



Nestlé
COCINA

Recetas

CON POCOS INGREDIENTES



SORPRÉNDETE DE LOS
POCOS INGREDIENTES
QUE VAS A NECESITAR
PARA PREPARAR ESTAS
FANTÁSTICAS RECETAS




Fácil


4 personas


10 minutos
de preparación


10 minutos
de cocción

Minipizzas al revés

INGREDIENTES

- 1 paquete de Minipizzas BUITONI
- 200 g de queso de cabra en medallones
- 160 g de cebollas caramelizadas
- rúcula
- 1 cucharada de aceite de oliva
- perejil
- orégano


Vegetariano

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220°C.
- 2 Colocar en la base de los ramequines la cebolla caramelizada y distribuir por encima el queso de cabra en trocitos.
- 3 Cubrir los ramequines con las masas de minipizza y pinchar ligeramente con un tenedor.
- 4 Pincelar con aceite de oliva y espolvorear con orégano y perejil.
- 5 Hornear unos 10-12 minutos.
- 6 Despegar los bordes de la masa de los ramequines cuidadosamente con la punta de un cuchillo.
- 7 Rápidamente darles vuelta sobre un plato para desmoldar.
- 8 Decorar con unas hojas rúcula.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Prepara con otros rellenos al gusto, nosotros te proponemos este: mezcla atún con salsa de tomate. Distribuye en la base de los ramequines aceitunas negras, maíz, y pimiento de piquillo troceado. Coloca por encima la mezcla de atún, y termina con un poco de queso emmental rallado.



Fácil



4 personas


10 minutos
de preparación

25 minutos
de cocción

Crema de brócoli

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 1 pastilla de Caldo de verduras MAGGI
- 500 g de brócoli
- 200 g de cebolla
- 600 ml de agua
- sal
- pimienta blanca
- 2 cucharadas de aceite de oliva



Vegetariano



Fuente de fibra

ELABORACIÓN

- 1 Pelar la cebolla y cortarla en juliana. Cortar el brócoli en ramitos y lavar. Escurrir.
- 2 Calentar el aceite y rehogar la cebolla unos 5 minutos a fuego suave removiendo de vez en cuando. Incorporar el brócoli y un poco de pimienta blanca.
- 3 Disolver la pastilla de caldo en el agua caliente y verter el caldo. Salpimentar. Cocer a fuego medio unos 15-20, con la olla tapada.
- 4 Separar el caldo de las verduras y triturarlas con la leche evaporada. Ir añadiendo el caldo de cocción hasta dejar la textura deseada.



EL TRUCO DEL CHEF

Reservar unos ramitos cocidos de brócoli para decorar la crema.



Fácil



4 - 6 personas


30 minutos
de preparación

Pasta a la carbonara

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 500 g de tagliatelle
- 200 g de queso gruyere rallado
- 100 g de beicon en lonchas finas
- 3 huevos
- perejil
- sal
- pimienta



ELABORACIÓN

- Cortar el beicon en tiritas y freírlo, sin nada de grasa, hasta que esté dorado.
- Batir los huevos y sazonarlos con sal y pimienta; añadir la leche Ideal, la mitad del queso y abundante perejil picado y mezclarlo bien.
- Hervir la pasta en abundante agua con sal; escurrirla, agregar la mezcla de los huevos y el beicon y cocer a fuego suave hasta que esté cuajado.
- Servir espolvoreado con el resto del queso rallado.



EL TRUCO DEL CHEF

El perejil data de una antigua receta italiana y da un poco de color y la leche evaporada un poco de cremosidad.



 Fácil
  6 personas
  10 minutos de preparación
  18 minutos de cocción

Pizza Rolls de pesto

INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza Finissima Maxi BUITONI
- 125 g de pesto
- 100 g de mozzarella rallada
- 30 g de parmesano rallado



Vegetariano

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220°C.
- 2 Desenrollar la masa para pizza sobre el papel que la envuelve.
- 3 Repartir el pesto y la mozzarella.
- 4 Enrolla la masa sobre sí misma y cortarla en rodajas de unos 2 cm.
- 5 Colocar los rollos sobre el papel de horno y hornear 10 min.
- 6 Espolvorear con el parmesano y hornear unos 8 min más.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Si el pesto tiene mucho aceite, escurrir antes de utilizar.



Fácil



6 personas



10 minutos
de preparación



15 minutos
de cocción

Napolitana jamón y queso

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 100 g de jamón cocido en lonchas
- 75 g de queso Havarti en lonchas
- 1 huevo
- 10 g de mezcla de quesos para gratinar



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve.
- 3 Repartir las lonchas de jamón y encima las de queso.
- 4 Cortar en 6 rectángulos iguales.
- 5 Doblar los extremos hacia la mitad, y volver a doblar hacia la mitad. Darles la vuelta dejando el pliegue abajo.
- 6 Pincelar con huevo batido y espolvorear el queso rallado por encima.
- 7 Hornear durante unos 15 min.



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede sustituir el queso por otro tipo al gusto. Espolvorear con orégano.



 Fácil
  4 personas
  10 minutos de preparación
  30 minutos de cocción

Judías verdes con tomate

INGREDIENTES

- 350 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 600 g de judías verdes
- 200 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 huevos
- sal



ELABORACIÓN

- 1 Limpiar las judías, cortar los extremos, y cortar en trozos cada una.
- 2 Cocer las judías en abundante agua con sal durante 15-20 min, hasta que estén tiernas. Escurrir y dejar enfriar.
- 3 Pelar y picar el ajo y la cebolla.
- 4 Rehogar el ajo y la cebolla a fuego suave, con 2 cucharadas de aceite, durante 5-6 min, removiendo de vez en cuando.
- 5 Añadir las judías y cocer durante 2 min.
- 6 Añadir el tomate frito estilo casero SOLÍS. Dejar durante 2 min, removiendo de vez en cuando y añadir una pizca de sal.
- 7 Hacer 4 huecos entre las judías y poner un huevo en cada uno. Tapar y dejar cocer unos minutos, hasta que los huevos estén hechos o al punto deseado.



Vegetariano



Sin lactosa



Sin gluten



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede aprovechar judías hervidas con patatas de otro día. Si han sobrado huevos cocidos de otra receta se pueden utilizar en lugar de cocerlos al final con las judías.



 Fácil
  2 personas
  5 minutos de preparación
  20 minutos de cocción

Pollo a la mostaza

INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 300 g de pechuga de pollo
- 2 cucharadas de mostaza a la antigua
- 100 g de cebolla
- romero fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal
- pimienta



Sin gluten

ELABORACIÓN

- 1 Salpimentar al gusto las pechugas de pollo por ambos lados.
- 2 Pelar y cortar la cebolla en brunoise.
- 3 Calentar en una sartén el aceite de oliva, marcar las pechugas de pollo durante unos 4 min por cada lado, a fuego medio-alto. Retirarlas y reservar.
- 4 En esa misma sartén, pochá la cebolla durante 4 min y añadir la mostaza.
- 5 Verter la Leche evaporada IDEAL y llevarla a ebullición a fuego bajo, removiendo continuamente, hasta que se espese ligeramente.
- 6 Añadir las pechugas y una rama de romero a la salsa y cocinar durante 7 min más.



EL TRUCO DEL CHEF

En vez de romero se puede añadir tomillo limón. Se puede acompañar con unas patatas gajo o especiadas.



Fácil



4 personas


15 minutos
de preparación

25 minutos
de cocción

Bacalao con tomate frito: receta tradicional

INGREDIENTES

- 350 g (1 bote peg.) de Tomate frito estilo casero SOLIS
- 600 g de bacalao desalado (4 lomos)
- 300 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- harina para rebozar
- aceite de oliva para freír



ELABORACIÓN

- 1 Pelar y picar el ajo y la cebolla en brunoise. En una olla a fuego medio, con el aceite caliente, rehogar el ajo, la cebolla y el laurel durante unos 10 min.
- 2 A continuación añadir el tomate frito estilo casero con el que preparar el bacalao con tomate y dejar cocer unos 5 minutos más.
- 3 Mientras tanto calentar abundante aceite en una sartén para freír el bacalao, a fuego alto.
- 4 Pasar los lomos de bacalao por harina y freír en el aceite caliente, primero por el lado del lomo durante 5 minutos. Dar la vuelta y freír por el lado de la piel otros 5 minutos, hasta que estén dorados.
- 5 Sacar los lomos del aceite y dejar reposar sobre papel de cocina absorbente para quitar el exceso de aceite.
- 6 Servir el bacalao con tomate.



EL TRUCO DEL CHEF

Para freír el bacalao mezclar el 50% de harina de trigo con el 50% de harina de maíz. Quedará un rebozado más crujiente.



Fácil



2 personas


10 minutos
de preparación

20 minutos
de cocción

Marine-Style Filet a la naranja con romero

INGREDIENTES

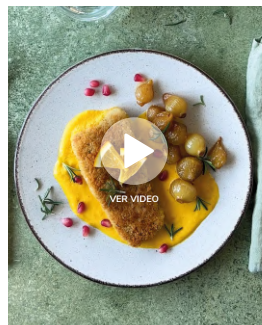
- 1 barqueta de Marine-Style Filet GARDEN GOURMET
- 150 ml de zumo de naranja natural
- 100 g de cebolla picada
- 50 g de zanahoria en trozos pequeños
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- romero fresco
- pimienta negra



Vegano

ELABORACIÓN

- 1 Para preparar la salsa, pochar las verduras en una sartén con el aceite de oliva y una pizca de pimienta durante 15 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Mientras, preparar los Marine-Style Filet siguiendo las instrucciones del envase.
- 3 Añadir el zumo de naranja y el romero a las verduras. Cocer a fuego suave durante 5 minutos. Retirar el romero y triturar.
- 4 Servir los Marine-Style Filets acompañados de la salsa de naranja.


Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).


EL TRUCO DEL CHEF

Acompañar con cebollitas glaseadas y decorar con granada, romero y naranja en rodajas marcada en una sartén.



Buitoni



Fácil



8 personas



10 minutos
de preparación



15 minutos
de cocción

Galletas rellenas de mermelada



INGREDIENTES

- 1 Masa para Galletas BUITONI
- 45 g de mermelada de albaricoque
- azúcar glas (para espolvorear)



Vegano



Sin lactosa

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que la envuelve y cortarla con un cortador de galletas, luego retirar un círculo del centro de la mitad de las galletas.
- 3 Hornear todas las galletas (con y sin centro) durante unos 12-15 min.
- 4 Retirar del horno y dejar enfriar completamente.
- 5 Espolvorear las galletas con agujeros con azúcar glas.
- 6 Untar las galletas enteras con mermelada de albaricoque.
- 7 Unir ambos tipos de galletas en forma de sándwich y servir.



Puedes ver el vídeo
en nuestra página
web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden rellenar las galletas con tu mermelada o crema de preferencia.



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

Bizcocho de yogur

INGREDIENTES

- 1 Yogur natural NESTLÉ
- 1 medida del vaso de yogur de Leche condensada LA LECHERA
- 1 medida del vaso de yogur de aceite de girasol
- 3 medidas del vaso de yogur de harina
- 3 huevos medianos
- 16 g de levadura en polvo
- azúcar glas



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 En un bol, poner el yogur y utilizando el mismo vaso, la leche condensada y el aceite de girasol y batir hasta que quede todo bien integrado.
- 3 Agregar los huevos y mezclar.
- 4 Añadir tres medidas del vaso de harina tamizándola y la levadura. Mezclar con unas varillas manuales hasta que quede una masa fina y sin grumos.
- 5 Verter la mezcla en un molde de 20 cm, engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina y hornear unos 35-40 min. Comprobar que está totalmente cocido, pinchando con una brocheta de madera el centro del bizcocho de yogur.
- 6 Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla. Espolvorear con azúcar glas.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Aromatizar con canela, vainilla, ralladura de limón, etc.




Fácil


8 personas


15 minutos
de preparación


20 minutos
de cocción

Tarta de manzana

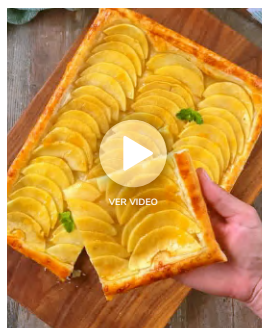
INGREDIENTES

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



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre.
- 3 Marcar con un cuchillo alrededor de la masa a unos 2 cm del borde. Pinchar la masa menos el borde.
- 4 Descorazonar, pelar las manzanas y cortar en láminas finas.
- 5 Repartir 35 g de mermelada por el hojaldre y repartir las manzanas en tres filas.
- 6 Pincelar el borde con huevo batido y espolvorear el azúcar moreno en toda la tarta de manzana.
- 7 Hornear durante unos 20 minutos.
- 8 Sacar la tarta de manzana del horno y pincelar con el resto de mermelada calentada un poco en el microondas (si es muy espesa, añadir un poco de agua).



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Se puede preparar un almíbar con las pieles de manzana para pincelar y dar brillo a la tarta una vez horneada. Para ello, necesitarás: 40 ml de agua, 80 g de pieles y corazones de manzana y 60 g de azúcar. Para su elaboración: Añadir todos los ingredientes a un cazo y cocer a fuego bajo durante unos 10 min. Ir removiendo de vez en cuando, colar y dejar enfriar. Puede hacerse también con mermelada de albaricoque. Puede elaborarse sin pelar las manzanas. También puede utilizar azúcar blanco.



 Fácil  4 - 6 personas  10 minutos de preparación  12 minutos de cocción

Pizza de chocolate y plátano

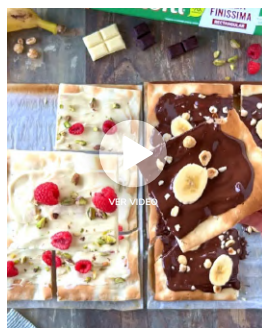
INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza Finissima BUITONI
- 1 tableta (200 g) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 1 plátano (85 g)
- 20 g de avellanas tostadas



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220°C.
- 2 Pinchar bien la masa y hornear 12 minutos sobre la rejilla del horno.
- 3 Cubrir con chocolate fundido y decorar con trocitos de plátano y avellanas picadas.



Puedes ver el vídeo
en nuestra página
web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Puedes sustituir las avellanas tostadas por nueces.



 Fácil
  12 personas
  5 minutos de preparación
  50 minutos de cocción

Flan de leche condensada y galletas maría

INGREDIENTES

- 370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 500 ml de leche
- 4 huevos
- 100 g de galletas redondas tipo maría
- 40 ml de caramelo líquido



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°.
- 2 Repartir el caramelo en las flaneras.
- 3 Triturar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla fina.
- 4 Verter en las flaneras y hornear al baño maría unos 50-55 minutos.
- 5 Retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar hasta el momento de consumir.
- 6 Desmoldar los flanes pasando un cuchillo alrededor de la flanera y sumergiéndolos en agua caliente.



EL TRUCO DEL CHEF

También puede prepararse en molde grande.



 Fácil
  4 personas
  15 minutos de preparación
  30 minutos de cocción

Pastel de chocolate con dos ingredientes

INGREDIENTES

- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 6 huevos



ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 170°.
- 2 Fundir el chocolate al baño maría o al microondas.
- 3 Montar las claras a punto de nieve (deben de estar muy firmes).
- 4 Batir las yemas hasta que blanqueen e ir vertiendo el chocolate poco a poco y mezclando.
- 5 Añadir poco a poco las claras montadas e ir incorporando con movimientos suaves y envolventes.
- 6 Verter la preparación en un molde 18 cm forrado con papel de horno.
- 7 Hornear al baño maría durante 15 min, bajar la temperatura del horno a 160° y dejar hornear otros 15 min.
- 8 Apagar el horno, colocar una cuchara de madera en la puerta para que quede un poco abierta y dejar unos 15 min. Entreabrir la puerta y dejar enfriar por completo dentro del horno.



EL TRUCO DEL CHEF

Servir con frutos rojos y decorar con una hojita de menta.



Fácil



4 - 6 personas


10 minutos
de preparación

Mousse de chocolate blanco

INGREDIENTES

- 1 tableta de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 200 ml de nata para montar fría + 75 ml a temperatura ambiente



ELABORACIÓN

- 1 Para empezar la mousse de chocolate blanco, fundir el chocolate troceado, junto con 75 ml de nata a temperatura ambiente, al baño maría o en el microondas según las instrucciones en el embalaje. Dejar enfriar unos 5 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Batir la nata con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que esté casi montada.
- 3 Añadir la mitad de la nata a la mezcla de chocolate blanco y mezclar con movimientos suaves y envolventes hasta que quede una mezcla homogénea. Añadir a la nata restante la mezcla anterior, y mezclar con movimientos suaves y envolventes.
- 4 Repartir la mezcla en pequeñas tazas o vasos transparentes y refrigerar la mousse de chocolate blanco un mínimo de 4-5 horas.



EL TRUCO DEL CHEF

Servir con virutas de chocolate blanco y una hojita de menta.



el lado dulce
de la vida

LA LECHERA

 Fácil  8 - 10 personas  5 minutos de preparación  15 minutos de cocción

Tarta de queso y limón en freidora de aire

INGREDIENTES

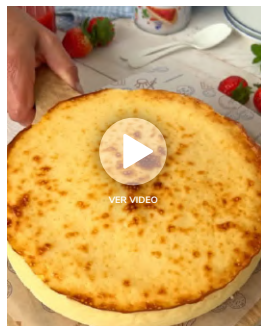
- 370 g (1 bote peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 350 g de queso blanco cremoso para untar
- 75 ml de zumo de limón
- 4 huevos M
- 50 g de maicena
- ralladura de medio limón



Sin gluten

ELABORACIÓN

- 1 Forrar un molde de 20 cm desmoldable con papel de horno.
- 2 Batir todos los ingredientes con varillas eléctricas hasta que quede una mezcla homogénea y sin grumos.
- 3 Verter la preparación en el molde y cocer en la freidora de aire durante unos 15 min a 160°C (2000W).
- 4 Desmoldar y dejar enfriar.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Si durante la cocción se dora mucho, tapar con papel de aluminio. Espolvorear con un poco de azúcar glas para decorar.



Fácil



6 personas



10 minutos
de preparación



12 minutos
de cocción

Galletas fáciles de chocolate con 3 ingredientes

INGREDIENTES

- 1/2 tableta de chocolate negro 70% NESTLÉ Postres
- 1 Yogur natural azucarado NESTLÉ
- 150 g de almendra molida

ELABORACIÓN

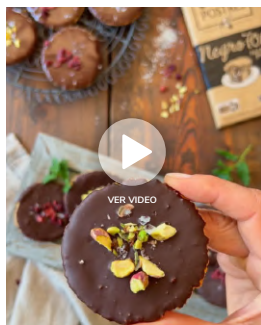
- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Mezclar la harina de almendra y el yogur en un bol hasta conseguir una masa uniforme.
- 3 Con las manos húmedas, hacer unas 12 bolitas y, con la ayuda de un vaso plano y papel de horno, aplastar las galletas para que queden finas.
- 4 Hornear 15-16 min.
- 5 Sacar las galletas del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.
- 6 Mientras, fundir el chocolate negro 70% siguiendo las instrucciones del envoltorio.
- 7 Bañar las galletas en el chocolate y colocar sobre una superficie plana cubierta con papel vegetal. Refrigerar hasta que se endurezca el chocolate.



Vegetariano



Sin gluten



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con frutos secos picados y sal en escamas antes de que el chocolate se endurezca. Se puede añadir esencia de vainilla a la masa.



Descubre más recetas con
pocos ingredientes en:

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina

