

ESTA NAVIDAD  
CON  
DAL 1827  
**Buitoni**<sup>®</sup>  
TRIUNFARÁS

Recetario Obleas  
especial Fiestas







¿Qué receta  
harás tú?

MÁS RECETAS EN [WWW.NESTLECOCINA.ES](http://WWW.NESTLECOCINA.ES)








# Buitoni

## RECETAS






### APERITIVOS

- Empanadillas de atún y tomate clásicas 
- Flores de obleas con salchichas 
- Conos con mousse de salmón 
- Rollitos de salmón ahumado con espárragos y salsa tártara 
- Piruletas fáciles para Navidad 
- Montaditos de pera caramelizada con burrata 

### PLATOS PRINCIPALES

- Solomillo Wellington con masa de empanadas 
- Empanadas de carne (estilo argentino) 
- Tatín de manzana y foie 
- Pastelitos de salmón a la naranja con espárragos 
- Tartaletas de steak tartar de solomillo con yema de huevo de codorniz 
- Paquetitos de gambones con cebolla caramelizada 
- Tartaletas de guacamole y gambones 

### POSTRES

- Corona de Navidad con obleas 
- Tartaletas rellenas de queso crema con coco y frambuesas 
- Tartaletas de Bannoffee para Navidad 
- Flores de piña 
- Tacos de crema de turrón y chocolate 

 **Fácil** **6 PERSONAS** **20 min. DE PREPARACIÓN** **10 min. DE COCCIÓN**

## Empanadillas de atún y tomate clásicas

### ELABORACIÓN

- 1** Desmenuza el atún y mézclalo con el huevo duro picado, los pimientos troceados y el tomate frito.
- 2** Sazónalo con un poco de sal.
- 3** Rellena las obleas y dóblalas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
- 4** Fríe las empanadillas de atún en abundante aceite muy caliente. Escúrrelas sobre un 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

**TIENES EL VIDEO EN  
NESTLÉ COCINA**



# Flores de obleas con salchichas

## ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Corta cada oblea en cuartos. Solapa en una columna 8 triángulos con el pico hacia arriba.
- 3 Marca una línea con un cuchillo, sin llegar a cortar las obleas, para sellar los triángulos.
- 4 Coloca dos salchichas alineadas en el extremo superior de forma horizontal y enróllalas con la masa de empanadillas.
- 5 Corta por la mitad con un cuchillo y coloca las flores con los pétalos hacia arriba sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- 6 Abre los pétalos ligeramente con los dedos y pincela con huevo batido.
- 7 Hornea 12 min, tapa con papel de aluminio y deja 10 min más.
- 8 Sirve acompañadas de ketchup y mostaza al gusto.

## INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 120 g de salchichas tipo cóctel (16 unidades)
- 1 huevo (para pincelar)
- Ketchup (para servir)
- Mostaza (para servir)

TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**





 Fácil

 16 PERSONAS

 20 min. DE PREPARACIÓN

 12 min. DE COCCIÓN

## Conos con mousse de salmón

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Unta con aceite un molde metálico para hacer conos y enrolla la oblea en el mismo. Sella el borde de la oblea con un poco de agua.
- 3 Pinta con el huevo batido y espolvorea sésamo por encima. Hornea durante unos 12 min, hasta que estén dorados. Desmolda y deja enfriar.
- 4 Pon en el vaso de la batidora el salmón ahumado cortado en trocitos, el queso, la nata, el zumo de limón y la pimienta al gusto. Bate hasta obtener una crema suave. Refrigerera un mínimo de 2 h.
- 5 Coloca la mezcla en una manga con boquilla rizada y rellena los conos.
- 6 Decora con las huevas y una ramita de eneldo. Sirve al momento.

### INGREDIENTES

- 1 paquete grande (280 g) de **Obleas BUITONI**
- 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 lumpo
- Semillas de sésamo
- Eneldo fresco
- Pimienta blanca
- Aceite para engrasar los moldes



TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**





Fácil



16  
PERSONAS



10 min.  
DE PREPARACIÓN



12 min.  
DE COCCIÓN

## Rollitos de salmón ahumado con espárragos y salsa tártara

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Lava y seca los espárragos. Corta un poco el tallo, dejando la medida que sobresalgan en el rollito unos 2 cm por ambos lados.
- 3 Cubre las obleas con el salmón y coloca los espárragos. Enrolla las obleas, píntalas con huevo batido y hornea durante 10-12 min.
- 4 Sirve con la salsa tártara.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 160 g de salmón ahumado
- 600 g de espárragos trigueros finos
- 50 g de salsa tártara
- 1 huevo





Fácil



8 PERSONAS



15 min. DE PREPARACIÓN



12 min. DE COCCIÓN

## Piruletas fáciles para Navidad

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Corta las obleas con cortadores con formas navideñas.
- 3 Reparte en 4 obleas el queso de cabra y la mermelada y en otras 4 la cebolla caramelizada y el queso camembert.
- 4 Coloca una brocheta de madera o un palito para helados en un extremo y cúbre las con el resto de las obleas. Ciérralas con la ayuda de un tenedor.
- 5 Pincela con huevo batido y hornea 10-12 min hasta que estén doradas.

### 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)

TIENES EL VIDEO EN  
NESTLÉ COCINA





 Fácil

 16 PERSONAS

 25 min. DE PREPARACIÓN

 15 min. DE COCCIÓN

## Montaditos de pera caramelizada con burrata

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Coloca las obleas sobre una hoja de papel vegetal, pincha con un tenedor y cuece en el horno durante 6-8 min (hasta que se doren). Saca del horno y reserva.
- 3 Corta las peras en rodajas no muy finas y quita las pepitas del corazón.
- 4 En una sartén grande, pon el azúcar y la mantequilla hasta que se funda. Añade las peras y deja cocer a fuego medio por ambos lados hasta que se ablanden ligeramente, unos 5-7 min.
- 5 Mientras, desmenuza la burrata y reparte en las obleas.
- 6 Reparte las peras y rega con el jugo. Salpimenta, añade la granada y sirve caliente.

### INGREDIENTES

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

TIENES EL VIDEO EN  
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



15 min.  
DE PREPARACIÓN



20 min.  
DE COCCIÓN

## Solomillo Wellington con masa de empanadas

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Coloca las lonchas de jamón sobre la mitad de las masas de empanadas, dejando la mitad de la loncha por fuera de la masa y unta la mostaza sobre el jamón.
- 3 Coloca en el centro el solomillo salpimentado al gusto. Cubre el solomillo doblando la mitad restante del jamón.
- 4 Reparte la cebolla caramelizada y el *foie* en trocitos pequeños.
- 5 Cubre con las masas restantes y sella presionando los bordes con un tenedor.
- 6 Con el otro extremo del tenedor, mete la masa hacia dentro, formando los pétalos de una flor.
- 7 Pincha la superficie con el mismo tenedor y pincela con el huevo batido.
- 8 Hornea unos 20 min.

### INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 360 g de solomillo de cerdo en rodajas
- 180 g de cebolla caramelizada
- 60 g de *foie micuit* (opcional)
- 30 g de mostaza antigua
- 6 lonchas de jamón ibérico
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta

TIENES EL VIDEO EN  
NESTLÉ COCINA



 **Fácil** **6 PERSONAS** **30 min. DE PREPARACIÓN** **25 min. DE COCCIÓN**

## Empanadas de carne (estilo argentino)

### ELABORACIÓN

- 1 Pica el ajo, la cebolla y el pimiento y sofríe en una sartén con el aceite caliente.
- 2 Añade la carne, sal y las especias. Saltea hasta que la carne esté cocida.
- 3 Reserva el relleno en la nevera hasta que esté completamente frío.
- 4 Precalienta el horno a 200 °C.
- 5 Pica la parte verde de la cebolleta y el huevo cocido, añade al relleno y mezcla.
- 6 Reparte el relleno sobre las masas para empanadas, presionando para que quede compacto.
- 7 Opcional: humedece los bordes con agua. Cierra las empanadas con repulgue o con un tenedor.
- 8 Coloca sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
- 9 Pincela con huevo batido y hornea 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

**TIENES EL VIDEO EN  
NESTLÉ COCINA**



 Fácil

 16 PERSONAS

 15 min. DE PREPARACIÓN

 15 min. DE COCCIÓN

## Tatín de manzana y foie

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Sobre una bandeja de horno grande coloca el papel vegetal y espolvorea el azúcar moreno formando círculos.
- 3 Coloca las manzanas sobre el azúcar y cúbre las con una oblea.
- 4 Hornea durante 15 min.
- 5 Deja reposar sobre la bandeja de horno unos minutos antes de darles la vuelta.
- 6 Ralla por encima el *foie micuit* y decora con unas gotas de vinagre balsámico.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 400 g de manzanas sin piel laminadas
- 100 g de *foie micuit* (semi congelado)
- 80 g de azúcar moreno
- Crema balsámica

TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**





Fácil



6 PERSONAS



15 min.  
DE PREPARACIÓN



20 min.  
DE COCCIÓN

## Pastelitos de salmón a la naranja con espárragos

### ELABORACIÓN

- 1 En un bol, mezcla el zumo de naranja con la ralladura, la miel, sal y pimienta al gusto. Añade el salmón fresco cortado en láminas. Mezcla bien y deja marinar 10 min en la nevera. Mientras, deja atemperar la masa para empanadas fuera de la nevera.
- 2 Precalienta el horno a 200 °C.
- 3 Reparte el queso crema en 6 de las masas para empanadas. Salpimenta al gusto.
- 4 Coloca los espárragos y riega con el aceite de oliva.
- 5 Escurre el salmón y reparte sobre los espárragos.
- 6 Cubre con las 6 masas restantes y cierra presionando los bordes con un tenedor. Pincha la superficie con el mismo tenedor y pincela con huevo.
- 7 Hornea unos 20 min.

### INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 60 g de queso crema
- 60 g de espárragos finos (limpios y troceados)
- 1 naranja (100 ml de zumo y la ralladura)
- 15 g de miel
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 500 g de lomos de salmón (4 unidades)



TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**





Fácil



8  
PERSONAS



30 min.  
DE PREPARACIÓN



10 min.  
DE COCCIÓN

## Tartaletas de *steak tartar* de solomillo con yema de huevo de codorniz

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Haz 20 cortes alrededor de la oblea, de 1 cm aproximadamente. Dobla hacia adentro unos trozos sí y otros no de manera alterna.
- 3 Coloca la oblea encima de una flanera al revés (con los pliegues hacia abajo) y aprieta todo el contorno.
- 4 Pincha con un tenedor la parte de arriba. Prepara el resto de igual forma y colócalas sobre una bandeja de horno.
- 5 Hornéalas durante unos 10 min hasta que estén cocidas y ligeramente doradas.
- 6 Corta el solomillo muy fino a cuchillo y reserva. Pica fina la cebolla, los pepinillos y las alcaparras.
- 7 En un bol, mezcla la mostaza, el aceite de oliva, los pepinillos, las alcaparras, la salsa Perrins, el tabasco y salpimenta. Prueba y rectifica al gusto.
- 8 Añade al solomillo picado y remueve mezclando todos los ingredientes.
- 9 Coloca el tartar en las obleas. Haz un hueco en el centro y coloca las yemas de huevos de codorniz.
- 10 Sirve inmediatamente.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 400 g de solomillo de ternera (limpio)
- 16 huevos de codorniz
- 35 g de cebolla
- 35 g de pepinillos
- 15 g de alcaparras
- 1,5 cucharadita de salsa Worcestershire (Perrins)
- Unas gotas de tabasco
- Sal
- Pimienta
- 20 ml de aceite de oliva
- 10 g de mostaza de Dijon

TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**



 **Fácil** **6 PERSONAS** **10 min. DE PREPARACIÓN** **20 min. DE COCCIÓN**

## Paquetitos de gambones con cebolla caramelizada

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Reparte en cada empanada la cebolla caramelizada y coloca encima los gambones.
- 3 Salpimenta y añade el cebollino picado.
- 4 Ciérrala con un repulgue o con ayuda de un tenedor.
- 5 Pincela con huevo batido.
- 6 Hornea unos 20-22 min.

### INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 300 g de gambones pelados
- 180 g de cebolla caramelizada
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta
- Cebollino picado (opcional)

**TIENES EL VIDEO EN  
NESTLÉ COCINA**



 FÁCIL

 12 PERSONAS

 15 min. DE PREPARACIÓN

 20 min. DE COCCIÓN

## Tartaletas de guacamole y gambones

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Coloca las masas de empanada estilo argentino en las tartaletas. Pincha con un tenedor y hornea durante unos 18-20 min. Desmolda.
- 3 Saltea los gambones con el aceite a fuego alto durante 1 min. Salpimenta al gusto.
- 4 Reparte el guacamole sobre la base de las tartaletas y reparte los gambones.
- 5 Sirve inmediatamente.

### INGREDIENTES

- 1 paquete de **Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI**
- 350 g de guacamole
- 500 g de gambones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

### Sugerencia

Añadir unas rodajas de lima en la tartaleta.



TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**





 **Fácil**

 **8 PERSONAS**

 **20 min. DE PREPARACIÓN**

 **10 min. DE COCCIÓN**

## Corona de Navidad con obleas

### ELABORACIÓN

- 1** Prepara la crema de turrón: Monta la nata y reserva. Bate el queso mascarpone con el turrón y la leche condensada. Añade a la mezcla la nata montada con movimientos suaves hasta integrar. Refrigerar mínimo 3 h, aunque lo mejor es prepararla el día anterior y conservar en la nevera.
- 2** Precalienta el horno a 200 °C.
- 3** Coloca solapadas las obleas formando una corona sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Puedes colocar un bol en el centro para guiarte.
- 4** Pincha con un tenedor y espolvorea el azúcar por encima de las obleas.
- 5** Hornea unos 8-10 min.
- 6** Deja enfriar por completo.
- 7** Decora la corona haciendo rosetones de crema con ayuda de una manga pastelera.
- 8** Funde el chocolate negro 70% y repártelo en hilos por encima de la crema.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 50 g de Leche condensada LA LECHERA
- 25 g de Chocolate negro 70% NESTLÉ POSTRES
- 150 ml de nata para montar fría
- 150 g de queso mascarpone
- 150 g de turrón de Jijona
- 10 g de azúcar

TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**





 Fácil

 8 PERSONAS

 15 min. DE PREPARACIÓN

 22 min. DE COCCIÓN

## Tartaletas rellenas de queso crema con coco y frambuesas

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Coloca las obleas en moldes para tartaletas.
- 3 Bate la leche condensada con la leche de coco, los huevos y el queso. Añade el coco rallado y mezcla.
- 4 Reparte la mezcla y coloca por encima las frambuesas cortadas en trocitos.
- 5 Hornea durante unos 22 min, hasta que estén doradas.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 90 g de Leche condensada LA LECHERA
- 120 g de frambuesas
- 150 ml de leche de coco
- 50 g de coco rallado
- 2 huevos
- 200 g de queso blanco cremoso para untar





 **Fácil**

 **12 PERSONAS**

 **25 min. DE PREPARACIÓN**

 **20 min. DE COCCIÓN**

## Tartaletas de Bannoffe para Navidad

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Coloca las masas de empanada estilo argentino en las tartaletas. Pincha con un tenedor y hornea durante unos 18-20 min. Desmolda y deja enfriar.
- 3 Corta 300 g de plátano en rodajas y el resto en trocitos pequeños. Monta la nata y ponla en una manga pastelera.
- 4 Reparte el plátano en rodajas en la base de las tartaletas y encima reparte el dulce de leche.
- 5 Haz la forma del árbol con la nata montada en el centro de la tartaleta, dejando un borde alrededor, y reparte los trocitos de plátano.
- 6 Pon arriba de la nata el romero o tomillo fresco. Espolvorea con azúcar glas y sirve.

### 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 g para la decoración
- Azúcar glas para espolvorear
- Ramitas frescas de tomillo o romero



TIENES EL VIDEO EN  
**NESTLÉ COCINA**



**Media****16**  
PERSONAS**25 min.**  
DE PREPARACIÓN**10 min.**  
DE COCCIÓN

## Flores de piña

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Coloca las obleas en moldes para tartaletas y pincha el fondo con un tenedor.
- 3 Hornea durante unos 8-10 min y deja enfriar.
- 4 Bate el queso y la leche condensada con el zumo de limón.
- 5 Corta cada rodaja de piña en dos láminas con ayuda de un cuchillo afilado. Haz pequeños cortes alrededor de cada rodaja y un corte para enrollar cada una en forma de flor.
- 6 Rellena las tartaletas con la crema y coloca una flor de piña en cada una de ellas.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (160 g) de **Obleas BUITONI**
- 110 g de Leche condensada LA LECHERA
- 300 g de piña en su jugo en 8 rodajas (peso escurrida)
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- 15 ml de zumo de limón





Fácil



16  
PERSONAS



25 min.  
DE PREPARACIÓN



8 min.  
DE COCCIÓN

## Tacos de crema de turrón y chocolate

### ELABORACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C.
- 2 Sostén la rejilla del horno sobre 4 vasos (uno en cada extremo) y coloca tiras de papel de horno cada dos filas de la rejilla. Pincha las obleas y ponlas encima para hacer la forma del taco.
- 3 Hornea unos 8 min hasta que estén doradas. Saca y deja enfriar.
- 4 Tritura el turrón desmenuzado con el mascarpone. Ponlo en una manga pastelera y rellena los tacos. Pasa una espátula para alisarlos. Refrigerera dos horas.
- 5 Funde el chocolate negro Nestlé Postres siguiendo las instrucciones del envoltorio.
- 6 Sumerge la parte de la crema de los tacos en el chocolate y espolvorea con la almendra crocanti. Sirve o, si lo prefieres, deja enfriar en la nevera para que el chocolate se endurezca.

### INGREDIENTES

- 1 paquete pequeño (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

