



Recetario Semana Santa

2026



RECETAS SALADAS

Empanadillas rellenas de crema de anchoas
Ensalada de bacalao en empanadas argentinas
Bacalao estilo casero
Trenza de hojaldre rellena de atún y tomate
Chupitos de crema de guisantes al limón
Tortilla de patatas y bacalao

RECETAS DULCES

Palmeritas conejito de Pascua de hojaldre y chocolate blanco
Torrijas de banoffee
Empanadillas de manzana con canela
Arroz con leche en freidora de aire
Brochetas de torrijas y fruta con salsa de chocolate
Rollitos de Torrija de Pistacho y Chocolate Blanco en Freidora de Aire
Mini brigadeiros de coco para Pascua





Recetas Saladas

Recetario de Semana Santa '26

Recetas Saladas



Empanadillas rellenas de crema de anchoas



Fácil



8 personas



10' preparación



15' cocción

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Cortar las anchoas en trocitos pequeños y los 3 huevos cocidos en trozos grandes.
3. Triturar las anchoas, los huevos cocidos y el queso cremoso hasta obtener una crema fina.
4. Repartir el relleno en las obleas y cerrar las empanadillas con ayuda de un tenedor.
5. Colocar las empanadillas sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal y pincelar con el huevo batido.
6. Hornear unos 14-16 minutos.



Ingredientes

- 1 paquete peq. (160 g) de Obleas BUITONI
- 1 huevo para pincelar + 3 huevos cocidos
- 140 g de queso cremoso
- 30 g de anchoas

El truco del Chef

Espolvorear sésamo a las empanadillas antes de hornear.



Recetas Saladas



Ensalada de bacalao en empanadas argentinas



Fácil



6 personas



15' preparación



20' cocción

Ingredientes

- 500 g de bacalao desalado
- 1 paquete de Masa para Empanadas (estilo argentino) BUITONI
- 60 g cebolleta
- 12 aceitunas negras
- 3 huevos cocidos
- 200 g de aguacate
- 3 naranjas
- Sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta al gusto



Elaboración

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Colocar cada masa de empanada argentina sobre un ramequín pequeño, bol o flanera boca abajo y ajustar con las manos para que tomen forma de cuenco; pinchar la parte superior con un tenedor.
3. Hornear durante 20 minutos. Dejar enfriar y retirar del molde con cuidado.
4. Cortar el bacalao y el aguacate en trozos no muy pequeños; picar finamente la cebolleta; cortar las aceitunas en rodajas; y cortar los huevos cocidos en cuartos.
5. Pelar a piel las naranjas, cortar en gajos y estos por la mitad.
6. Mezclar en un bol el bacalao, la naranja, la cebolleta, las aceitunas y el aguacate; añadir el aceite de oliva, sal y pimienta y mezclar.
7. Rellenar los cuencos con esta mezcla.
8. Añadir un cuarto de huevo cocido a cada cuenco y servir.



¡Puedes consultar la video receta!

El truco del Chef

Consejo culinario: espolvorear con un poco de cebollino picado.



Recetas Saladas



Bacalao estilo casero



Fácil



4 personas



10' preparación



25' cocción

Ingredientes



- 200 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 500 g (4 trozos) de bacalao desalado
- 750 g de patata
- 2 dientes de ajo
- 80 g de pimientos piquillo
- 200 g de cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- orégano
- harina
- sal
- pimienta

Elaboración

1. Dorar la cebolla cortada en aros y los ajos en láminas en una cazuela de barro con un poco de aceite hasta que esté todo ligeramente dorado.
2. Añadir las patatas peladas y cortadas en láminas no muy finas; sazonarlo con sal, pimienta y orégano y rehogarlo durante unos minutos.
3. Agregar los pimientos, el tomate frito casero y cubrirlo con agua. Llevarlo a ebullición.
4. Agregar el bacalao, pasado ligeramente por harina y cocerlo tapado a fuego suave durante unos 20 minutos, sacudiendo la cazuela de vez en cuando para ligar la salsa.

El truco del Chef

En el momento de servir, adornarlo con unos huevos duros partidos por la mitad.



Recetas Saladas



Trenza de hojaldre rellena de atún y tomate



Fácil



6 personas



15' preparación



20' cocción

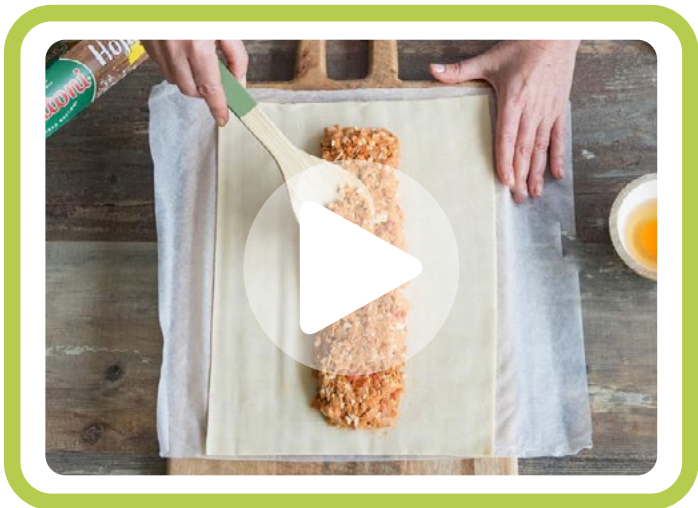
Ingredientes

- 1 Masa de hojaldre rectangular BUITONI
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 150 g de atún al natural en conserva (peso escurrido)
- 2 huevos duros y 1 para pincelar
- 90 g de pimiento rojo asado



Elaboración

1. Cortar todos los ingredientes en daditos y mezclar con el tomate para elaborar el relleno.
2. Extender la lámina de hojaldre sobre la misma hoja de papel que la envuelve. Colocar el relleno en la parte central del hojaldre ocupando unos 8 cm y sin llegar a los bordes de arriba y abajo.
3. Realizar cortes a lo largo de los 2 extremos de la masa de unos 2 cm, e ir trenzando la misma sobre el relleno.
4. Ir trenzando las tiras de hojaldre sobre el relleno.
5. Pintar con huevo batido y hornear unos 20 min. aproximadamente.



¡Puedes consultar la video receta!

El truco del Chef

Espolvorear después de pincelar con el huevo batido un poco de orégano y pimentón dulce



Recetas Saladas



Chupitos de crema de guisantes al limón



Fácil



6 personas



15' preparación



20' cocción

Ingredientes



- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 2 cubitos MAGGI
- 300 g de guisantes extrafinos congelados
- 1 cogollo de lechuga (200 g)
- 100 g de cebolla tierna
- 1 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta

Elaboración

1. Disolver los cubitos de caldo en 400 ml (2 vasos) de agua caliente. Freír la cebollita picadas en la mantequilla; cuando empiece a ablandarse, añadir la lechuga trinchada y los guisantes y rehogarlo durante unos minutos.
2. Verter el caldo y cocerlo, a fuego suave, durante 20 minutos. Pasarlo por la batidora hasta obtener un puré fino, agregar la leche evaporada poco a poco y el zumo del limón y sazonarlo con sal y pimienta.
3. Servirlos en vasitos pequeños (de chupito) y dejarlo en el refrigerador hasta el momento de servirlo.

El truco del Chef

Añadir un poco de menta fresca picada en el momento de servir, porque se oxida enseguida.



Recetas Saladas



Tortilla de patatas y bacalao


Intermedio


8 personas


30' preparación


15' cocción

Ingredientes



- 100 ml (½ vaso) de Leche evaporada para cocinar IDEAL
- 150 g de bacalao desalado
- 800 g de patatas
- 100 g de queso parmesano rallado
- 2 huevos
- 100 ml (½ vaso) de aceite de oliva
- sal
- pimienta blanca

Elaboración

1. Pelar patatas, cortar en rodajas finas y freír en abundante aceite, sin que se doren; escurrir y sazonar con sal.
2. Desmenuzar el bacalao.
3. Mezclar huevos batidos con la leche evaporada y el queso rallado y sazonar con sal y pimienta.
4. Untar una sartén con aceite. Poner la mitad de patatas, colocar encima el bacalao y cubrir con el resto de patatas. Verter por encima la mezcla de huevos y la leche evaporada y dorar la tortilla por ambos lados.

El truco del Chef

Agregar pimientos verdes fritos.





Recetas Dulces

Recetario de Semana Santa '26

Recetas Dulces



Palmeritas conejito de Pascua de hojaldre y chocolate blanco



Fácil



12 personas



20' preparación



15' cocción

Ingredientes

- 1 tableta de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 10 g de Chocolate negro NESTLÉ Postres
- 55 g de azúcar
- 5 ml de aceite de coco
- 1 masa de Hojaldre Rectangular BUITONI



¡Puedes consultar la vídeo receta!

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Desenrollar la masa de hojaldre y disponer en vertical, espolvorear con la mitad del azúcar y pasar el rodillo suavemente.
3. Hacer una marca en el centro que servirá de referencia. Coger un extremo del hojaldre con la ayuda del mismo papel de horno que lleva la masa, y llevar hasta la mitad de la mitad inferior. Hacer lo mismo con el otro extremo. Espolvorear azúcar de nuevo y pasar ligeramente el rodillo.
4. Volver a doblar cada extremo llevando cada uno hacia el centro. Repetir el mismo procedimiento con el azúcar.
5. Volver a hacer de nuevo una doblez superponiendo un extremo encima del otro y espolvorear el azúcar restante por ambos lados.
6. Cortar los extremos irregulares y dividir el resto en 24 porciones que cortaremos con el cuchillo.
7. Colocar las 24 palmeritas separadas en una bandeja, tumbadas de forma que queden las espirales hacia arriba.
8. Hornear unos 13-15 minutos, hasta que estén doradas y dejar enfriar encima de una rejilla.
9. Mientras, fundir ambos chocolates siguiendo las instrucciones del envoltorio. Mezclar el chocolate blanco con los 5 ml de aceite de coco.
10. Sumergir solo la parte inferior de cada palmerita en el chocolate blanco fundido. Con el chocolate negro, ayudándose de un palillo, dibujar los ojos y una pequeña cruz o nariz en el centro, para dar expresión al conejito.
11. Dejar enfriar 15-20 minutos, hasta que el chocolate solidifique, y servir.

El truco del Chef

Se puede teñir el chocolate blanco con colorante alimentario liposoluble para hacer conejitos de Pascua de distintos colores.



Recetas Dulces



Torrijas de banoffee



Fácil



8 personas



20' preparación



20' cocción

Ingredientes



- 500 ml de leche entera
- 8 rebanadas de pan de torrijas o de miga densa (unos 200g)
- 200 g de Dulce de leche LA LECHERA
- 100 ml de nata para montar (fría)
- 2 plátanos (200 g, en unas 24-32 rodajas)
- 50 g de mantequilla (20 g para los plátanos + 30 g para las torrijas)
- 30 g de azúcar moreno (10g para los plátanos + 20 g para las torrijas)
- 1 pizca de sal

Elaboración

1. Mezclar en un bol el dulce de leche hasta que quede cremoso. Calentar la leche hasta que rompa a hervir y verter sobre el dulce de leche. Mezclar bien.
2. Colocar las rebanadas de pan en una fuente y empapar con la mezcla de leche, hasta que absorban bien el líquido.
3. Mientras, en una sartén fundir 20 g de mantequilla y espolvorear 10 g de azúcar. Colocar las rodajitas de plátano encima y dejar caramelizar por ambos lados. Reservar.
4. En la misma sartén, dorar las torrijas con 30 g de la mantequilla y espolvoreando el azúcar restante en cada tanda, de forma que se caramelicen todas las torrijas por ambos lados.
5. Montar la nata y servir sobre las torrijas con los plátanos caramelizados.



¡Puedes consultar la video receta!

El truco del Chef

Rallar por encima chocolate negro 70% Nestlé Postres y decorar con alguna hojita de menta.



Recetas Dulces



Empanadillas de manzana con canela



Fácil



6 personas



15' preparación



10' cocción

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Pelar las manzanas, cortarlas en cuadraditos y rehogarlas en una sartén a fuego medio, durante 15 min removiendo de vez en cuando, con el azúcar y la mantequilla hasta que estén ligeramente caramelizadas. Añadir la canela y mezclar. Dejar enfriar.
3. Rellenar las obleas con la preparación anterior y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor. Colocarlas sobre una bandeja de horno y pintarlas con un poco de aceite y con ayuda de un pincel. Hornearlas unos 10-12 min hasta que estén ligeramente doradas.
4. Una vez frías, espolvorearlas con azúcar glas.



¡Puedes consultar la vídeo receta!

El truco del Chef

Se pueden pincelar con huevo batido en lugar de con aceite.



Ingredientes

- 1 paquete de Obleas BUITONI pequeñas (160 g)
- 800 g de manzanas
- 50 g de azúcar
- 30 g de mantequilla
- 1 cucharadita de canela
- azúcar glas
- aceite de girasol



Recetas Dulces



Arroz con leche en freidora de aire



Fácil



6 personas



5' preparación



30' cocción

Ingredientes



- 150 g de Leche condensada LA LECHERA
- 700 ml de leche
- 150 g de arroz redondo o bomba
- 1 rama de canela
- La piel de 1 limón



¡Puedes consultar la video receta!

Elaboración

1. Precalentar la freidora de aire a 200°C unos 5 min.
2. Calentar la leche mezclada con la leche condensada, sin que llegue a hervir.
3. En un molde apto para la freidora de unos de 18 cm de diámetro añadir el arroz, la leche endulzada, la piel de limón y la rama de canela partida. Remover ligeramente.
4. Tapar bien con papel de aluminio y cocinar en la freidora de aire durante 30 minutos. Es importante que quede bien tapado durante la cocción.
5. Dejar reposar 5 minutos antes de destapar. Comprobar el grado de cocción y, si es necesario, volver a cubrir con el papel de aluminio y cocer unos minutos más. Retirar los aromáticos y mezclar bien.
6. Servir templado o dejar enfriar en la nevera.

El truco del Chef

Se puede aumentar la cantidad de leche y el tiempo de cocción según la potencia de la freidora de aire. Servir con canela. También puedes sustituir la leche por agua. Una vez frío, se puede añadir un poco más de leche si se desea ajustar la textura. Puedes usar la piel de cítricos que más te gusten.



Recetas Dulces



Brochetas de torrijas y fruta con salsa de chocolate 70%



Fácil



12 personas



25' preparación



20' cocción

Ingredientes

- ½ tableta de Chocolate Negro NESTLÉ Postres 70%
- 685 ml de leche entera (185 ml para la salsa + 500 para las mini torrijas)
- 350 g de fruta fresca (limpia y cortada en trozos)
- ½ Pan de molde sin rebanar (250 g)
- 2 huevos M
- 2 yemas de huevo
- 150 g de Leche condensada LA LECHERA (para las mini torrijas)
- Piel de 1 naranja
- 1 ramita de canela
- Canela en polvo (opcional)
- Piel de 1 limón



Elaboración

1. Salsa de chocolate: Calentar 185 ml de leche y verter en un bol dónde tendremos 2 yemas de huevo. Batir y llevar de nuevo al fuego. Añadir el chocolate troceado y remover hasta que se funda y espese un poco. Retirar y dejar enfriar en la nevera un mínimo de 2 horas.
2. Para preparar las mini torrijas: poner a calentar la leche sin que llegue a hervir junto con la leche condensada, las pieles de los cítricos y la ramita de canela. Tapar y dejar reposar unos 5 minutos, para que se infusione.
3. Cortar la parte curva del pan de forma que obtengamos un rectángulo grande de miga. Hacer 3 rebanadas, después, cortar cada rebanada en 3 bastones y ellos, a su vez, en 4 cuadraditos o cubitos. Extender el pan en una fuente.
4. Retirar la canela y las pieles de los cítricos y verter la leche aromatizada sobre los cubitos de pan. Dejar reposar solo hasta que estén empapados.
5. Pasar los cubitos de uno en uno por huevo e ir colocándolos en la freidora de aire sobre un papel especial para freidora o un molde de silicona. Hacer en dos tandas. Los que no quepan, reservar en un plato fuera de la leche para que no se ablanden en exceso.
6. Cocinar unos 8-10 minutos a 200°C dándoles la vuelta a los 6 minutos o freír en abundante aceite. Repetir hasta acabar con todo el pan.
7. Montar las brochetas alternando mini torrijas y fruta. Servir con la salsa de chocolate negro 70%.



¡Puedes consultar la video receta!



Recetas Dulces



Rollitos de Torrija de Pistacho y Chocolate Blanco en Freidora de Aire



Fácil



16 personas



20' preparación



10' cocción

Ingredientes



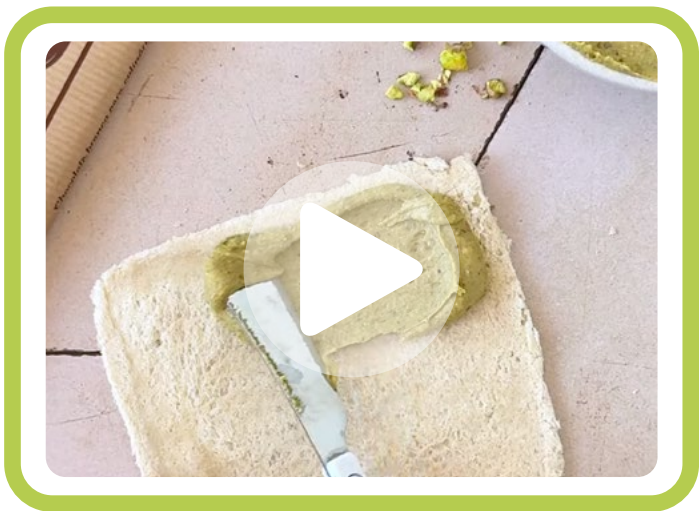
- ½ tableta de Chocolate Blanco NESTLÉ POSTRES
- 340 g de Crema de pistachos y chocolate blanco casera NESTLÉ POSTRES
- 16 rebanadas de pan de molde (sin bordes)
- 350 ml de leche entera
- Cardamomo (al gusto, opcional)
- 1 huevo M
- Ralladura de 2 naranjas

Elaboración

1. Poner a calentar la leche en un cazo con la ralladura de naranja y las semillas de cardamomo, sin que llegue a hervir. Añadir el chocolate blanco y dejar reposar 5-10 minutos. Remover bien hasta integrar el chocolate blanco y reservar.
2. Mientras, aplanar bien con un rodillo las rebanadas de pan. Untarlas con la crema de chocolate y pistacho y enrollar sobre sí mismas.
3. A mezcla de leche y chocolate, añadir un huevo batido y mezclar bien. Verter en una fuente.
4. Sumergir los rollitos en la mezcla de leche hasta que empapen bien y colocarlos en la freidora de aire con papel de horno o un recipiente apto. Cocinar 5 minutos a 200°C hasta que se doren.
5. Servir templadas o dejar enfriar.

El truco del Chef

Servir con unos hilos de chocolate blanco fundido, pistachos picados y frambuesas frescas. Encuentra cómo hacer la crema de pistachos y chocolate blanco casera en la web de Nestlé Cocina.



¡Puedes consultar la vídeo receta!



Recetas Dulces



Mini brigadeiros de coco para Pascua



Fácil



15 personas



15' preparación



10' cocción

Ingredientes



- 370 g (1 lata peq) de Leche condensada LA LECHERA (360 g para los brigadeiros + 10 g para pegar las orejitas de los conejos)
- 30 g de mantequilla
- 100 g de coco rallado (50 g para la mezcla de leche condensada + 50 g para rebozar)
- 30 mini nubes (10 g)
- Colorantes alimentarios liposolubles

Elaboración

1. Calentar en un cazo la leche condensada con la mantequilla. Cuando se funde, agregar 50 g de coco rallado e ir mezclando a fuego medio durante unos 10 min, hasta que la mezcla espese y se despegue del cazo con facilidad.
2. Separar la mezcla en tantos colores como se quiera y añadir a cada una de ellas el colorante. Mezclar bien y dejar enfriar en la nevera con papel film unas 2 horas.
3. Formar bolitas pequeñas de unos 15 g con las manos y rebozarlas con el coco rallado restante.
4. Formar 30 bolitas con las manos.
5. Cortar las mini nubes en dos haciendo un corte en diagonal con las tijeras. Pegarlas a modo de orejitas sobre las bolitas con un poco de leche condensada.

El truco del Chef

Humedece ligeramente las manos con agua o un poco de mantequilla para evitar que la mezcla se pegue y obtener bolitas lisas.



¡Puedes consultar la video receta!





**Descubre nuestras deliciosas recetas
y compártelas con tu familia**

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina

