

¡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
Brioches 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 $\frac{1}{2}$ 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 $1\frac{1}{2}$ 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'	Tiempo
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

Un Consejo...



Se puede enharinar los calabacines y freírlos en aceite.

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 al 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'	+ asar ajos
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

Un Consejo...

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'	Tiempo
	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

Un Consejo...

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

Un Consejo...

Servir los filetes con la salsa.



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 (1 vaso) **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 servirlas 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

Un Consejo...



Dejar enfriar los pastelitos durante unas horas antes de servirlos.

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.



6-8 Raciones

1h.

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	

brioches con peras y chocolate

Ingredientes

4 peras
4 brioches
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 brioches 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.