

Recetas de Navidad



Hay muchos tipos de Navidades,
y en Nestlé Cocina tenemos recetas para todas.

Índice



Para celebraciones con pocos comensales

Solomillo wellington individual	04
Crema de boletus con yema curada	05
Chuleta de cerdo con salsa de uvas con cava	06
Cazuela de rape, gambas y setas	07



Para los que son muchos comensales

Corona de croissants para Navidad	09
Bombones de queso Idiazabal con pera y nueces	10
48 canapés rápidos para Navidad	11
Vitello Tonnato	12



Para los que quieren celebrar solo de picoteo

Piruletas fáciles para Navidad	14
Montaditos de pera caramelizada con burrata	15
Gambas en gabardina	16
Arbolitos de hojaldre y queso azul	17



Para los que les va lo clásico, pero le quieren dar un toque diferente

Aperitivo de crema marisco con langostino crujiente con coco	19
Caldereta fácil de bogavante	20
Canelones de carne, setas y foie	21
Muslos de pavo al horno con frutos secos	22

Para quien lo quiere tener preparado el dia anterior

Conos con mousse de salmón	24
Mousse de foie y queso de cabra con gelatina de Pedro Ximénez	25
Pastel de quesos	26

Para quien lo quiere celebrar con recetas vegetarianas o veganas

Hojaldre relleno de verduras	28
Canapés de Portobello	29
Canelones veganos de chick'n Style Filet Pieces	30
Corona de hojaldre con queso de cabra, coulis de naranja, membrillo y nueces	31

Para los que alargan la sobremesa

Tartaletas de Banoffee para Navidad	33
Fudge para Navidad	34
Trufas de chocolate y pistacho	35
Triángulos de hojaldre con nata y lotus biscoff	36
Crema de whisky	37
Cookies de Tiramisú	38

Para los más chocolateros

Tarta de chocolate blanco y arándanos	40
Tableta de chocolate de tiramisú	41
Tarta de turrón y chocolate con leche	42

Para los que quieren comer el turrón de manera diferente

Tacos de crema de turrón y chocolate	44
Tarta de turrón y chocolate	45
Postre de Turrón Navideño	46
Tarta de turrón sin horno	47





Nestlé
COCINA



* * * * *
Para celebraciones
con pocos comensales * * * * *



Buitoni

 Fácil

 4 Personas

 20 min. de preparación

 45 min. de cocción

Solomillo Wellington individual



Ingredientes

- 1 masa de hojaldre rectangular BUITONI
- 400 g de solomillo de ternera en 4 rodajas
- 200 g champiñones
- 120 g de jamón serrano en 8 lonchas
- 50 g de chalota
- 50 ml de coñac
- 40 g de foie micuit
- 20 g de mostaza de Dijon
- 10 g de mantequilla
- 1 huevo (para pincelar)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Tomillo, sal, pimienta



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

Elaboración

- 1 Marcar, vuelta y vuelta, a fuego muy alto los cuatro trozos de carne con el aceite de oliva. Salpimentar y dejar enfriar.
- 2 Triturar con una picadora los champiñones y las chalotas y poner la mezcla a pochar con la mantequilla y el tomillo unos 10 minutos. Añadir sal y pimienta al gusto. Agregar el coñac y los jugos que haya soltado la carne. Dejar evaporar unos 5 minutos más. Con el fuego apagado añadir el foie y mezclar. Dejar enfriar por completo.
- 3 Extender un trozo de papel film y colocar dos tiras de jamón en horizontal, solapando ligeramente una encima de la otra.
- 4 Colocar $\frac{1}{4}$ del picadillo de champiñones y foie en el centro de las lonchas.
- 5 Untar con mostaza el solomillo y colocar encima de la farsa de champiñones.
- 6 Cerrar con las lonchas de jamón el paquete de solomillo y envolver con el papel film apretándolo bien para obtener un paquetito prieto y redondeado.
- 7 Repetir el proceso con los 3 trozos de carne restantes y refrigerar toda la noche. Precalentar el horno a 200°C.
- 8 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que la envuelve.
- 9 Cortar el hojaldre restante en 4 partes haciendo una cruz.
- 10 Desenvolver los paquetes de solomillo y colocarlos sobre el hojaldre con la parte donde pusimos los champiñones hacia abajo.
- 11 Cerrar el hojaldre uniendo las puntas. Darle la vuelta al paquete y colocar sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- 12 Pincelar con huevo batido, hacer un dibujo de espiga con ayuda de un cuchillo afilado y volver a pincelar con huevo.
- 13 Hornear 25 minutos y servir.



El truco del Chef

Acompañar con cebollitas glaseadas y zanahorias de colores. Si lo prefieres, pincela con huevo sólo una vez y hornea sin hacer el dibujo de espiga.



Crema de boletus con yema curada



Ingredientes

- 196 ml (1 briki peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 15 g de boletus deshidratados
- 200 g de puerro
- 100 g de cebolla
- 30 g de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 350 ml de caldo de verduras
- Sal
- Pimienta negra molida
- Azúcar

Elaboración

- 1 Poner a hidratar las setas con el caldo a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando para que se caigan las posibles hojitas o tierra que puedan tener las setas. Dejar hidratar durante al menos 1 hora.
- 2 En un bol, mezclar mismas cantidades de sal y azúcar. Hacer unos huecos dejando mezcla por abajo.
- 3 Separar las claras de las yemas.
- 4 Colocar las yemas en los huecos de la mezcla de sal y azúcar. Cubrir con la misma mezcla y dejar en la nevera durante 1 hora y media. Con este tiempo, conseguimos una textura cremosa de la yema. Si la queremos con más consistencia, alargar el tiempo de curado.
- 5 Cortar el puerro, la cebolla y el ajo en trozos pequeños.
- 6 Pochar las verduras con una pizca de sal en una sartén con la mantequilla y el aceite a fuego medio durante unos 10 minutos.
- 7 Añadir los boletus escurridos y pochar durante 5 minutos a fuego medio.
- 8 Añadir el caldo de verduras donde hemos hidratado las setas, previamente colado por un colador de malla fina, y cocer unos 5 minutos. Añadir la Leche evaporada Ideal y cocer unos 2 minutos más. Añadir una pizca de pimienta.
- 9 Triturar y rectificar de sal y pimienta.
- 10 Sacar las yemas de la mezcla con mucho cuidado y con ayuda de una cuchara, sumergirlas en un bol con agua para quitar el exceso de azúcar y sal.
- 11 Servir la crema con la yema curada.



El truco del Chef

Servir con virutas de Jamón. Acompañar con dados de pan tostados, y espolvorear las yemas con un poco de sal negra.



Chuleta de cerdo con salsa de uvas con cava



Ingredientes

- 196 ml (1 briki 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
- 3 cucharadas de aceite de oliva suave
- Sal

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.
- 6 Añadir la leche evaporada y reducir durante 15-20 min a fuego bajo. 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.



Fácil



4 Personas



10 min. de preparación



30 min. de cocción



Cazuela de rape, gambas y setas



Ingredientes

- 1 Bote Tomate frito Estilo Casero SOLÍS
- 400 g (4 rodajas) de rape
- 8 gambas (40 g)
- 250 g de setas de temporada
- 100 ml (1/2 vaso) de vino blanco
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Harina
- Picada: 2 dientes ajo
- 25 g de almendras tostadas
- 2 rebanaditas de pan
- Coñac
- Sal y perejil

Elaboración

- 1 Freír las gambas en una sartén con dos cucharadas de aceite; retirarlas y colocarlas en una cazuela.
- 2 En el mismo aceite, añadir, si es preciso, un poco más de aceite y freír el rape previamente sazonado con sal y enharinado. Dorarlo por ambos lados y retirarlo también y reservarlo junto con las gambas.
- 3 Limpiar las setas, trocearlas si fueran grandes y rehogarlas en la misma sartén. Cuando hayan absorbido el agua que desprenden, agregar el sofrito de tomate y el vino y cocerlo durante 15 minutos.
- 4 Machacar en el mortero las almendras, el pan y los ajos fritos en 1 cucharada de aceite y una ramita de perejil; añadir un chorrito de coñac y 200 ml (1 vaso) de agua, mezclarlo bien y agregarlo al sofrito. Añadirlo a la cazuela y rectificar el sazonado y cocerlo todo junto durante unos 10 minutos sacudiendo la cazuela de vez en cuando.



El truco del Chef

Espolvorearlo con perejil picado antes de servir.



Para los que son
muchos comensales


 Fácil

 8 Personas

 20 min. de preparación

 20 min. de cocción

Corona de croissants para Navidad



Ingredientes

- 1 masa de Hojaldre Redonda BUITONI
- 80g de crema de queso a las finas hierbas
- 1 huevo para pincelar
- Sésamo para espolvorear (opcional)

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa y cortar la masa en 16 triángulos. Repartir una cucharadita de queso en el extremo de cada uno.
- 3 Enrollarlos desde la base hacia la punta y girar las puntas hacia adentro.
- 4 Pincelar con huevo y espolvorear sésamo.
- 5 Hornear unos 20 min hasta que estén dorados.
- 6 Sirve la corona de croissants con tus aperitivos favoritos: salmón ahumado, aceitunas, queso, frutos secos, etc. y decora con una hojitas frescas de eneldo, romero, etc.



El truco del Chef

Rellena los croissants con otro tipo de queso, jamón, etc.



Bombones de queso Idiazabal con pera y nueces



Ingredientes

- 196 ml (1 briki peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 150 g de queso Idiazábal
- 550 g de peras conferencia
- 15 g de mantequilla
- 2 hojas de gelatina
- 30 g de nueces

Elaboración

- 1 Poner a hidratar en agua fría las hojas de gelatina.
- 2 Picar las nueces y reservar.
- 3 En un cazo, calentar la leche evaporada IDEAL con el queso Idiazabal cortado en trocitos y la gelatina escurrida y mezclar hasta que se funda, unos 5 min. Añadir las nueces y mezclar.
- 4 Engrasar una cubitera de silicona. Verter la mezcla y refrigerar un mínimo de 4 horas.
- 5 Pelar y trocear la pera en daditos. Saltear la pera con la mantequilla a fuego fuerte durante 7 minutos.
- 6 Desmoldar los bombones y servir con la pera salteada.



El truco del Chef

Se puede utilizar avellanas en lugar de nueces.



 Fácil

 16 Personas

 15 min. de preparación

 25 min. de cocción

48 canapés rápidos para Navidad



Ingredientes

- 2 masas de Hojaldre rectangular BUITONI
- 400 g de queso brie
- 150 de jamón serrano en lonchas finas
- 50 g de mermelada de higos
- 30 g de almendra granillo
- 1 huevo para pincelar

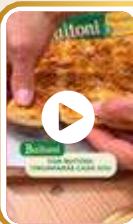
Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar las masas de hojaldre sobre las hojas de papel que las envuelve.
- 3 Cubrir una de ellas con el jamón y encima el queso brie cortado. Colocar la otra masa encima y presionar ligeramente con los dedos.
- 4 Hacer 8 cortes por el lado largo y otros 6 por el lado corto, con ayuda de un corta pizzas, obteniendo 48 cuadraditos de masa.
- 5 Pincelar con el huevo batido y repartir la almendra.
- 6 Hornear unos 25 min hasta que el hojaldre esté dorado. Mientras, añadir una cucharadita de agua a la mermelada y mezclar.
- 7 Sacar los canapés del horno y en caliente pincelar con la mermelada.



El truco del Chef

Sustituir la mermelada de higos por otra al gusto.



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



Sin gluten

 Fácil

 10 Personas

 30 min. de preparación

 60 min. de cocción

Vitello Tonnato



Ingredientes

- 100 ml de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 100 ml de aceite de oliva suave
- 100 ml de aceite de girasol
- 80 g de atún en aceite en conserva (peso neto escurrido)
- 5 g de alcacarras
- 25 g de anchoa en aceite (peso neto escurrido)
- 10 ml de zumo de limón
- 1,250 kg de redondo de ternera bridado y limpio de tendones y grasa
- 2 l de agua
- 300 ml de vino blanco
- 250 g de cebolla
- 1 rama (90 g) de apio
- 125 g de zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra en grano
- Clavo
- Sal

Elaboración

- 1 Pelar y cortar la cebolla, la zanahoria y el apio en trozos grandes.
- 2 Añadir las verduras troceadas y el ajo entero pelado a una olla grande. Colocar encima la pieza de carne y regar con el vino blanco y 1,5 l de agua. Agregar la sal, el laurel y los granos de pimienta y clavo al gusto.
- 3 Llevar a ebullición y retirar la espuma que suba a la superficie con una espumadera. Tapar y dejar cocinar 50-60 minutos hasta que la carne esté tierna.
- 4 Sacar la carne del caldo y dejar enfriar por completo.
- 5 A continuación, preparar la salsa del vitello tonnato.
- 6 Poner la leche Ideal muy fría, los dos tipos de aceite en un recipiente alto. Añadir el zumo de limón y batirlo unos minutos con el brazo eléctrico hasta obtener una mayonesa ligada. Incorporar el atún, las alcacarras y las anchoas y batir de nuevo hasta obtener una salsa fina y cremosa. Reservar en la nevera.
- 7 Cortar la carne en láminas muy finas y verter la salsa por encima.



El truco del Chef

Decorar con brotes o con alcacarras. Se puede utilizar el caldo de cocción de la carne para aligerar la salsa si fuera necesario.



* * * Para los que quieren * * *
* celebrar solo de picoteo * * *



Piruletas fáciles para Navidad



Ingredientes

- 1 paquete pequeño (160 g) de Obleas BUITONI
- 40 g de queso camembert
- 40 g de cebolla caramelizada
- 40 g de mermelada de frambuesa
- 40 g de queso de cabra
- 1 huevo para pincelar

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar las obleas con cortadores con formas navideñas.
- 3 En 4 obleas repartir el queso de cabra y la mermelada y en otras 4 la cebolla caramelizada y el queso camembert.
- 4 Colocar una brocheta de madera o un palito para helados en un extremo y cubrirlas con el resto de las obleas. Cerrarlas con la ayuda de un tenedor.
- 5 Pincelar con huevo batido y hornear 10-12' hasta que estén doradas.



El truco del Chef

Personaliza los palitos de las piruletas, con lazos, o mensajes escritos para Navidad.



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



 Fácil

 16 Personas

 25 min. de preparación

 15 min. de cocción

Montaditos de pera caramelizada con burrata



Ingredientes

- 1 paquete pequeño (160 g) de Obleas BUITONI
- 500 g de peras conference
- 50 g de azúcar moreno
- 40 gramos de mantequilla
- 300 g de burrata
- 50 g de granada
- Sal
- Pimienta de colores

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 6-8 minutos (hasta que se doren). Sacar del horno y reservar.
- 3 Cortar las peras en rodajas no muy finas y quitar las pepitas del corazón.
- 4 En una sartén grande, poner el azúcar y la mantequilla hasta que se funda. Añadir las peras y dejar cocer a fuego medio por ambos lados hasta que se ablanden ligeramente, unos 5-7 min.
- 5 Mientras, desmenuzar la burrata y repartirla en las obleas.
- 6 Repartir las peras y regar con el jugo. Salpimentar, añadir la granada y servir caliente.



El truco del Chef

Decorar con unas hojitas de romero, albahaca, o tomillo.



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



 Fácil

 12 Personas

 20 min. de preparación

 20 min. de cocción

Gambas en gabardina



Ingredientes

- 100 ml de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 1 kg de gambas
- 115 g de harina
- 1 huevo
- 3 g de levadura química
- 1 cucharadita de sal
- Aceite para freír
- 50 ml de agua fría

Elaboración

- 1 Pelar las gambas sin quitarles la cola.
- 2 En un bol, añadir la leche evaporada, el agua, el huevo, la harina, la sal y la levadura y batir hasta dejar una masa fina, homogénea y sin grumos.
- 3 Dejar enfriar mínimo 1 hora en el refrigerador hasta que la masa esté fría.
- 4 Calentar el aceite.
- 5 Sumergir las gambas en la masa fría por la parte del cuerpo sin meter la cola.
- 6 Freír en el aceite caliente hasta que estén doradas.
- 7 Sacar y retirar el exceso de aceite poniéndolas encima de papel de cocina.



El truco del Chef

Acompañar con mayonesa o alioli.



Buitoni



Fácil



16 Personas



25 min. de preparación



10 min. de cocción

Arbolitos de hojaldre y queso azul



Ingredientes

- 1 Masa de hojaldre redonda BUITONI
- 1 huevo para pincelar
- 200 g de queso azul
- 300 g de queso cremoso
- 35 g de avellanas
- Pimienta

Elaboración

- 1 Triturar los dos quesos con pimienta al gusto y poner en una manga pastelera con una boquilla rizada. Dejar enfilar en la nevera unas 2 horas.
- 2 Pre calentar el horno a 200°C.
- 3 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que envuelve la masa y cortar 16 círculos de 6 cm y 16 estrellitas con un cortador pequeño. Pinchar con un tenedor, pincelar con huevo batido y repartir las avellanas picadas.
- 4 Hornear unos 10-12 min y dejar enfriar.
- 5 Repartir la crema haciendo la forma de árbol en cada círculo de hojaldre. Colocar las estrellitas arriba y servir.



El truco del Chef

Pincelar las estrellitas con purpurina comestible. Decorar con unas hojitas frescas de tomillo.



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





Para los que les va lo clásico,
pero le quieren dar un toque diferente


 Fácil

 10 Personas

 30 min. de preparación

 90 min. de cocción

Aperitivo de crema marisco con langostino crujiente con coco



Ingredientes

- 196 ml (1 briki peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 350 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 40 g de mantequilla
- 200 g de cebolla
- 100 g de apio
- 100 g de puerro
- 100 g de zanahoria
- 250 g de gambas
- 250 g de cigalas
- 250 g de cabeza de rape
- 250 g de pescado de roca
- 250 g de langostinos (10 unidades)
- 50 ml de coñac
- 15 g de maicena
- Coco rallado para rebozar
- Harina para rebozar
- Aceite de girasol para freír
- Sal, pimienta blanca, nuez moscada

Elaboración

- 1 Pelar las gambas y las cigalas y reservar las cabezas (opcional) y las pieles. Poner un cazo con agua que cubra el marisco y cuando hierva escaldar las cigalas y las gambas. Enfriarlas y reservar el caldo de cocción. Cortar las gambas y cigalas en daditos y reservarlas.
- 2 En una olla poner la mantequilla a fuego medio, añadir la cebolla, apio, puerro y zanahoria cortado a daditos y rehogar durante 20 min. Añadir las cabezas y pieles de las gambas y cigalas y sofreír a fuego medio durante 15 min.
- 3 Verter el coñac y reducir. Agregar el tomate estilo casero y cocer 10 min.
- 4 Añadir la cabeza de rape y el pescado de roca limpios.
- 5 Verter el caldo de cocción y añadir agua hasta llegar a 1,2 litros.
- 6 Reducir a fuego medio durante 30 min. Pasar el caldo por un chino. Llevarlo a ebullición, verter la leche evaporada Ideal, salpimentar y añadir la nuez moscada al gusto. Disolver la harina de maíz en un bol con agua y añadir a la crema y remover.
- 7 Pelar los langostinos dejando la parte de la cola sin pelar. Mezclar tres partes de agua por una de harina para rebozar.
- 8 Antes de servir añadir las gambas y cigalas cortadas y cubrir con la crema.
- 9 Pasar los langostinos por la mezcla anterior y por coco rallado, y freír en abundante aceite caliente.
- 10 Servir con un langostino en cada vaso.



El truco del Chef

La cantidad de langostinos puede variar al gusto.



Sin lactosa



Sin gluten



Fácil



6 Personas



15 min. de preparación



15 min. de cocción

Caldereta fácil de bogavante



Ingredientes

- 200 g de Tomate frito Estilo Casero SOLÍS
- 1 bogavante grande
- 50 g de arroz tipo bomba
- 2 dientes de ajo
- 200 g de cebolla morada
- 1 l de caldo de pescado de roca
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil
- Sal
- Pimentón dulce

Elaboración

- 1 Freír en un cazo alto con 2 cucharadas de aceite, la cebolla cortada en aros. Cuando esté algo dorada agregar perejil, los ajos picados y espolvorear con pimentón; rehogarlo unos minutos con el tomate frito.
- 2 Verter el caldo de pescado de roca y llevarlo a ebullición. Agregar el arroz en forma de lluvia y dejarlo cocer, a fuego suave, unos 15 minutos hasta que el arroz esté casi cocido.
- 3 Unos minutos antes, cortar el bogavante en trozos y pasarlo por la plancha con 2 cucharadas más de aceite y añadirlo al caldo. Cocer hasta que se tiña de rojo y rectificar la sal.
- 4 Servirlo inmediatamente.



El truco del Chef

El caldo de roca de buena calidad se puede encontrar en muchas pescaderías y comercios.



 Intermedio

 6 Personas

 20 min. de preparación

 50 min. de cocción

Canelones de carne, setas y foie



Ingredientes

- Bechamel: 491 ml (1 briki grande) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 60 g de mantequilla
- Aceite de oliva
- 40 g de harina
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- Sal
- 50 g de queso rallado
- Relleno: 200 g de foie
- 200 g de carne picada de ternera
- 400 g de setas de temporada
- 20 g de Ceps
- 100 ml de oporto
- 300 g de puerro
- 50 g de chalota
- 18 obleas canelón

Elaboración

- 1 Bechamel: En un cazo calentar a fuego suave la mantequilla.
- 2 Cuando empiece a fundirse, introducir la harina e ir removiendo con ayuda de unas varillas hasta que empiece a dorarse.
- 3 Verter la leche evaporada IDEAL a temperatura ambiente, junto con una pizca de sal, la nuez moscada y la pimienta al gusto.
- 4 Remover con las varillas continuamente de manera que quede una mezcla homogénea y sin grumos, hasta que alcance el punto de ebullición, unos 5 minutos. Reservar.
- 5 Relleno: Picar la parte blanca del puerro y la chalota y rehogar en aceite; añadir las setas cortadas en láminas y cocer durante 10 min. Verter el vino, dejarlo evaporar unos 2 minutos, a fuego fuerte; añadir el foie y la carne picados y dejar cocer unos 10 min más. Agregar 4 cucharadas (80 g) de bechamel para ligar el relleno.
- 6 Triturar con ayuda de un vaso picador hasta obtener la textura deseada. Reservar.
- 7 Cocer las obleas de canelón durante 10 min (o según fabricante) en abundante agua hirviendo con un poco de aceite y sal; pasárlas por agua fría y ponerlas sobre un paño de cocina.
- 8 Rellenarlas con la mezcla de setas y foie con ayuda de una manga pastelera. Colocar los canelones en una bandeja de horno. Cubrirlas con la bechamel, espolvorearlos con queso rallado y gratinarlos hasta que el queso se dore (unos 10 min) con la función gratinar del horno.



El truco del Chef

Se puede utilizar carne picada de cerdo o mixta en lugar de carne de ternera.



Muslos de pavo al horno con frutos secos



Ingredientes

- 1 sobre de Jugoso al Horno selección de hierbas provenzales MAGGI
- 4 muslos de pavo (1,4 kg)
- 200 g cebollitas pequeñas peladas(platillo)
- 80 g de orejones
- 80 g de ciruelas pasas
- 50 g de piñones
- 50 g de pasas
- 1 rama de canela

Elaboración

- 1 Preparación: Colocar todos los ingredientes dentro de la bolsa, tal como se indica en las instrucciones, cerrarlo bien con la brida y cocerlo en el horno durante 1 hora.
- 2 Sacarlo, dejarlo reposar unos minutos para no quemarse y con ayuda de unas tijeras, cortar la bolsa y servirlo en una fuente para servir.



Para quien lo quiere tener
preparado el día anterior



Buitoni



Fácil



16 Personas



20 min. de preparación



12 min. de cocción

Conos con mousse de salmón



Ingredientes

- 1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)
- 400 g de salmón ahumado
- 300 g de queso blanco cremoso para untar
- 100 ml de nata para montar
- 20 ml de zumo de limón
- 1 huevo
- Huevas de lumbo
- Semillas de sésamo
- Eneldo fresco
- Pimienta blanca
- Aceite para engrasar los moldes

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Untar con aceite un molde metálico para hacer conos y enrollar la oblea en el mismo. Sellar el borde de la oblea con un poco de agua.
- 3 Pintar con el huevo batido y espolvorear sésamo por encima. Hornejar durante unos 12 minutos, hasta que estén dorados. Desmoldar y dejar enfriar.
- 4 Triturar el salmón ahumado cortado en trocitos, el queso, la nata, el zumo de limón y la pimienta al gusto, hasta dejar una masa fina. Refrigerar un mínimo de 2h.
- 5 Colocar la mezcla en una manga con boquilla rizada y llenar los conos.
- 5 Decorar con las huevas y una ramita de eneldo. Servir al momento.



El truco del Chef

Se puede sustituir el caviar por unas rodajitas de pepino. Decorar con grosellas. Pueden hacerse sin sésamo y sin pincelar con el huevo batido. Preparar la mousse el día anterior. Puedes hacer los conos con antelación y guardarlos en un recipiente hermético.



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



 Intermedio

 12 Personas

 30 min. de preparación

 15 min. de cocción

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



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 20x11 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 Ximénez por Oporto.



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



 Intermedio

 12 Personas

 30 min. de preparación

No cocción

Pastel de quesos



Ingredientes

- 196 ml (1 briks pequeño) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 200 g de queso manchego
- 200 g de queso de cabra en medallones
- 180g de queso tierno (8 lonchas)
- 120 g de queso blanco cremoso para untar
- 80 g de queso roquefort
- 50 g de nueces picadas
- 50 g de mermelada de frutos rojos

Elaboración

- 1 Batir el queso de cabra con cuatro cucharadas (60ml) de leche evaporada hasta que esté cremoso.
- 2 Triturar el queso manchego rallado con el resto de la leche evaporada hasta obtener una crema.
- 3 Batir el queso crema junto con el queso roquefort hasta que este cremoso.
- 4 Forrar un molde de plumcake de 25 x 11 cm con papel de horno, ligeramente engrasado.
- 5 Montar el pastel llenándolo de la siguiente forma: dos lonchas de queso, la crema de queso roquefort, las nueces picadas, dos lonchas de queso, la crema de queso de cabra, la mermelada, dos lonchas de queso, la crema de queso manchego y dos lonchas de queso.
- 6 Refrigerar toda la noche.



El truco del Chef

Servir cortado en lonchas, acompañado con un surtido de pequeños panes: integral, con nueces, etc. Cambiar la mermelada de frutos rojos por higos. Opcionalmente, decorar con queso crema, nueces, mermelada de frutos rojos y brotes.



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



Para quien lo quiere celebrar con
Recetas vegetarianas o veganas



Hojaldre relleno de verduras



Ingredientes

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 280 g de pisto
- 4 huevos de codorniz
- Cebollino
- 1 huevo (para pincelar)

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200º.
- 2 Desenrollar el hojaldre sobre el papel que lo envuelve en sentido horizontal y cortarlo en 4 partes iguales.
- 3 Repartir el pisto en los extremos y enrollar hacia el centro. Rellenar la parte central también con pisto. Apretar los extremos y atarlos con hilo de cocina o con cebollino.
- 4 Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 20 minutos. Si durante la cocción el centro del hojaldre sube un poco pinchar con un cuchillo o un tenedor. Añadir los huevos de codorniz sobre el pisto y hornear unos 3-4 minutos más.
- 5 Retirar del horno. Cortar el hilo y retirar el hilo de cocina si se ha usado y atar con cebollino los extremos.



El truco del Chef

Servir con un poco de salsa tartufata sobre el pisto y sal gruesa sobre el huevo.



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



 Fácil

 12 Personas

 25 min. de preparación

 25 min. de cocción

Canapés de Portobello



Ingredientes

- 1 masa de hojaldre rectangular BUITONI
- 400 g de champiñones
- 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 200º.
- 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 portobellitos, 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 Horno durante 25 min, hasta que el hojaldre esté dorado.
- 9 Con una cucharita recoger el jugo que hayan soltado los portobellitos 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.



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



Canelones veganos de Chick'n Style Filet Pieces



Ingredientes

- 1 barqueta (160 g) de Chick'n Style Filet Pieces GARDEN GOURMET
- 120 g de cebolla
- 100 g de champiñón
- 1 diente de ajo
- 40 g de almendras crudas
- 20 g de ciruelas pasas
- 100 ml de caldo de verduras
- 50 ml de vino Pedro Ximénez
- 12 placas de canelón precocidas
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 600 ml de bebida vegetal
- Pimienta, sal, pimienta blanca
- 45 g de harina
- 75 g de margarina
- Nuez moscada en polvo
- 35 g de almendras crudas laminadas

Elaboración

- 1 Picar la cebolla y el diente de ajo. Trocear los champiñones, las ciruelas y las almendras.
- 2 Poner una sartén a calentar con 1 cucharada de aceite. Sofreír la cebolla y el ajo con 1 pizca de sal y pimienta durante 5 minutos.
- 3 Añadir los champiñones. Sofreír 3 minutos más.
- 4 Incorporar las Chick'n Style Filet Pieces, las ciruelas y las almendras. Cocinar durante 7 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 5 Agregar el Pedro Ximénez y dejar reducir durante 2 minutos para que el alcohol se evapore. Añadir el caldo y dejar reducir otros 2 minutos. Retirar del fuego.
- 6 Mientras se enfriá el relleno, preparar las placas de los canelones según las instrucciones del fabricante.
- 7 Preparar la bechamel: En un cazo calentar a fuego suave la margarina.
- 8 Cuando empiece a fundirse, añadir la harina e ir removiendo con ayuda de unas varillas hasta que empiece a dorarse, unos 4-5 min a fuego bajo.
- 9 Verter la bebida vegetal, salpimentar y añadir la nuez moscada al gusto.
- 10 Remover con las varillas continuamente de manera que quede una mezcla homogénea y sin grumos.
- 11 Poner la preparación del relleno en una picadora y triturar hasta que queden trocitos pequeños. Añadir 4 cucharadas de la bechamel y mezclar bien con ayuda de una cuchara.
- 12 Rellenar los canelones con una cuchara o con una manga pastelera.
- 13 Repartir un poco de salsa bechamel en una fuente para horno. Colocar los canelones y cubrir con el resto de bechamel. Repartir las almendras laminadas.
- 14 Precalentar el horno a 220° C.
- 15 Hornear unos 10 min. Hasta que las almendras laminadas estén ligeramente doradas.



El truco del Chef

Se puede utilizar pan rallado o mozzarella vegana en lugar de almendras laminadas.



Vegetariano

 Fácil

 4 Personas

 25 min. de preparación

 45 min. de cocción

Corona de hojaldre con queso de cabra, coulis de naranja, membrillo y nueces



Ingredientes

- 1 Masa de hojaldre redonda BUITONI
- 100 g de queso de cabra
- 200 g de ricotta
- 20 g de nueces peladas
- 70 g de membrillo
- 1 huevo batido para pincelar
- Sal
- Pimienta negra molida
- Para el coulis: 250 g de naranja
- 50 g de azúcar



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

Elaboración

- 1 Pelar la naranja, trocear y Triturar con el azúcar. Poner en un cazo al fuego. Dejar hervir durante unos 15 min. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- 2 Precalentar el horno a 200°C.
- 3 Picar las nueces y cortar el membrillo en daditos.
- 4 Mezclar el queso de cabra con el queso ricotta. Salpimentar al gusto.
- 5 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que la envuelve.
- 6 Colocar en el centro un bol de unos 18 cm de diámetro y apretar un poco solo para marcar el borde.
- 7 Sacar el bol y hacer cortes desde el centro del hojaldre hasta la marca del bol para formar 8 triángulos.
- 8 Repartir alrededor la preparación de queso, 30 g de coulis de naranja y las nueces. Llevar cada uno de los vértices de los triángulos hacia fuera y meter los picos por debajo del hojaldre.
- 9 Repartir los daditos de membrillo.
- 10 Pincelar el hojaldre con huevo batido.
- 11 Hornear unos 30-35 minutos.



El truco del Chef

Servir con el resto de coulis o utilizar el sobrante para añadir al yogur natural.



Para los que alargan
la sobremesa



 Fácil

 12 Personas

 25 min. de preparación

 20 min. de cocción

Tartaletas de Banoffee para Navidad



Ingredientes

- 1 Paquete de Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI
- 1 lata de Dulce de leche LA LECHERA
- 400 ml de nata para montar fría
- 325 g de plátano (peso neto) 300 g para la base + 25 para la decoración
- Azúcar glas para espolvorear
- Ramitas frescas de tomillo o romero

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Colocar las masas de empanada estilo argentino en las tartaletas. Pinchar con un tenedor y hornear durante unos 18-20 min. Desmoldar y dejar enfriar.
- 3 Cortar 300 g de plátano en rodajas y el resto en trocitos pequeños. Montar la nata y poner en una manga pastelera.
- 4 Repartir el plátano en rodajas en la base de las tartaletas y encima repartir el dulce de leche.
- 5 Hacer la forma del árbol con la nata montada en el centro de la tartaleta, dejando un borde alrededor y repartir los trocitos de plátano.
- 6 Poner arriba de la nata el romero o tomillo fresco y espolvorear con azúcar glas. Servir.



El truco del Chef

Puede usarse la lata o el Sirve fácil de Dulce de Leche LA LECHERA .



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



 Fácil

 12 Personas

 5 min. de preparación

 5 min. de cocción

Fudge para Navidad



Ingredientes

- 1 tableta de Chocolate NESTLÉ Postres Negro
- 125 g de Leche condensada LA LECHERA
- 25 g de mantequilla
- NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural (para rebozar)
- 50 g de frutos secos

Elaboración

- 1 Poner a calentar el chocolate, la leche condensada y la mantequilla al baño maría.
- 2 Ir removiendo y mezclando hasta que se fundan. También puede hacerse al microondas a baja temperatura y a intervalos cortos de tiempo, removiendo cada vez.
- 3 Añadir los frutos secos y mezclar.
- 4 Repartir la mezcla en un molde rectangular forrado con papel de horno.
- 5 Dejar enfriar en la nevera 2 horas aproximadamente.
- 6 Desmoldar, cortar y rebozar en NESQUIK Intenso 100%. Pasar por un colador para retirar el exceso de cacao.



El truco del Chef

Pueden servirse sin rebozar en cacao y decorar con sprinkles navideños.



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



Trufas de chocolate y pistacho



Ingredientes

- 1 tableta y media de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 1 tableta de chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 150 g de pistachos
- 100 ml de nata para montar
- 1 cucharada de aceite de coco

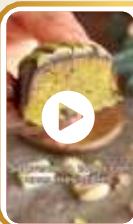
Elaboración

- 1 Fundir el chocolate blanco según las instrucciones del envoltorio.
- 2 Triturar los pistachos con el chocolate blanco y la nata caliente, hasta que quede una masa fina. Dejar enfriar en la nevera unas 4 horas, hasta que la masa coja consistencia. También se puede dejar toda la noche.
- 3 Formar 20 bolitas de unos 25 g.
- 4 Fundir el chocolate negro con el aceite según las instrucciones del envoltorio.
- 5 Sumergir las bolitas y pasar a una rejilla o una bandeja con papel del horno. Refrigerar un mínimo de 1 hora.



El truco del Chef

Decorar con unos hilos de crema de pistachos, chocolate blanco, pistachos picados, etc. También se puede usar aceite de girasol en vez de aceite de coco.



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



Triángulos de hojaldre con nata y Lotus Biscoff



Ingredientes

- 1 masa de Hojaldre Rectangular BUITONI
- 150 g de crema crunchy de Lotus Biscoff
- 200 ml de nata para montar (fría)
- 10 g de azúcar
- Leche (para pincelar)

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve. Dividir la masa en 12 cuadrados.
- 3 Pinchar la masa con un tenedor y doblar los cuadrados sobre sí mismos para formar triángulos.
- 4 Pasar la masa a una bandeja de horno con el mismo papel. Pincelar con leche y espolvorear el azúcar por encima de los triángulos.
- 5 Hornear durante unos 15 minutos. Dejar enfriar.
- 6 Mientras, montar la nata.
- 7 Abrir los triángulos con cuidado con las manos o con la punta de un cuchillo y untar en la parte inferior una cucharadita de crema crunchy de Lotus Biscoff. Rellenar con la nata montada y cerrar.
- 8 Calentar la parte sobrante de la crema de Lotus Biscoff en el microondas unos segundos y repartirla por encima de la nata con una cucharita formando hilos.



El truco del Chef

Se puede endulzar la nata con un poco de azúcar glas y aromatizar con un poco de canela.



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



 Fácil
 16 Personas
 5 min. de preparación

Crema de whisky



Ingredientes

- 130 mL de whisky
- 1 lata pequeña de leche condensada LA LECHERA
- 5 gramos NESCAFÉ Clásico Natural
- 1 cucharada de Nesquik Intenso 100% cacao puro
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 200 mL de nata para montar

Elaboración

- 1 Colocar todos los ingredientes a la vez en el vaso de la batidora y triturar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- 2 Probar y rectificar al gusto.
- 3 Refrigerar en una botella de cristal hasta el momento de consumir. Servir la crema sola o con hielo.



El truco del Chef

Servir espolvoreado con NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural



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



Cookies de Tiramisú



Ingredientes

- 100 g de leche condensada LA LECHERA
- 100 g de queso mascarpone
- 115 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 130 g de azúcar moreno
- 210 g de harina de trigo
- 2 cucharaditas de NESCAFÉ Clásico Natural
- 100 ml de nata para montar (fría)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharita de levadura química
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 huevo L
- Nesquik Intenso 100% cacao puro (para espolvorear)
- 1/2 cucharadita de sal

Elaboración

- 1 Para preparar la crema de mascarpone: mezclar el mascarpone con 80 g de leche condensada. Incorporar la nata casi montada, batir y reservar bien tapada en la nevera.
- 2 Batir mantequilla con el azúcar moreno hasta que quede cremoso y blanquee ligeramente.
- 3 Añadir el huevo, los 20 g de leche condensada, la vainilla y el Nescafé. Batir solo hasta incorporar.
- 4 Incorporar la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Mezclar hasta integrar y refrigerar la masa 30 minutos.
- 5 Precalentar el horno a 180°C. Formar 9 bolas y congelar unos 5-10 min.
- 6 Hornear las galletas en dos tandas, para que queden bien separadas en la bandeja, durante 15 minutos. Al sacar la bandeja del horno darle un par de golpes secos para que las galletas se asienten y dejar enfriar 5-10 minutos antes de pasárlas a una rejilla a que enfríen por completo ya que estarán tiernas.
- 7 Repartir la crema por encima de las cookies con ayuda de una cuchara y espolvorear cacao.



El truco del Chef

Se puede guardar por separado: la crema en la nevera y las galletas en un recipiente hermético.



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





Para los más chocolateros



 Fácil

 12 Personas

 20 min. de preparación

 10 min. de cocción

Tarta de chocolate blanco y arándanos



Ingredientes

- 1 tableta y media de chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 1 masa Brisa BUITONI
- 300 ml de nata para montar
- 3 hojas de gelatina
- 350 g de arándanos
- 100 g de azúcar
- 25 ml de zumo de limón

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa brisa y forrar con ella un molde de tarta desmoldable de unos 25 cm. Cortar la masa sobrante presionando con los dedos. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con el papel que la envuelve, presionando bien las paredes. Repartir unas legumbres secas por encima del papel.
- 3 Hornear durante 15 min, retirar el papel (y las legumbres) y hornear 5 min más, hasta que esté dorada. Dejar enfriar.
- 4 Poner en remojo 2 hojas de gelatina en un bol de agua fría.
- 5 Mientras, poner los arándanos en un cazo junto el azúcar y el zumo de limón a fuego medio y dejar cocer unos 10 minutos hasta que estén tiernos y reduzcan un poco. Triturar y añadir la gelatina

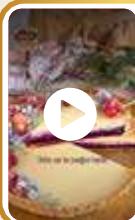
escurrida. Volver a triturar. Remover bien y dejar templar. Verter sobre la masa brisa y enfriar un mínimo de 2 horas en la nevera.

- 6 Poner en remojo 1 hoja de gelatina en un bol de agua fría. Calentar la nata en un cazo a fuego suave. Incorporar la gelatina escurrida y remover.
- 7 Verter el chocolate blanco ya troceado y mezclarlo hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar templar un poco y verter sobre la capa de arándanos, vertiendo sobre el dorso de una cuchara. Dejar enfriar unas 4 horas o toda la noche.

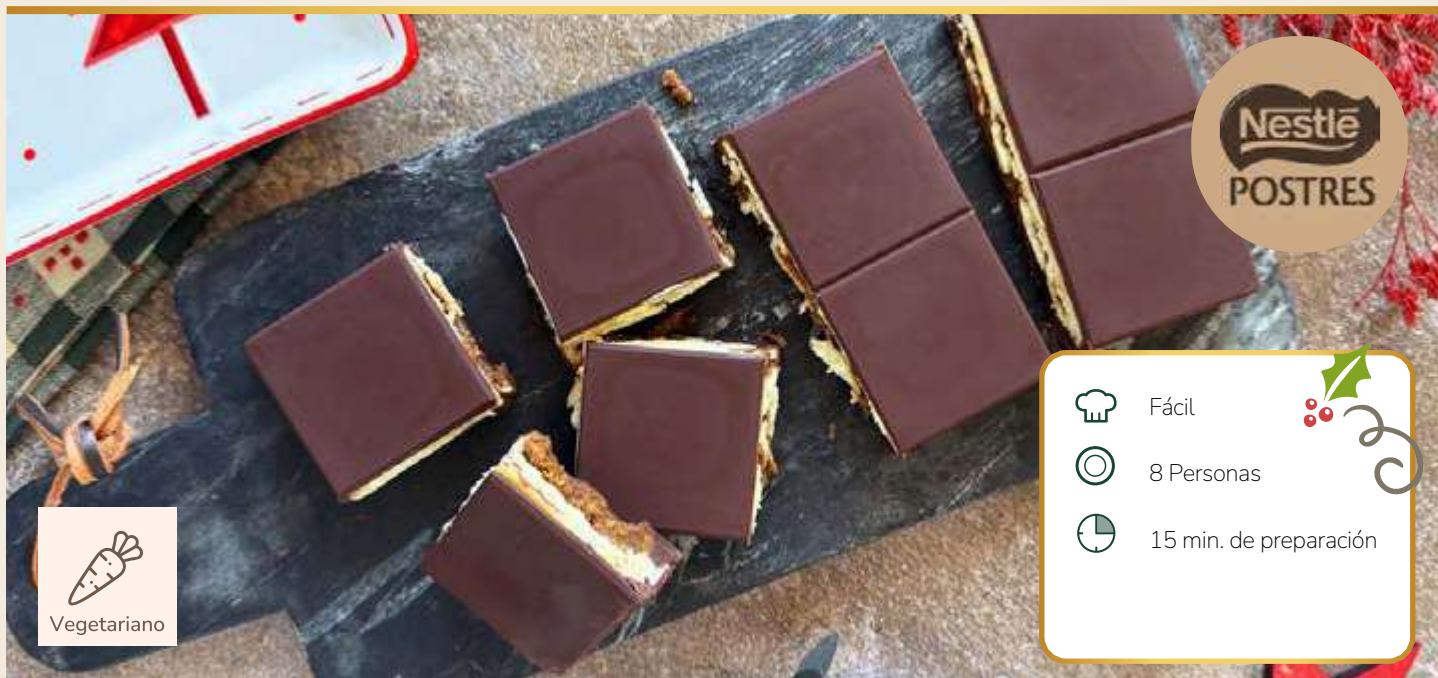


El truco del Chef

Decora con romero, virutas de chocolate o gotas de chocolate blanco y frutos rojos cristalizados. Para hacerlos: Sumergir los frutos en clara de huevo y sacudir un poco para retirar el exceso de clara. Rebozarlos con azúcar y dejar secar sobre papel de horno.



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



Tableta de chocolate de tiramisú



Ingredientes

- 1 tableta de chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 70 g de chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 125 g de mascarpone
- 6 bizcochos duros de huevo o savoiardi (46 g)
- 2 Cápsulas de NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Intenso

Elaboración

- 1 Fundir la tableta de chocolate negro siguiendo las instrucciones del envoltorio.
- 2 Verter en el molde y dar la vuelta sobre un bol para retirar el exceso y reservar. Refrigerar y mientras preparar el relleno.
- 3 Fundir el chocolate blanco siguiendo las instrucciones del envoltorio y dejar templar un poco.
- 4 En un bol, añadir el mascarpone y el chocolate blanco. Mezclar hasta integrar bien los dos ingredientes.
- 5 Repartir la crema sobre la capa de chocolate negro.
- 6 Bañar los bizcochos en el café y colocar sobre la mezcla anterior, presionar ligeramente con los dedos y dejar un pequeño espacio en los bordes.
- 7 Fundir al microondas el chocolate negro que habíamos reservado si se ha endurecido demasiado y llenar el molde. Dar unos golpecitos.
- 8 Refrigerar un mínimo de 2 horas antes de desmoldar y servir.



El truco del Chef

Puede hacerse con chocolate con leche Nestlé postres.



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



Tarta de turrón y chocolate con leche



Ingredientes

- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 230 g de turrón blando de Jijona (170 g para la tarta + 50 g para la base)
- 150 g de galletas redondas tipo maría
- 75 g de mantequilla
- 400 ml de nata para montar
- 700 ml de leche entera
- 24 g (2 sobres) de cuajada en polvo

Elaboración

- 1 Triturar las galletas junto con la mantequilla fundida y 50 g de turrón
- 2 Forrar la base de un molde de 20 cm con papel de horno y añadir la preparación anterior.
- 3 Aplanar con el dorso de una cuchara cubriendo toda la base del molde. Refrigerar.
- 4 Triturar el turrón desmenuzado con 300 ml de leche y 200 ml de nata.
- 5 Poner en un cazo a calentar e ir removiendo mientras se calienta. Mezclar 1 sobre de cuajada con 100 ml de leche y removedor bien para que no queden grumos. Agregar a la mezcla de turrón y removedor a fuego suave durante unos 5 min hasta que espese ligeramente.
- 6 Verter sobre la base de galleta y dejar enfriar en la nevera una hora.
- 7 Poner a calentar en un cazo 200 ml de leche y 200 ml de nata. Añadir el chocolate con leche troceado y removedor hasta que se funda. Mezclar el otro sobre de cuajada con 100 ml de leche y removedor bien para que no queden grumos.
- 8 Añadir la cuajada a la mezcla de chocolate y remover suavemente unos 5 min hasta que espese ligeramente.
- 9 Sacar la tarta de la nevera, y rayar la superficie de la capa de turrón con un tenedor para ayudar a fijar la otra capa.
- 10 Verter la crema de chocolate con leche, vertiendo la mezcla sobre el dorso de una cuchara para que no se rompa la capa inferior.
- 11 Dejar enfriar unas 4-5 horas o toda la noche.



El truco del Chef

Decorar con decoraciones de chocolate o turrón desmigado y virutas de chocolate.



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



Para los que quieren comer
el turrón de manera diferente



 Fácil

 16 Personas

 25 min. de preparación

 8 min. de cocción


Tacos de crema de turrón y chocolate



Ingredientes

- 1 paquete peq. (160 g) de Obleas BUITONI
- 160 g de chocolate Negro Nestlé Postres
- 400 g de queso mascarpone
- 480 g de turrón blando
- 35 g de almendra crocanti

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Sostener la rejilla del horno sobre 4 vasos (uno en cada extremo) y poner tiras de papel de horno cada dos filas de la rejilla. Pinchar las obleas y colocarlas encima para hacer la forma del taco.
- 3 Hornear unos 8 minutos hasta que estén doradas. Sacar y dejar enfriar.
- 4 Triturar el turrón desmenuzado con el mascarpone. Poner en una manga pastelera y llenar los tacos. Pasar una espátula para alisarlos. Refrigerar dos horas.
- 5 Fundir el chocolate negro Nestlé Postres siguiendo las instrucción del envoltorio.
- 6 Sumergir la parte de la crema de los tacos en el chocolate y espolvorear con la almendra crocanti. Servir o si se prefiere, dejar enfriar en la nevera para que el chocolate se endurezca.



El truco del Chef

Sustituir la almendra crocanti por otro fruto seco al gusto.



Fácil



12 Personas



28 min. de preparación



1 min. de cocción



Tarta de turrón y chocolate



Ingredientes

- 1 tableta de chocolate con Leche Nestlé Postres
- 100 g de galletas tipo María
- 75 g de nueces
- 110 g de mantequilla (85 g para la base y 25 g para la cobertura)
- 100 ml de nata para montar
- 200 ml de leche
- 300 g de turrón blando
- 250 g de mascarpone
- 5 hojas de gelatina

Elaboración

- 1 Forrar un molde de 20 cm con papel de horno.
- 2 Triturar las galletas con las almendras y mezclar con 85 g de mantequilla fundida. Repartir la mezcla por la base del molde y apretar con el dorso de una cuchara dejando una capa uniforme. Refrigerar.
- 3 Poner a hidratar la gelatina en agua fría durante unos 10 min.
- 4 Triturar el turrón con el mascarpone hasta conseguir una crema.
- 5 Calentar sin que llegue a hervir la leche e incorporar la gelatina bien escurrida y remover hasta que se integre.
- 6 Verter esta preparación a la anterior y batir hasta integrar.
- 7 Verter encima de la base de galletas y refrigerar un mínimo de 2 horas.
- 8 Calentar la nata y cuando arranque a hervir, retirar el cazo del fuego. Añadir el chocolate troceado y 25 g de mantequilla y remover bien.
- 9 Sacar la tarta de la nevera y hacer unas rayas con un tenedor. Verter sobre la capa de crema de turrón y refrigerar un mínimo de 2 horas.



El truco del Chef

Decorar con virutas de chocolate, trocitos de turrón alrededor de la tarta, sprinkles navideños, etc.



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



 Fácil

 14 Personas

 30 min. de preparación

Postre de Turrón Navideño



Ingredientes

- 200 g de Leche condensada La Lechera
- 150 g de Dulce de leche La Lechera
- 392 ml (2 briks peq.)de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 220 g de queso crema
- 200 g de turrón de Jijona(blando)
- 200 ml de nata para montar
- 60 ml agua fría (para hidratar la gelatina)
- 20 g de gelatina neutra en polvo
- Aceite (para engrasar el molde)

Elaboración

- 1 Separar en dos recipientes 15 g de gelatina y en el otro 5 g de gelatina e hidratar con 45 ml y 15 ml de agua fría, respectivamente.
- 2 Triturar el queso crema, la nata para montar, la leche evaporada, la leche condensada y el turrón de Jijona troceado hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 3 Llevar la mezcla de 15 g de gelatina al microondas y calentar unos segundos hasta que esté líquida y sin grumos.
- 4 Añadir en forma de hilo a la preparación de turrón y seguir triturando.
- 5 Engrasar un molde tipo corona con un poco de aceite y verter 3/4 de la mezcla de turrón.
- 6 Llevar la mezcla de gelatina restante (5 g) al microondas unos segundos hasta que esté líquida.
- 7 A la mezcla restante de turrón, añadir el dulce de leche y el resto de la gelatina líquida. Integrar todo.
- 8 Verter esta mezcla en el molde sobre la primera capa. Con un cuchillo o palillo, hacer movimientos en espiral para un efecto marmoleado.
- 9 Dejar reposar en la nevera durante mínimo 4 horas.
- 10 Desmoldar cuidadosamente.



El truco del Chef

Decorar con hilos de dulce de leche y turrón de jijona desmenuzado o naranja confitada.



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



 Fácil

 12 Personas

 25 min. de preparación

 5 min. de cocción

Tarta de turrón sin horno



Ingredientes

- 75 g de Leche condensada LA LECHERA
- 300 g de turrón de Jijona
- 40 g de galletas redondas tipo marfa
- 60 g de mantequilla
- 75 g de harina de almendras
- 200 ml de leche
- 200 ml de nata para montar
- 6 hojas de gelatina

Elaboración

- 1 Forrar un molde de 18-20 cm de diámetro con papel de horno la base y alrededor con papel de horno o con una tira de acetato.
- 2 Preparar la base: Fundir la mantequilla. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla y la harina de almendras.
- 3 Repartir la mezcla en la base del molde, apretar con el dorso de una cuchara y refrigerar mientras se prepara el relleno.
- 4 Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría unos 10 min.
- 5 Triturar la leche condensada con el turrón desmenuzado y la nata para montar.
- 6 Calentar la leche sin que llegue a hervir y añadir la gelatina escurrida. Remover para que se funda.
- 7 Añadir esta mezcla a la anterior y batir hasta que se integren bien todos los ingredientes.
- 8 Verter la mezcla sobre sobre el dorso de una cuchara en la base de galletas.
- 9 Refrigerar un mínimo de 3-4 horas.



El truco del Chef

Decorar con nata montada y trocitos de turrón.



Inspírate con nuestras recetas de
Navidad y disfrútalas en familia

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina

