

# ¡Recetas

fáciles y rápidas  
para sorprender  
a tus amigos!



# ¡Recetas fáciles y rápidas para sorprender a tus amigos!


Sorprende a tus amigos con platos originales y deliciosos. En este librito encontrarás recetas fáciles y rápidas para disfrutar al máximo de esos momentos con los tuyos.

## Índice

Sopa de calabaza y queso .....	pág. 2
Gratinado de calabacines y mozzarella .....	pág. 3
Quiche de tomate y queso al pesto .....	pág. 4
Risotto de tomate, alcachofas y queso idiazabal .....	pág. 5
Solomillo de cerdo con salsa de ajo y setas .....	pág. 6
Salmón con nueces y naranjas.....	pág. 7
Gallos con velouté de perejil.....	pág. 8
Pollo con endivias y manzana .....	pág. 9
Pudín de piña .....	pág. 10
Pastelitos de limón.....	pág. 11
Bizcocho de almendras y mandarinas .....	pág. 12
Brioche con peras y chocolate .....	pág. 13



**6-8** Raciones

 **1 h. 30'**

 Dificultad

## sopa de calabaza y queso

### Ingredientes

1 calabaza de unos 2 kg. 1 bote de **Leche Evaporada IDEAL**  
1 pastilla de **Caldo de Verduras MAGGI**  
200 g de queso gruyer  
200 g de crostones de pan tostado  
sal  
pimienta

### A cocinar

Cortar la parte superior de la calabaza (reservar la tapa ya que utilizaremos la calabaza como sopera) y retirar las semillas del interior.

Disolver la pastilla de caldo en ½ litro de agua caliente.

Poner en el interior de la calabaza los dados de pan y el queso rallado, verter la leche evaporada y el caldo y sazonarlo con pimienta. Tapar la calabaza con la parte reservada, ajustándola lo máximo posible, y cocerla a horno medio durante 1 ½ horas, aproximadamente.

Retirar la calabaza del horno y, con una cuchara grande, separar la pulpa de las paredes; mezclarla cuidadosamente con el resto de los ingredientes y rectificar la sal.

Si no se dispone de una calabaza entera, la sopa se prepara cociendo la pulpa con la leche evaporada, el caldo y el queso y añadiendo los crostones en el momento de servirla.





4 Raciones
🕒 45'
🔪 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## gratinado de calabacines y mozzarella

### Ingredientes

5 calabacines medianos  
150 g de queso mozzarella  
1 tarrina de **Salsa Napoletana BUITONI**  
1/4 l de leche descremada  
50 g de queso rallado  
25 g de mantequilla  
25 g de pan rallado  
orégano  
aceite  
harina  
sal  
pimienta  
nuez moscada



### A cocinar

Cortar los calabacines en rodajas, sazonarlos con sal y asarlos en el horno rociados con aceite. Cortar la mozzarella en rodajas finas.

Preparar una bechamel con la leche, una cucharada colmada de harina y la mantequilla; sazonarla con sal, pimienta y nuez moscada.

Colocar en una bandeja de horno capas alternadas de calabacines, salsa napolitana y rodajas de queso.

Cubrirlo con la bechamel, espolvorearlo con el queso y el pan rallado y dejarlo a horno fuerte hasta que la superficie esté gratinada.





4-6 Raciones
🕒 50'
🍴 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## quiche de tomate y queso al pesto

### Ingredientes

1 lámina de Masa Brisa NESTLÉ  
 200 ml (1 vaso) de Leche Evaporada IDEAL  
 100 g de tomates cherry  
 2 rodajas de queso de cabra  
 2 cucharadas de salsa Pesto Genovese BUITONI  
 3 huevos  
 sal, pimienta

### A cocinar

Desenrollar la lámina de masa brisa, forrar con ella un molde redondo de tarta, cubrirlo con papel de aluminio y pinchar el fondo varias veces con la ayuda de un tenedor; cocerlo a horno medio, previamente calentado, durante 10 minutos; retirar el papel y cocerla en el horno 5 minutos más.

Batir los huevos, añadir el pesto, la leche evaporada, sazonarlo con sal y pimienta y verterlo en el molde.

Repartir el queso troceado y los tomates, unos partidos por la mitad y otros enteros sobre la preparación anterior.

Cocer la tarta a horno medio, previamente calentado, durante 30 minutos aproximadamente (hasta que esté dorada).



4-6 Raciones
🕒 50'
🍴 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## risotto de tomate, alcachofas y queso idiazábal

### Ingredientes

800 g de alcachofas  
300 g de arroz  
200 g de **Tomate Frito SOLÍS**  
150 g de queso de Idiazábal rallado grueso  
2 pastillas de **Caldo de Carne MAGGI**  
50 g de mantequilla  
1 cebolla pequeña  
aceite, sal

### A cocinar

Pelar las alcachofas dejando sólo los fondos, cortarlas en láminas finas y rehogarlas en aceite hasta que estén doradas; sazonarlas con sal.

Disolver las pastillas de caldo en 1 ¼ litros de agua caliente. Freír la cebolla picada en un poco de aceite; cuando empiece a dorarse, añadir el arroz y rehogarlo durante 5 minutos.

Añadir el tomate frito y caldo suficiente para cubrir el arroz y cocerlo durante 20 minutos añadiendo el caldo caliente a medida que lo vaya necesitando.

Incorporar las alcachofas, el queso rallado y la mantequilla cortada en trocitos y cocerlo unos minutos más (debe quedar con una consistencia cremosa).



4 Raciones
🕒 30' + <b>asar ajos</b>
🔪 Dificultad
🌸 ☀️ 🍁 ❄️

## solomillo de cerdo con salsa de ajo y setas

### Ingredientes

1 solomillo cerdo grande  
400 g **Tomate Frito SOLÍS**  
100 ml (1/2 vaso) vino blanco  
20 g setas secas  
1 cabeza ajos  
1 ramita romero fresco  
1 cucharadita azúcar  
aceite, coñac, sal, pimienta



Cortar la carne en rodajas gruesas y calentarla en la salsa.

### A cocinar

Asar la cabeza de ajos, envuelta en papel de aluminio, en el horno durante 45 minutos. Remojar las setas en agua tibia y un chorrito de coñac.

Sazonar la carne con sal y pimienta y abrirla con un corte profundo de arriba a abajo.

Pasar los ajos asados por la batidora con las hojitas de romero y un poco de aceite y rellenar el solomillo con esta mezcla; atarlo con un bramante y dorarlo en un poco de aceite por ambos lados. Reservarlo.

En la grasa de freír la carne, verter el tomate frito, el vino, las setas escurridas y el azúcar y cocerlo durante 10 minutos.





4 Raciones
⌚ 30'
🍴 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

## salmón con nueces y naranja

### Ingredientes

4 lomos salmón fresco  
 1/2 bote (200 ml) **Leche Evaporada IDEAL**  
 50 g nueces peladas  
 50 g aceite oliva  
 100 g pan  
 1 huevo  
 1 cucharada perejil picado  
 1 cucharada cebollino picado  
 1 naranja  
 nuez moscada, sal, pimienta



Servirlo  
acompañado de  
una salsa tártara.

### A cocinar

Pasar por la batidora las nueces, el pan, las hierbas aromáticas, la piel de la naranja rallada y un poco de nuez moscada. Rehogarlo durante unos minutos en un poco de aceite hasta que esté ligeramente dorado y dejarlo enfriar.

Preparar el salmón retirando la piel y las espinas y colocarlo en una fuente de horno con un poco de aceite en la base. Verter la leche evaporada, pintar el salmón con el huevo batido y repartir por encima la mezcla anterior, presionando un poco con las puntas de los dedos para que se quede fija. Cocerlo a horno fuerte de 10 a 15 minutos.



4 Raciones
⌚ 40'
🍴 Dificultad
🌸 ☀️ 🍁 ❄️

## gallos con velouté de perejil

### Ingredientes

2 gallos grandes cortados  
35 g de harina  
35 g de mantequilla  
1 bote de **Nata para Cocinar LA LECHERA**  
1 hoja de laurel  
1 limón  
4 cucharadas de perejil picado  
harina  
aceite  
sal



### A cocinar

Poner las cabezas y las espinas de los gallos en un cacito con agua fría; añadir el laurel y un poco de sal. Cocerlo durante 20 minutos.

Sazonar los filetes con sal, pasarlos por harina y freírlos en abundante aceite caliente. Dorar la harina en la mantequilla. Añadir 3/4 l (3 vasos y 1/2) de caldo de pescado y cocerlo 15 minutos removiéndolo continuamente. Agregar la nata y el perejil. Cocerlo 5 minutos más; sazonarlo con el zumo del limón.



4 Raciones
🕒 30'
🔪 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

## pollo con endibias y manzana

### Ingredientes

4 pechugas pollo deshuesadas  
 200 ml (1vaso) **Leche Evaporada IDEAL**  
 200 ml vino blanco  
 2 endibias  
 1 manzana  
 2 zanahorias  
 2 cebollas  
 aceite  
 sal  
 pimienta

### A cocinar

Sazonar las pechugas de pollo con sal y pimienta, untarlas con aceite y asarlas en la plancha. Cortar las endibias, zanahorias y cebollas en rodajas y rehogarlo en aceite. Añadir la manzana pelada y cortada en dados y cocerlo hasta que las verduras estén tiernas.

Verter la leche evaporada y el vino blanco. Sazonarlo con sal y pimienta y cocerlo durante 10 minutos para que se reduzca. Cortar las pechugas en filetes y servir las cubiertas con las verduras.





4-6 Raciones
🕒 20'
🔪 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

## pudín de piña (microondas)

### Ingredientes

1 bote peq. **Leche Condensada LA LECHERA**  
 6 rodajas piña  
 150 g bizcochos alargados  
 50 g mantequilla  
 3 huevos  
 1 limón  
 azúcar

### A cocinar

Pasar por la batidora las rodajas de piña con la leche condensada, las yemas, la mantequilla ablandada y un chorrito de zumo de limón hasta obtener un puré fino.

Agregar los bizcochos desmenuzados y mezclarlo bien. Incorporar las claras montadas a punto de nieve.

Verterlo en un molde de corona caramelizado y cocerlo tapado, a potencia máxima, durante 10 minutos. Dejarlo reposar unas horas en el refrigerador antes de desmoldearlo.



4-6 Raciones
🕒 1h.
🍴 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

## pastelitos de limón

### Ingredientes

100 g **Chocolate NESTLÉ POSTRES**  
 100 ml nata para montar  
 90 g azúcar  
 50 g harina  
 50 g mantequilla  
 3 huevos  
 2 cucharadas licor naranja  
 1 limón



### A cocinar

Separar las yemas de las claras y montar las claras con la mitad del azúcar hasta que estén muy firmes. Añadir las yemas, la piel del limón rallada muy fina y la harina tamizada mezclándolo cuidadosamente para evitar que las claras bajen de volumen.

Verterlo en un molde rectangular enharinado y cocerlo a horno medio, previamente calentado, durante 20 minutos.

Poner el azúcar restante en un cazo con 200 ml (1 vaso) de agua y el zumo del limón y cocerlo hasta que el azúcar se disuelva. Añadir el licor y verterlo sobre el bizcocho; dejarlo enfriar.

Calentar la nata, retirarla del fuego y agregar el chocolate y la mantequilla cortados en trocitos. Removerlo hasta obtener una crema fina.

Cortar el bizcocho en tiras de unos 8 x 4 cm y bañarlas en chocolate.



<b>6-8</b> Raciones
<b>1h.</b>
Dificultad

## bizcocho de almendras y mandarinas

### Ingredientes

175 g de almendras crudas molidas  
100 g de azúcar moreno  
100 g de orejones de melocotón  
100 g de mantequilla  
12 mandarinas  
50 g de harina  
3 huevos

#### Salsa:

2 Yogures naturales  
100 g azúcar  
50 ml (1 copa) de ron

### A cocinar

Exprimir el zumo de 8 mandarinas (reservar las 4 restantes).

Cortar los orejones en trocitos regulares y cocerlos en el zumo de mandarina hasta que estén muy tiernos; dejarlos enfriar.

Batir la mantequilla ablandada con el azúcar moreno hasta obtener una mezcla cremosa; añadir los huevos enteros, las almendras molidas y la harina tamizada y mezclarlo bien. Incorporar los orejones con el zumo de cocción y verterlo en un molde enharinado.

Cocerlo a horno medio durante 50 minutos.

#### Salsa:

Poner en un cazo al fuego 200 ml (1 vaso) de agua con el azúcar y el ron y cocerlo hasta obtener un almíbar claro. Añadir las 4 mandarinas reservadas peladas y cocerlas durante 3 minutos; dejarlas enfriar en el mismo almíbar. Batir el yogur con el almíbar frío y servirlo con el pastel y las mandarinas cocidas.





4 Raciones
10'+ enfriar
Dificultad

## bríoches con peras y chocolate

### Ingredientes

4 peras  
4 bríoches  
100 g (4 barritas) de **Chocolate NESTLÉ Postres**  
100 g de nata para montar  
50 g de mantequilla  
75 g de almendras tostadas  
3 cucharadas de azúcar

### A cocinar

Pelar las peras, cortarlas por la mitad y cocerlas con un poco de agua y azúcar; escurrirlas y reservar el almíbar de cocerlas.

Calentar la nata, retirarla del fuego y añadir el chocolate en trocitos y la mantequilla. Removerlo hasta que el chocolate y la mantequilla se fundan y la mezcla esté lisa y espesa; agregar las almendras picadas y mezclarlo bien.

Cortar los bríoches por la mitad, empaparlos ligeramente con el almíbar y cubrir cada parte con media pera. Repartir por encima la crema de chocolate y almendras, y dejarlos enfriar hasta que el chocolate se haya endurecido.