



# Recetas de Semana Santa

¿Dulce o salado? Tú decides.  
Inspírate con estas recetas irresistibles  
y llena tu mesa de sabor



13 recetas dulces y saladas

[www.nestlecocina.es](http://www.nestlecocina.es)



# Índice

## RECETAS SALADAS

Tartaletas de bacalao con pimientos del padrón	04
Hojaldre con bacalao y pesto	05
Bombonitos de bacalao ahumado	06
Croquetas de bacalao	07
Nidos salados de hojaldre	08
Estofado de cordero con alcachofas y tomate	09
Arroz con bacalao y verduritas	10



## RECETAS DULCES

Mona de Pascua	12
Leche frita de chocolate	13
Arroz con leche al horno	14
Empanadillas dulces al horno de piña y coco	15
Torrijas con crema de chocolate negro	16
Torrijas de croissant	17



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



# Recetas Saladas



## Tartaletas de bacalao con pimientos de Padrón y ajonesa



### Preparación

- Fácil
- 16 personas
- 25 minutos de preparación
- 20 minutos de cocción

### Ingredientes

- 1 paquete de Obleas BUITONI pequeño (160 g)
- 570 g de bacalao desalado limpio de espinas
- 150 g de Pimientos del padrón (16 unidades)
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave + aceite para freír
- 80 g de ajonesa (alioli)
- Pimentón dulce o picante
- Perejil picado
- Pimienta de colores

### 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 unos 8-10 min y dejar enfriar.
- 4 En una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva suave, marcar los lomos de bacalao a fuego alto, primero por el lado de la piel durante unos 2 min, darle la vuelta al lomo y cocinar durante otros 2 min. Retirar de la sartén y dejar sobre un papel absorbente.
- 5 Hacer un corte a los pimientos y freírlos a fuego medio-alto unos 5 min, dándoles la vuelta sin que lleguen a tostarse. Retirar con una espumadera.
- 6 Separar en lascas los lomos de bacalao y colocarlos dentro de las tartaletas. Añadir un poco de la ajonesa y terminar colocando un Pimiento de Padrón con una pizca pimienta recién molida, pimentón y perejil picado.



### El truco del Chef

Se puede sustituir los Pimientos de Padrón por pimientos rojos asados. Servir con sal gruesa sobre los pimientos. Sustituir el perejil por cebollino.



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

## Hojaldre con bacalao y pesto



### Preparación

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

### Ingredientes

- 2 Masas de Hojaldre rectangular BUITONI
- 70 g de Salsa Pesto
- 1 huevo
- 300 g de bacalao desalado

### Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar el bacalao en trozos pequeños y regulares.
- 3 Extender una lámina de hojaldre y recortar la forma de un pez. Hacer lo mismo con la otra. Repartir en una de ellas los trozos de bacalao (sin llegar a los bordes) y repartir la salsa pesto.
- 4 Colocar encima la otra lámina recortada y presionar los bordes.
- 5 Con los trozos de masa restante, hacer círculos con una boquilla e ir poniéndolos en el centro simulando las escamas.
- 6 Cortar un círculo más pequeño y pincharlo con un tenedor para hacer el ojo.
- 7 Hacer también tiras con el hojaldre para decorar la cola.
- 8 Pintar con huevo batido y hornear unos 20-25 minutos hasta que esté dorado el hojaldre.



### El truco del Chef

Retirar del horno y poner encima de una rejilla por si el bacalao ha soltado un poco de líquido, que el hojaldre no se humedezca.

## Bomboncitos de bacalao ahumado



### Preparación

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

### Ingredientes

- 1 paquete pequeño (160 g) de Obleas BUITONI
- 100 g de bacalao ahumado
- 50 g de tomates secos en aceite de oliva
- 20 g de pesto
- 1 huevo (para pintar)

### Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar el bacalao en 16 trozos iguales y picar los tomates secos.
- 3 Repartir el pesto en el centro de cada oblea y colocar encima el bacalao y los tomates.
- 4 Envolver con la misma oblea para cerrarlos.
- 5 Colocarlos con el cierre hacia abajo en una bandeja con papel para horno y pincelarlos con huevo.
- 6 Hornear unos 10-12 minutos.



### El truco del Chef

Espolvorear los bomboncitos con semillas de sésamo antes de hornearlos.



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



### Croquetas de Bacalao



#### Preparación

-  Intermedio
-  8 personas
-  30 minutos de preparación
-  30 minutos de cocción

#### Ingredientes

- 491 ml (1 brik grande) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 60 g de mantequilla
- 80 g de harina + 40 g para rebozar
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- 400 g de cebolla
- 450 g de bacalao desalado (peso neto)
- 2 cucharadas de aceite de oliva + para freír
- Pan rallado para rebozar
- 4 huevos
- Perejil picado
- 1 diente de ajo

#### Elaboración

- 1 En una sartén con 2 cucharadas de aceite rehogar la cebolla cortada en brunoise y el ajo picado, durante 15 min removiendo de vez en cuando, hasta que esté dorada.
- 2 Agregar el bacalao cortado muy fino y dejar durante unos 3-4 min, removiendo de vez en cuando. Reservar y colar (presionando) si es necesario para quitar el exceso de líquido.
- 3 Para la Bechamel: Rehogar la harina en la mantequilla hasta que esté dorada. Verter la leche evaporada IDEAL, la nuez moscada, pimienta y una pizca de sal e ir removiendo con unas varillas continuamente, durante unos 5 min, hasta que alcance el punto de ebullición.
- 4 Mezclar el sofrito con la bechamel y cocinar hasta que la mezcla se despegue de las paredes del cazo, unos 3-5 min. Tapar la masa con film transparente (tocando la superficie para que no se forme una capa) y refrigerar durante 2-3 horas.
- 5 Una vez fría la masa, formar las croquetas de bacalao y pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado. Volver a pasar por huevo batido y pan rallado.
- 6 Freír en abundante aceite caliente las croquetas de bacalao. Pasar por papel de cocina.



#### El truco del Chef

Se pueden congelar y freír sin descongelar.

## Nidos salados de hojaldre



### Preparación

- Fácil
- 4 personas
- 15 minutos de preparación
- 20 minutos de cocción

### Ingredientes

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 40 g de cebolla caramelizada
- 60 g de espinacas cocidas y escurridas
- 40 g de rúcula
- 30 g de queso feta
- 30 g de queso crema
- 12 huevos de codorniz cocidos
- Sal
- Pimienta

### Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Picar las espinacas y mezclarlas con el queso feta desmenuzado, y el queso crema. Salpimentar y reservar.
- 3 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y cortar en 4 rectángulos iguales.
- 4 Repartir el relleno de espinacas y las cebollas caramelizadas en los extremos superiores de cada rectángulo, con ayuda de una cuchara.
- 5 Enrollar cada uno formando un cilindro. Doblar cada cilindro para formar un círculo presionando los extremos con los dedos para unirlo.
- 6 Pincelar con huevo batido y hacer pellizcos con una tijera para darle aspecto de nido. Colocar en el centro una bolita de papel de aluminio o de papel de horno humedecido.
- 7 Hornear durante unos 20-25 minutos.
- 8 Rellenar los nidos con hojas de rúcula y decorar con los huevos de codorniz.



### El truco del Chef

Añadir piñones o nueces picadas al relleno de espinacas.



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

### Estofado de cordero con alcachofas y tomate



#### Preparación

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

#### Ingredientes

- 350 g (1 bote) de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 600 g carne de cordero
- 1.6 kg de alcachofas
- 250 g de cebolla
- 400 g de zanahoria
- 200 ml (1 vaso) de vino tinto
- Menta fresca
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta (sin gluten)

#### Elaboración

- 1 Pelar las alcachofas y cortarlas en cuartos; cortar las zanahorias en rodajas; picar la cebolla.
- 2 Cortar la carne en dados regulares, puede ser una pierna deshuesada, parte de la espalda, etc...
- 3 En una cazuela con un poco de aceite, dorar la carne durante unos minutos; retirarla y, en la misma grasa, freír las alcachofas hasta que estén doradas; retirarlas también y reservarlas. Verter un poco más de aceite, si fuera necesario, y freír la cebolla y las zanahorias.
- 4 Agregar la carne y las alcachofas, verter el vino y cocerlo unos minutos antes de agregar el sofrito y unas hojas de menta troceadas. Dejarlo cocer, tapado y a fuego muy suave, hasta que la carne esté tierna (unos 40 minutos).



## Arroz con bacalao y verduritas



### Preparación

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

### Ingredientes

- 200 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 1 pastilla de Caldo de Verduras MAGGI
- 300 g de arroz tipo bomba
- 300 g de bacalao desalado
- 200 g de guisantes extrafinos congelados
- 800 g (4 uds) de alcachofa
- 180 g de pimiento rojo
- 125 g de berenjena
- 200 g de cebolla
- Guindilla picante
- Aceite de oliva

### Elaboración

- 1 Disolver la pastilla de caldo en 1 l de agua caliente.
- 2 Rehogar cebolla picada en un poco de aceite; cuando esté muy tierna, pimiento cortados en trocitos, los fondos de las alcachofas cortados en láminas y freír hasta que las verduras estén doradas.
- 3 Luego, agregar berenjenas cortadas en dados, un poco de guindilla picada, bacalao desmenuzado y rehogar hasta que también tome color.
- 4 Añadir arroz, freír unos min y agregar guisantes, el tomate frito y el caldo caliente. Cocer el arroz con bacalao 15 min a fuego vivo, rectificar la sal.
- 5 Dejar reposar 5 minutos antes de servir este arroz con bacalao y verduritas.



### El truco del Chef

Puedes aprovechar restos de verduras que queden en la nevera; zanahorias, calabacín, pimiento verde...



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

# Recetas Dulces



## Mona de Pascua



el lado dulce de la vida



### Preparación

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

### Ingredientes

- 370 g (1 bote peq) de Leche condensada La Lechera
- 3 huevos
- La misma lata llena de harina
- 1/2 lata con aceite de girasol
- 16 g de levadura química
- Ralladura de un limón
- Azúcar glas

### Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 180°C y empezar a elaborar este bizcocho superfácil en 5 minutos.
- 2 Batir los huevos y mezclar el resto de los ingredientes de esta receta de bizcocho fácil hasta obtener una crema
- 3 Verterla en un molde redondo de 20 cm, ligeramente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina.
- 4 Cocer el bizcocho a media altura arriba y abajo sin ventilador a 180° durante unos 40-45 minutos.
- 5 Dejar enfriar el bizcocho fácil encima de una rejilla y espolvorear con azúcar glas.



### El truco del Chef

El tiempo de cocción puede variar según el horno. Si se tuesta demasiado por arriba, cubrir con papel de aluminio.



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

## Leche frita de chocolate



### Preparación

- Fácil
- 12 personas
- 30 minutos de preparación

### Ingredientes

- 1/2 tableta de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 370 g (1 lata pequeña) de Leche condensada LA LECHERA
- 65 g de maicena
- 1 cucharadita de Extracto de vainilla
- Para rebozar: 2 huevos
- Pan rallado
- Aceite de girasol

### Elaboración

- 1 Poner en un cazo al fuego la leche condensada, 400 ml de agua, la vainilla y el chocolate partido a trozos. Remover hasta calentar y que el chocolate se funda.
- 2 Mientras, disolver la maicena en 100 ml de agua fría. Incorporar a la mezcla anterior e ir removiendo constantemente hasta que la mezcla espese.
- 3 Verter la mezcla en una bandeja forrada con papel film y taparla tocando la crema. Llevar al refrigerador hasta que se endurezca.
- 4 Cortar en cuadrados y empanar pasando primero por el pan rallado y después por huevo batido, repetir la operación haciendo un doble empanado.
- 5 Freír en abundante aceite, pasarlos encima de un papel de cocina para absorber el exceso de aceite.



### El truco del Chef

El aceite aconsejable para freír repostería es el aceite de girasol, evitando que se nos queme, pues el sabor es más suave. Espolvorear con virutas de chocolate.



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

## Arroz con leche al horno



### Preparación

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

### Ingredientes

- 185 g (1/2 bote peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 100 g de arroz
- 500 ml de agua
- 1 rama de canela
- La piel de 1 limón

### Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 220°C.
- 2 Mezclar todos los ingredientes en un recipiente apto para el horno.
- 3 Hornear durante 40-45 minutos con calor arriba y abajo y tapado con papel de aluminio o una tapa apta para el horno.
- 4 Pasado el tiempo, si el arroz no está cocido dejar unos minutos más destapado. Retirar del horno y destapar. Todavía estará líquido pero con el reposo de unos 20 min espesará.
- 5 Retirar la piel de limón y canela y servir o dejar enfriar en la nevera.



### El truco del Chef

Se pueden sustituir los aromáticos por otros al gusto. Espolvorear canela molida antes de servir.



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

## Empanadillas dulces al horno de piña y coco



### Preparación

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

### Ingredientes

- 1 paquete peq. (160 g) de Obleas BUITONI
- 285 g de piña en su jugo (8 rodajas)
- 15 g de azúcar moreno
- 50 g de coco rallado
- 1 huevo

### Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar las rodajas de piña por la mitad.
- 3 Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear sobre una bandeja de horno.
- 4 Poner en cada una de ellas la media rodaja de piña en un extremo y espolvorear el coco y el azúcar.
- 5 Doblarlas sin llegar a cerrar y pintar con huevo batido.
- 6 Hornear unos 8-10 minutos.



### El truco del Chef

Poner por encima de la piña unas gotitas de ron.



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

## Torrijas con crema de chocolate negro



### Preparación

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

### Ingredientes

- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 150 ml de nata para montar
- 370 g (1 lata peq) de Leche condensada LA LECHERA
- 20 rebanadas de pan
- 2 huevos
- 1 limón
- Aceite de girasol

### Elaboración

- 1 Disolver la leche condensada en 400 ml (2 vasos) de agua y añadir la corteza del limón. Cocerla durante 5 minutos, a fuego suave, para que se aromatice.
- 2 Bañar las rebanadas de pan en esta leche, después pasarlas por los huevos batidos y freírlas en el aceite caliente hasta que estén doradas.
- 3 Poner la nata a calentar en un cazo y cuando arranque a hervir, retirar del fuego y añadir el chocolate troceado. Remover hasta dejar una crema fina. Dejar templar un poco.
- 4 Servir las torrijas con la crema de chocolate.



### El truco del Chef

Puede añadirse una ramita de canela en la cocción y/o espolvorear las torrijas con canela en polvo.

## Torrijas de croissant



### Preparación

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

### Ingredientes

- 370 g (1 lata peq.) de Leche condensada LA LECHERA
- 400 ml de agua
- La piel de 1 limón
- 1 ramita de canela 240 g (12 unidades) de croissants pequeños
- 2 huevos M
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- Canela en polvo
- Azúcar glas (para decorar)

### Elaboración

- 1 Disolver la leche condensada en el agua; añadir la corteza de limón y la ramita de canela. Cocer durante 5 minutos, a fuego suave, para que se aromatice. Dejar templar y retirar el limón y la canela.
- 2 Cortar los croissants por la mitad. Bañarlos en leche aromatizada por ambos lados, dándoles la vuelta para que se empapen bien.
- 3 Pasarlos por huevo batido y dorar en una sartén caliente con el aceite, vuelta y vuelta, unos 2 minutos por cada lado.
- 4 Espolvorear con canela molida y azúcar glas.



### El truco del Chef

Servir con frutos rojos.



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



Descubre nuestras deliciosas recetas  
y compártelas con tu familia

[www.nestlecocina.es](http://www.nestlecocina.es)

Síguenos y disfruta más de la cocina

