

30 minutos
de preparación

50 minutos
de cocción

Sin lactosa

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 250 g de carne picada ternera
- 100 g de cebolla
- 20 g de piñones
- 40 g de orejones
- 30 g de avellanas tostadas peladas
- 25 ml de coñac
- 75 g de compota de manzana
- 1 huevo batido para pincelar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de café de romero
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y picar la cebolla. Calentar el aceite y pochar la cebolla durante unos 10 min removiendo de vez en cuando.
- 2 Mientras, picas las avellanas y los orejones en trozos pequeñitos.
- 3 Añadir la carne picada, el romero y salpimentar. Dejar cocinar unos 8 min, removiendo de vez en cuando.
- 4 Añadir los frutos secos y mezclar.
- 5 Incorporar el coñac y cocinar unos 2 min hasta reducir.
- 6 Añadir la compota de manzana, mezclar y dejar enfriar.
- 7 Precalentar el horno a 200°C.
- 8 Extender la lámina de hojaldre sobre el papel que la envuelve y situar el relleno en el centro a lo largo, sin llegar a los bordes de arriba y abajo.
- 9 Realizar cortes a lo largo de los 2 extremos de la masa, doblar el borde de los extremos hacia dentro e ir trenzando la misma sobre el relleno.
- 10 Pincelar con huevo batido.
- 11 Hornear durante unos 25 minutos, hasta que esté dorada.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir los frutos secos por otros al gusto. También puede hacerse con carne mixta de cerdo y ternera



segundos
platos

 Nestlé
COCINA



Solomillo al whisky



- Fácil
- 4 personas
- 10 minutos de preparación
- 25 minutos de cocción
- Sin gluten



INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 800 g de solomillo de cerdo (en 2 solomillos) limpio
- 400 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de Whisky
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Salpimentar los solomillos y reservar.
- 2 En una sartén con 1 cucharada de aceite, sellar a fuego alto los solomillos, hasta que estén dorados por fuera. Cortar en 16 medallones y reservar.
- 3 Salsa al whisky: Pelar y picar la cebolla y el ajo bien fino.
- 4 En la misma sartén donde se han marcado los solomillos, pochar durante unos 10 min a fuego medio-bajo con 1 cucharada de aceite de oliva.
- 5 Añadir el whisky, subir el fuego al máximo y dejar reducir durante unos 2 min.
- 6 Añadir la leche evaporada Ideal, bajar el fuego, salpimentar, remover y dejar unos 5 min. Probar y rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.
- 7 Triturar y volver a ponerla en la sartén junto con los solomillos y sus jugos.
- 8 Cocinar tapado durante unos 5 min, a fuego suave.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede hacer con solomillo de ternera. Acompañar con patatas fritas u horneadas.

Chuleta de cerdo con salsa de uvas con cava



- Fácil
- 4 personas
- 15 minutos de preparación
- 30 minutos de cocción
- Sin gluten

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 600 g de chuletas de cerdo (4 unidades)
- 300 g de cebolla 1 diente de ajo
- 300 g de uvas peladas sin pepitas
- 200 ml de cava
- 5 g de pimienta negra en grano
- 1/2 rama de canela
- sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva suave

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y picar el ajo y la cebolla.
- 2 Calentar en una sartén 2 cucharadas de aceite y añadir el ajo, la cebolla y una pizca de sal. Pochar a fuego medio durante 8-10 minutos removiendo de vez en cuando.
- 3 Añadir las uvas, reservando unas pocas, y pochar a fuego medio 5-10 min.
- 4 Añadir las especias y el cava. Subir el fuego y esperar a que se evapore el alcohol.
- 5 Bajar el fuego y esperar a que se reduzca unos 5-10 min. Añadir la leche evaporada y reducir durante 15-20 min a fuego bajo.
- 6 Añadir el resto de las uvas y cocinar 2 min más.
- 7 Salpimentar las chuletas. Calentar una cucharada de aceite y cocinar por ambos lados hasta que esté cocinado unos 5 min a fuego alto.
- 8 Añadir la salsa a la sartén y cocinar hasta que la salsa rompa a hervir.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede añadir romero a la salsa.

Calamares rellenos en hojaldre



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

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 100 ml de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 400 g de calamares enteros, frescos y limpios
- 120 g de colas de gambas peladas
- 50 g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo batido para pincelar
- pimienta de cayena
- sal
- Pimienta negra molida

ELABORACIÓN

- 1 Picar los dientes de ajo y cortar los champiñones en daditos.
- 2 Cortar los tentáculos y las aletas de los calamares y las gambas en trocitos pequeños.
- 3 Rehogar el ajo, la cayena y los champiñones en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva, durante 3-4 minutos.
- 4 Añadir las gambas y los tentáculos y salpimentar. Cocinar 3-4 minutos más.
- 5 Incorporar la Ideal y remover. Dejar espesar durante 2 minutos y retirar del fuego.
- 6 Rellenar los calamares con la mezcla de gambas. Cerrar con un palillo para evitar que se salga el relleno.
- 7 Cocinar los calamares con una cucharada de aceite a la plancha hasta que estén tiernos, unos 3-5 minutos. Dejar enfriar por completo y retirar los palillos.
- 8 Precalear el horno a 200°.
- 9 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que envuelve la masa.
- 10 Cortar 4 tiras finas de masa por el lado estrecho y reservar para la decoración. Cortar 4 rectángulos con la masa de hojaldre restante.
- 11 Colocar el calamar en diagonal sobre el hojaldre. Llevar hacia el centro las esquinas del hojaldre para envolver el calamar por completo, dejando la parte por donde se ve el relleno sin cubrir. Cortar con una tijera el exceso de masa del extremo abierto.
- 12 Enrollar una tira de hojaldre alrededor de cada calamar. Pincelar con huevo y hornear 20-22 minutos.
- 13 Servir caliente o templado.



EL TRUCO DEL CHEF

Si se utilizan gambas frescas, se puede hacer una salsa con las cabezas, las pieles y verduras al gusto para acompañar los calamares rellenos en hojaldre.

Hojaldre relleno de salmón fresco con salsa tártara y espárragos



- Fácil
- 6-8 personas
- 30 minutos de preparación
- 30 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 2 masas de Hojaldre rectangular BUITONI
- 500 g de lomos de salmón fresco (4 lomos)
- 300 g de espárragos verdes de tallo fino
- 1 huevo
- 150 g de Salsa Tártara

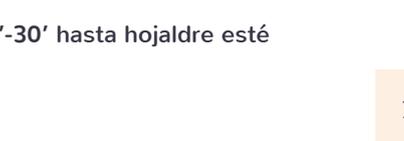


EL TRUCO DEL CHEF

Acompañar el hojaldre de un poco más de salsa tártara.

ELABORACIÓN

- 1 Lavar y secar los espárragos y cortar la parte más dura del tallo. Hervirlos durante 2-3 minutos en abundante agua y sal.
- 2 Si el tallo es muy grueso pelar un poco y dejar hervir unos minutos más. Escurrir y secar bien.
- 3 Precalentar el horno a 200°.
- 4 Desenrollar una de las masas de hojaldre sobre el papel que la envuelve. Con la masa en horizontal poner una capa de salsa tártara ocupando más o menos lo que ocuparán los 4 lomos de salmón.
- 5 Colocar encima los espárragos de forma capiculada y encima los lomos de salmón. Cubrir el salmón con el resto de salsa tártara.
- 6 Desenrollar la otra masa de hojaldre y hacer cortes con un cuchillo en la parte central del hojaldre, ocupando la superficie del relleno.
- 7 Colocar encima de la otra masa y apretar bien el contorno. Recortar los bordes de la masa para igualarlos.
- 8 En todo el borde de la masa hacer cortes de 1,5 cm aproximadamente.
- 9 Girar cada una de las tiras hacía un lado opuesto, en grupos de dos en dos.
- 10 Pintar con huevo batido y hornear unos 25'-30' hasta hojaldre esté cocido y dorado.



Solomillo en hojaldre Wellington



- Media
- 6-8 personas
- 20 minutos de preparación
- 20 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 1 kg de solomillo de buey
- 50 g de foie
- 100 g de champiñones
- 200 g de cebolla
- 100 g de zanahoria
- 25 g (1 cucharada) de mantequilla
- 1 copa de jerez seco
- 1 huevo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- pimienta
- perejil

ELABORACIÓN

- 1** Sazonar el solomillo con sal y pimienta, untarlo con aceite y sellarlo en una sartén por todos sus lados.
- 2** Rehogar en la mantequilla, la cebolla, la zanahoria ralladas y los champiñones picados; añadir un poco de perejil picado. Verter el jerez seco y cocerlo a fuego fuerte unos minutos para que se evapore ligeramente. Fuera del fuego, mezclarlo con el foie gras y sazonarlo con sal y pimienta.
- 3** Precalentar el horno a 220°.
- 4** Desenrollar el hojaldre y cortarlo en forma de cuadrado; reservar las puntas para adornar.
- 5** Colocar encima la preparación anterior y en el centro colocar el solomillo frío; envolverlo uniendo bien los bordes. Adornarlo con unas tiras hechas con el hojaldre reservado y pintar toda la superficie con huevo batido. Pincharlo varias veces con ayuda de un tenedor y en el centro practicar un orificio para permitir que salga el vapor.



EL TRUCO DEL CHEF

Puede servirlo caliente o frío y acompañado con unas verduras al vapor (brécol, zanahorias, guisantes...). Se puede utilizar otra masa de hojaldre para realizar más tiras para la decoración.

- 6** Cocerlo a horno fuerte, durante 20 minutos y esté bien dorado.
- 7** Cortarlo cuando esté un poco tibio o frío.

Wellington con rape y jamón Ibérico



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

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 650 g de rape limpio cortado en dos lomos
- 60 g de pesto rojo
- 100 g de jamón ibérico en lonchas
- 1 huevo batido
- sal
- Pimienta negra molida



EL TRUCO DEL CHEF

Puedes utilizar un cortador con forma navideña para decorar el Solomillo Wellington de rape. Si el pesto rojo tiene mucho aceite, escurrir.

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Salpimentar el rape.
- 3 Estirar la masa sobre el mismo papel que la envuelve.
- 4 Colocar en el centro sin llegar a los bordes el jamón ibérico.
- 5 Repartir el pesto por encima del jamón.
- 6 Colocar en el centro los lomos invertidos a lo largo.
- 7 Cortar un extremo de la masa para decorar (opcional).
- 8 Envolverlo cerrando los extremos. Colocar la decoración (tiras, estrellas, etc.)
- 9 Pincelar con el huevo batido.
- 10 Hornear unos 40-45 min hasta que el hojaldre esté dorado. Si se dora demasiado la decoración, cubrir con de papel de aluminio y seguir horneando.
- 11 Dejar reposar unos minutos fuera del horno y servir.





postres

 Nestlé
COCINA



Coronas de hojaldre y chocolate



Fácil



8 personas



15 minutos
de preparación



20 minutos
de cocción



INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 75 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 20 g de mantequilla
- 25 g de avellanas tostadas peladas
- 1 huevo
- Azúcar glas para espolvorear (opcional)



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir las avellanas por otro fruto seco al gusto. Servir acompañadas de frutos rojos.

ELABORACIÓN

- 1 Relleno: Fundir la mantequilla y el chocolate negro Nestlé Postres troceado en el microondas, según las instrucciones del envase.
- 2 Picar las avellanas y mezclar con la crema de chocolate. Dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando.
- 3 Precalentar el horno a 200°C.
- 4 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y cortar en 4 rectángulos iguales.
- 5 Repartir el relleno en los extremos superiores de cada rectángulo, con ayuda de una cuchara o manga.
- 6 Enrollar cada uno, dando una vuelta, formando un cilindro.
- 7 Hacer cortes de 1,5 cm de ancho, hasta llegar al cilindro.
- 8 Enrollar y doblar sobre sí mismos, formando círculos, presionando los extremos con los dedos para unirlos.
- 9 Pincelar con huevo batido.
- 10 Hornear durante unos 20 min, hasta que estén dorados.
- 11 Espolvorear azúcar glas en el momento de servir (opcional).



Mini tartas de piña con hojaldre



Fácil



6 personas



20 minutos
de preparación



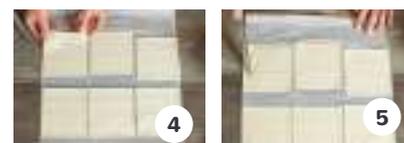
15 minutos
de cocción

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 200 g de piña en su jugo escurrida (6 rodajas)
- 20 g de cerezas confitadas (6 unidades)
- 1 huevo batido para pincelar
- 30 g de azúcar

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Secar bien las rodajas de piña con papel de cocina.
- 3 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve.
- 4 Cortar en 6 cuadrados iguales.
- 5 Cortar con un cuchillo a 1 cm de los bordes, dejando la parte del medio sin cortar.
- 6 Colocar las rodajas de piña en el centro de cada cuadrado y espolvorearlas con azúcar.
- 7 Llevar las 4 esquinas de cada cuadrado al centro y presionar ligeramente.
- 8 Colocar las cerezas en el centro.
- 9 Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 15 min.



EL TRUCO DEL CHEF

Espolvorear con azúcar glas en el momento de servir.

Reno navideño de hojaldre con chocolate con leche y coco



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

INGREDIENTES

- 2 masas de Hojaldre rectangular BUITONI
- 100 g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 1 huevo
- 30 g de mantequilla
- 25 g de coco rallado
- 2 ojos de azúcar
- fondant rojo para formar la nariz
- Azúcar glas

ELABORACIÓN

- 1 Fundir el chocolate con la mantequilla en el microondas y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 2 Precalear el horno a 200°.
- 3 Utilizar una plantilla con forma de reno para recortar las masas.
- 4 Extender la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve. Colocar la plantilla con forma de reno encima del hojaldre y recortar.
- 5 Repartir la crema de chocolate por encima sin llegar a los bordes. Repartir el coco rallado. Pintar con huevo batido el borde del reno.
- 6 Extender la otra masa de hojaldre y volver a cortar otro reno con la plantilla. Colocarla encima de la otra y cerrar los bordes con la ayuda de un tenedor.
- 7 Con la masa sobrante, hacer los ojos, cortando dos círculos con la ayuda de un tapón de botella o una boquilla.
- 8 Para la nariz cortar un círculo ovalado de unos 7 cm de largo y unos 5 cm de alto.
- 9 Pintar todo el reno con huevo batido. Colocar los ojos y la nariz y pintarlos también con huevo batido.
- 10 Hornear durante 20-25' hasta que el hojaldre esté cocido y dorado. Si se dora demasiado, cubrir con papel de aluminio.
- 11 Decoración: Espolvorear un poco de azúcar glas en los cuernos. Colocar los ojos de azúcar (si los queremos que queden fijados, enganchar con un poquito de chocolate fundido).
- 12 Colocar el fondant encima de la nariz con la misma forma.



Cortar las masas con una plantilla en forma de reno



Repartir la crema de chocolate y el coco. Pintar el borde con huevo batido.



Con la masa sobrante cortar los ojos y la nariz.



Colocar la otra masa encima y cerrar con ayuda de un tenedor.



Pintar con huevo batido.



Colocar los ojos y la nariz. Pintarlos con huevo batido y hornear.

Abeto de brownie navideño con cobertura de chocolate



Fácil

12-14 personas

25 minutos de preparación

30 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 400 g (2 tabletas) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres (200 g para el brownie + 200 g para la cobertura)
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 125 g de azúcar
- 60 g de azúcar moreno
- 50 g de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Cobertura: 200 ml de nata para montar

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Fundir el chocolate troceado junto con la mantequilla en el microondas a baja potencia.
- 3 Batir los huevos con la vainilla y el azúcar.
- 4 Añadir el chocolate con la mantequilla y la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes.
- 5 Verter la mezcla a un molde de silicona con forma de abeto de unos 30x24cm.
- 6 Hornear unos 25-30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar el brownie dándole la vuelta sobre una rejilla.
- 7 Cobertura: Poner la nata en un cazo al fuego y retirar cuando llegue a ebullición. Añadir el chocolate y mezclar bien.
- 8 Cubrir con la cobertura de chocolate. Dar unos golpecitos a la rejilla para que se distribuya uniformemente.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con chocolate blanco rallado o coco rallado.

Tarta de galletas y queso a los tres chocolates



Fácil



14 personas



25 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 300 g (1 tableta y media) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 200 g de galletas tostadas rectangulares
- 675 g de queso blanco cremoso para untar a temperatura ambiente
- 30 g de nueces pecanas
- 100 ml de nata para montar
- 100 ml de leche

ELABORACIÓN

- 1 Forrar un molde de plum cake de 24x11 cm con papel film o papel de horno.
 - 2 Fundir la tableta de chocolate blanco, la tableta de chocolate con leche y 200 g de chocolate negro, al baño maría o microondas. Dejar enfriar a temperatura ambiente removiendo de vez en cuando.
 - 3 Batir 225 g de queso con cada uno de los tres chocolates.
 - 4 Cubrir los laterales y el fondo del molde con galletas mojadas en la leche. Poner la crema de chocolate negro, una capa de galletas mojadas, la crema de chocolate blanco, otra capa de galletas mojadas y la crema de chocolate con leche.
 - 5 Acabar con una capa de galletas.
 - 6 Refrigerar un mínimo de 3 horas en la nevera.
 - 7 Desmoldar.
 - 8 Calentar la nata en un cazo y cuando arranque a hervir, añadir los 100 g restantes de chocolate. Remover y dejar templar un poco.
 - 9 Verter por encima de la tarta.
 - 10 Dejar enfriar en la nevera, mínimo 30 minutos o hasta el momento de consumir.
- Decorar con las nueces pecanas.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con purpurina comestible y unas hojitas de romero

Tronco de tiramisú



- Media
- 12 personas
- 45 minutos de preparación
- 15 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 200 g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres (100 g para el relleno + 100 g para la cobertura)
- 12 g de NESCAFÉ (6 g para el almíbar + 6 g para el relleno)
- 4 huevos M
- 130 g de azúcar (100 g para el bizcocho + 30 g para el almíbar)
- 100 g de harina
- 80 g de mantequilla (50 g para el bizcocho + 30 g para la cobertura)
- 20 ml de ron
- 130 ml de agua (80 ml para el almíbar + 40 ml para la cobertura + 10 ml para el relleno)
- 250 g de mascarpone
- 20 g de azúcar glas

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220°C.
- 2 Bizcocho: Fundir 50 g de mantequilla y dejar enfriar.
- 3 Separar las claras de las yemas.
- 4 En un bol, batir enérgicamente las yemas con 100 g de azúcar hasta que empiecen blanquearse y doblen su volumen. Batir las claras a punto de nieve.
- 5 Añadir, poco a poco, la harina tamizada a la mezcla anterior.
- 6 A continuación, incorporar la mantequilla fundida. Mezclar con suavidad.
- 7 Añadir las claras montadas con movimientos suaves y envolventes.
- 8 Verter la preparación en una bandeja de horno forrada con papel de horno formando un rectángulo de unos 40x30 cm. Mejor hacerlo con una manga pastelera para conseguir una capa de bizcocho más uniforme, o alisar la superficie con una lengua. Dar unos golpecitos sobre la mesa de trabajo.
- 9 Hornear unos 10 minutos.
- 10 Sacar el bizcocho del horno, desmoldar y extender encima un trapo húmedo limpio. Dar la vuelta y retirar el papel. Enrollar sobre sí mismo por el lado más largo y reservar.
- 11 Para el almíbar: Calentar en un cazo, 6 g de Nescafé con 80 ml de agua, 20 ml de ron y 30 g de azúcar. Llevar a ebullición durante unos 5 min y dejar enfriar.
- 12 Para el relleno: en un bol mezclar 6 g de Nescafé con 10 ml de agua caliente. Agregar el azúcar glas y el mascarpone y mezclar.
- 13 Fundir 100 g de chocolate al baño maría o microondas según las instrucciones del envoltorio.
- 14 Desenrollar la lámina de bizcocho con cuidado, retirar el paño y con ayuda de un pincel, repartir el almíbar.
- 15 Repartir el chocolate por encima con una espátula.
- 16 Repartir el relleno de mascarpone sobre la lámina de chocolate, enrollarlo sobre sí mismo y dejarlo en el refrigerador 1 hora.
- 17 Mientras, preparar la cobertura: Fundir 100 g de chocolate en el microondas, siguiendo las instrucciones del envoltorio, con 30 g de mantequilla y 40 ml de agua. Mezclar bien hasta obtener una crema suave.
- 18 Dejar enfriar la cobertura a temperatura ambiente.
- 19 Colocar el tronco encima de una rejilla con una bandeja debajo.
- 20 Verter la cobertura por encima del tronco.
- 21 Dar unos golpecitos para que se distribuya bien toda la cobertura. Si queda alguna parte sin cubrir, recoger el chocolate que ha caído y cubrirlo.
- 22 Con un tenedor dibujar estrías para imitar un tronco de árbol.
- 23 Enfriar un mínimo de 2 horas.

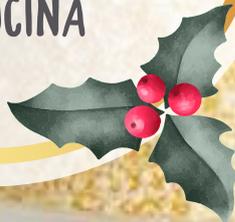


EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir el ron por amaretto.

sorbetes y sobremesa

 Nestlé
COCINA



Sorbete de piña al cava



Fácil



4-6 personas



5 minutos
de preparación

INGREDIENTES

- 80 g de Leche condensada
LA LECHERA
- 350 g de piña natural cortada
en trocitos y congelada
- 250 ml de Cava

ELABORACIÓN

- 1 Poner los ingredientes en el vaso triturador y triturar hasta conseguir una textura homogénea.
- 2 Probar y rectificar al gusto. Servir inmediatamente.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar la copa con un trozo de piña.

Mini tartitas de limón y mascarpone



Fácil

6 personas

 20 minutos
 de preparación

 5 minutos
 de cocción

 el lado dulce
 de la vida
 NESTLÉ
 La Lechera

INGREDIENTES

- 220 g de Leche condensada LA LECHERA (120 g para el bizcocho + 40 g para el relleno + 60 g para el glaseado)
- 55 g de harina
- 40 ml de aceite de girasol
- 1 huevos M
- 30 ml de zumo de limón para el glaseado
- 5 g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 100 g de queso mascarpone para el relleno
- Ralladura de 1 limón (½ para el bizcocho y ½ para el relleno)

ELABORACIÓN

- 1 Batir el huevo. Añadir 120 ml de leche condensada, el aceite de girasol, la levadura en polvo, la harina y una pizca de sal y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 Verter la masa en un molde apto para microondas, de 20 cm engrasado y colocado sobre el plato del microondas, si el molde es de silicona.
- 3 Cocinar unos 4 min a 700W. Pinchar con una brocheta para comprobar que está cocido.
- 4 Dejar reposar el bizcocho de leche condensada en microondas unos minutos dentro del molde.
- 5 Darle la vuelta sobre una rejilla, desmoldar y dejar enfriar.
- 6 Para preparar el relleno: Mezclar el queso mascarpone con la ralladura de limón restante y los 40 g de leche condensada hasta obtener una crema lisa. Verter en una manga pastelera con boquilla rizada y reservar en la nevera.
- 7 Cortar con un cuchillo o con una lira el copete del bizcocho para dejarlo recto. Hacer 12 círculos de 5 cm de diámetro con un cortapastas o con un cuchillo.
- 8 Para el glaseado, mezclar el zumo de limón con 60 g de leche condensada.
- 9 Para montar las tartitas de limón, repartir la crema de mascarpone por la mitad de los círculos del bizcocho. Cubrir con las capas de bizcocho restantes y verter por encima el glaseado de limón.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con ralladura de limón por encima del glaseado.

Turrón de chocolate blanco y pistachos con frambuesas



- Fácil
- 12 personas
- 10 minutos de preparación
- 30 minutos de cocción
- Sin gluten

INGREDIENTES

- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 50 g de manteca de cacao
- 75 g de pistachos pelados
- 10 g de frambuesas liofilizadas

ELABORACIÓN

- 1 Fundir el chocolate blanco y la manteca de cacao al microondas a baja potencia y a intervalos de 1 min. Remover hasta integrar bien los dos ingredientes.
- 2 Añadir los pistachos enteros y las frambuesas troceadas.
- 3 Mezclar y verter la mezcla en un molde de silicona de plum cake de 20x10 cm.
- 4 Refrigerar hasta que se endurezca.



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con polvo de frambuesas liofilizadas. Puede usarse manteca de cerdo en vez de manteca de cacao.

Trufas de café y especias



Fácil

8 personas

20 minutos
de preparación

5 minutos
de cocción

Sin gluten

POSTRES

INGREDIENTES

- ½ cucharadita de café de canela en polvo
- ½ cucharadita de café de nuez moscada en polvo
- ½ cucharadita de café de jengibre en polvo
- NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural para rebozar
- 200 g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 8 g de NESCAFÉ
- 125 ml de nata para montar

ELABORACIÓN

- 1 Calentar la nata hasta que empiece a hervir. Añadir las especias y el café y disolver bien sin que queden grumos.
- 2 Retirla del fuego y añadir el chocolate troceado. Probar y rectificar de especias.
- 3 Removerlo hasta obtener una crema homogénea.
- 4 Refrigerar tapada con papel film unas 2 horas hasta que se endurezca.
- 5 Con una cuchara coger porciones de unos 20 g y formar las bolitas con las manos.
- 6 Rebozarlas con el NESQUIK Intenso 100%.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir las especias por otras al gusto.

Trufas con leche condensada, chocolate blanco y limón



Fácil

9 personas

20 minutos de preparación

10 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 370 g (1 lata peq) de Leche condensada LA LECHERA
- 120 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres (80 g para las trufas y 40 g para rebozar)
- 50 g de mantequilla + 1 cucharadita (5 g) para el recipiente
- 15 ml de zumo de limón y ralladura de 2 limones (20 g)

ELABORACIÓN

- 1 Fundir la mantequilla en un cazo a fuego suave. Añadir la leche condensada y la ralladura de limón y remover hasta que se integren.
- 2 Añadir 80 g de chocolate blanco e ir removiendo continuamente a fuego medio (con cuidado que no se pegue la masa al cazo) durante unos 10 min hasta que la mezcla espese.
- 3 Retirar el cazo del fuego y añadir el zumo de limón. Mezclar muy bien hasta que se incorpore.
- 4 Pasar la mezcla a un recipiente pintado con un poco de mantequilla.
- 5 Poner papel film tocando la crema y refrigerar un mínimo de 6 horas.
- 6 Triturar el resto de chocolate blanco.
- 7 Con una cuchara coger porciones de unos 25 g y formar las bolitas con las manos.
- 8 Rebozar con el chocolate.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede sustituir el chocolate blanco para rebozar por azúcar glas.

Turrón de chocolate y naranja



Fácil

8 personas

5 minutos
de preparación

2 minutos
de cocción

Sin gluten

INGREDIENTES

- 125 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 70 g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 100 g de naranja confitada
- 60 g de manteca de cerdo
- 25 g de almendra granillo

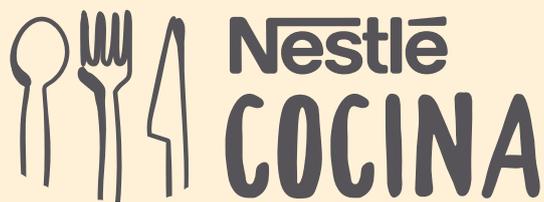
ELABORACIÓN

- 1 Cortar la naranja confitada en trocitos muy pequeños.
- 2 Poner en un bol los chocolates troceados y la manteca de cerdo y fundir en el microondas a baja potencia a intervalos de 1 minuto. Sacar el bol, remover y volver a introducir en el microondas hasta dejar una crema fina.
- 3 Incorporar la naranja y la almendra granillo.
- 4 Verter en un molde para turrón de silicona de 20x10 cm. Dar unos golpecitos al molde para que la mezcla se reparta bien y llevar al frigorífico hasta que se solidifique.



EL TRUCO DEL CHEF

Sustituir la almendra granillo por otro fruto seco picado. Decorar con trocitos de naranja confitada.



Inspírate con nuestras recetas de Navidad y disfrútalas en familia

www.nestlecocina.es



Síguenos y disfruta más de la cocina

