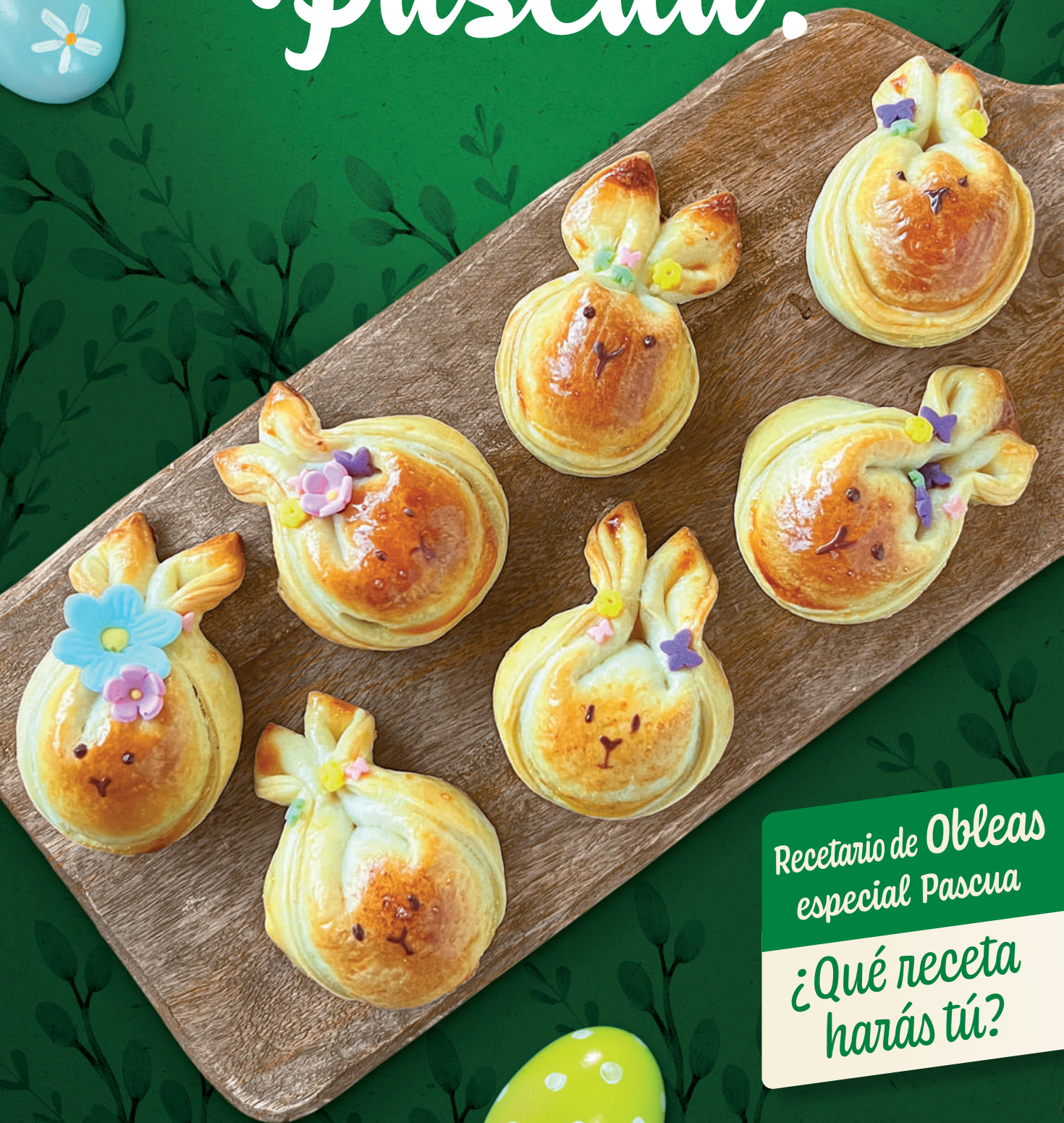


¡Con

D A L 1 8 2 7
Buitoni®

triunfarás esta
Pascua!



Recetario de Obleas
especial Pascua

¿Qué receta
harás tú?



ENTRANTES

Empanadillas de atún y tomate clásicas 

Tartaletas de tomate y queso crema con anchoas 

Empanadillas de jamón dulce y queso 

PRINCIPALES

Empanadillas de gambones, queso de oveja y piñones 

Mini *galette* de camembert, romero y pistachos 

Bomboncitos de bacalao ahumado 

Saquitos de salmón ahumado, pera y gorgonzola 

Empanadas de carne (estilo argentino) 

POSTRES

Empanadillas dulces al horno de piña y coco 

Pastelitos conejo de obleas y chocolate 

Conejitos de chocolate, aceite y sal con masa de empanadas 





DAL 1827
Buitoni



Empanadillas de atún y tomate clásicas



Fácil



6
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1 Desmenuzar el atún y mezclarlo con el huevo duro picado, los pimientos troceados y el tomate frito.
- 2 Sazonarlo con un poco de sal.
- 3 Rellenar las obleas y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
- 4 Freír las empanadillas de atún en abundante aceite a 180 °C. Escurrirlas sobre papel de cocina absorbente.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 80 g de Tomate frito **Estilo Casero SOLÍS**
- 1 huevo duro picado
- 35 g de pimientos del piquillo cortados en trocitos
- 230 g de atún en aceite (peso escurrido)
- Aceite de oliva para freír
- Sal

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





Tartaletas de tomate y queso crema con anchoas



Fácil



16
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

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 Cortar los tomates *cherrys* en rodajas y picar finamente las anchoas.
- 5 Mezclar el queso blanco cremoso con el queso de cabra pelado y desmenuzado, perejil picado al gusto y las anchoas.
- 6 Repartir la mezcla en las tartaletas y los tomates *cherrys*. Servir al momento.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 200 g de queso de cabra
- 350 g de queso blanco cremoso para untar
- 100 g de tomate *cherry*
- 100 g de anchoa en aceite (peso escurrido)
- Perejil fresco picado

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES LA RECETA EN
NESTLÉ COCINA





DAL 1827
Buitoni



Empanadillas de jamón dulce y queso



Fácil



8
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Cortar el jamón cocido en daditos y mezclar con el queso.
- 3 Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear encima de una bandeja de horno y repartir el relleno.
- 4 Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
- 5 Pincelar con huevo batido y hornear unos 10 min hasta que estén doradas.

INGREDIENTES

- 1 paquete grande (280 g) de **Obleas BUITONI**
- 170 g de jamón cocido
- 200 g de queso emmental rallado
- 1 huevo

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





DAL 1827
Buitoni



Empanadillas de gambones, queso de oveja y piñones



Fácil



8
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



12 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Mezclar en un bol el queso crema con el queso de oveja, los piñones, los gambones en trocitos, sal y pimienta al gusto.
- 3 Repartir el relleno entre las 16 obleas y cerrarlas presionando el borde con ayuda de un tenedor. Con el otro extremo del tenedor, meter la masa hacia dentro, formando pétalos.
- 4 Colocar las empanadillas sobre una bandeja de horno con papel vegetal y pincelar con el huevo batido.
- 5 Hornear unos 12-14 min, hasta que estén doradas.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 160 g de gambones (pelados y en trocitos)
- 75 g de queso crema
- 60 g de queso de oveja curado (rallado)
- 30 g de piñones tostados
- 1 huevo (para pincelar)
- Pimienta negra
- Sal

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





DAL 1827
Buitoni



Mini *galette* de camembert, romero y pistachos



Fácil



8
PERSONAS



16 min.
DE PREPARACIÓN



14 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Repartir el queso camembert en trozos en el centro de las obleas, dejando un borde de 1 cm, y aplanar el queso ligeramente con los dedos.
- 3 Cerrar las obleas alrededor del queso formando una pestaña, y colocar las *galettes* en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- 4 Pintar las obleas con huevo batido y repartir en el centro los pistachos y el romero picados.
- 5 Hornear durante unos 14 min y servir con la miel en hilos por encima.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 320 g de queso camembert (en láminas)
- 25 g de pistachos (picados)
- 10 g de miel
- Romero fresco (picado)
- 1 huevo (para pincelar)

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





DAL 1827
Buitoni



Bombonitos de bacalao ahumado



Fácil



8
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

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 min.

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)

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





DAL 1827
Buitoni



Saquitos de salmón ahumado, pera y gorgonzola



Fácil



16
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



18 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Picar el salmón en trocitos pequeños. Pelar la pera y cortar en trocitos pequeños. Desmenuzar el queso y mezclar con el salmón y la pera.
- 3 Repartir la mezcla en el centro de cada oblea y cerrarla uniéndolos bordes, presionando y girándolos ligeramente para cerrar.
- 4 Poner los saquitos en una bandeja de horno con papel vegetal y pintar con huevo batido.
- 5 Hornear unos 18 min hasta que estén dorados.

INGREDIENTES

- 1 paquete grande (280 g) de **Obleas BUITONI**
- 200 g de salmón ahumado
- 200 g de pera *conference* (firme, que no esté muy madura)
- 100 g de queso gorgonzola
- 1 huevo batido para pincelar

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES LA RECETA EN
NESTLÉ COCINA





Empanadas de carne (estilo argentino)



Fácil



6
PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



25 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1** Picar el ajo, la cebolla y el pimiento y sofreír en una sartén con el aceite caliente.
- 2** Añadir la carne, la sal y las especias. Saltear hasta que la carne este cocida.
- 3** Reservar el relleno en la nevera hasta que esté completamente frío.
- 4** Precalentar el horno a 200 °C.
- 5** Picar la parte verde de la cebolleta y el huevo cocido, añadir al relleno y mezclar.
- 6** Repartir el relleno sobre las masas para empanadas, presionando para que quede compacto.
- 7** Opcional: humedecer los bordes con agua. Cerrar las empanadas con repulgue o con un tenedor.
- 8** Colocar sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
- 9** Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 20 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 250 g carne de ternera picada
- 250 g cebolla
- 125 g pimiento rojo
- 50 g de cebolleta (la parte verde)
- 2 huevos (1 cocido y 1 para pincelar)
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- Pimienta

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA



Empanadillas dulces al horno de piña y coco



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 vegetal sobre una bandeja de horno. Poner en cada una de ellas la media rodaja de piña en un extremo y espolvorear el coco y el azúcar.
- 4** Doblarlas sin llegar a cerrar y pintar con huevo batido.
- 5** Hornear unos 8-10 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (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

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





Pastelitos conejo de obleas y chocolate



Fácil



8
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1** Fundir el chocolate junto con la nata en el microondas. Mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 2** Precalentar el horno a 200 °C.
- 3** Con un cortapastas con forma de conejo cortar las obleas.
- 4** Repartir la crema de chocolate en la mitad de las obleas, y cubrirlas con el resto.
- 5** Presionar los bordes con un tenedor para cerrarlos.
- 6** Colocar sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal y pincelar con huevo batido.
- 7** Hornear durante 10-12 min.
- 8** Espolvorear con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 50 g de Chocolate Negro **NESTLÉ POSTRES**
- 30 ml de nata para montar

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





Conejitos de chocolate, aceite y sal con masa de empanadas



Fácil



12
PERSONAS



12 min.
DE PREPARACIÓN



18 min.
DE COCCIÓN

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Colocar unas gotas de aceite de oliva en el centro de una de las mitades de la masa. Colocar encima 3 onzas de chocolate y una pizca de sal en escamas.
- 3 Cerrar la empanada por la mitad, doblar hacia arriba los extremos y juntar formando las orejitas del conejo, presionando bien. Repetir el proceso con todas las obleas.
- 4 Colocar sobre una bandeja de horno con papel vegetal. Pincelar con huevo batido, decorar con los *sprinkles* y hornear durante unos 18-20 min.
- 5 Decorar los conejitos pintando los ojitos y el hocico con el chocolate fundido restante y la ayuda de un palillo.
- 6 Dejar enfriar ligeramente para no quemarse y consumir calientes o templados.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 1 tableta de Chocolate negro **NESTLÉ POSTRES** (180 g para rellenar y 20 g para decorar)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas
- *Sprinkles* de Pascua (flores, mariposas, etc)

Con **BUITONI...**
¡Triunfarás!

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA

