

Nestlé  
¡A comer bien!

# Recetas fáciles y rápidas



# Recetas fáciles y rápidas

En Nestlé somos conscientes de que cada vez tenemos menos tiempo para cocinar.

Para que puedas aprovechar al máximo cada minuto hemos preparado este libro de recetas. Lleno de prácticos trucos y consejos con los que volverás a disfrutar del intenso, aunque muchas veces breve, placer de comer.

## Índice

Arroz con pesto y tomates .....	pág. 2
Ravioli con beicon y manzana .....	pág. 3
Salmón con nueces y naranja .....	pág. 4
Crema de guisantes con jamón .....	pág. 5
Rape con puré de allioli .....	pág. 6
Rollitos de calabacín y queso .....	pág. 7
Chuletas de cerdo a la pizzaiola .....	pág. 8
Buñuelos de hojaldre .....	pág. 9
Batido de vainilla y yogur .....	pág. 10
Gnocchi con gambas y soja .....	pág. 11



4 Raciones
🕒 30'
🔪 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

## arroz con pesto y tomates

### Ingredientes

200 g arroz grano largo  
6 tomates rojos firmes  
2 mozzarellas de búfala  
6 filetes anchoa  
5 cucharadas **Pesto alla Genovese BUITONI**  
aceite de oliva virgen  
sal marina



### A cocinar

Escaldar los tomates en agua hirviendo, pasarlos por agua fría y pelarlos; cortar el tercio superior y vaciarlos. Cortar las mozzarellas en dados y las anchoas en trocitos regulares.

Mezclar la mitad de la mozzarella con las anchoas y 2 cucharadas de pesto y rellenar 4 tomates; cortar los otros 2 tomates en trocitos.

Cocer el arroz en abundante agua con sal; pasarlo por agua fría y mezclarlo con los trocitos de tomate y la mozzarella reservada. Aliñarlo con 3 cucharadas de pesto y mezclarlo bien. Untar un molde de corona con aceite y llenarlo con el arroz presionando ligeramente.

Desmoldear la corona de arroz y servirla acompañada con los tomates colocados boca abajo y aliñados con sal y aceite de oliva virgen.



4 Raciones
🕒 30'
🍴 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## ravioli con beicon y manzana

### Ingredientes

- 1 barqueta de Ravioli de carne al Brasato BUITONI
- 250 g champiñones
- 50 g beicon
- 3 cebolletas
- 1 manzana
- aceite, sal

### A cocinar

Cortar el beicon en tiritas y freírlo en un poco de aceite; reservarlo. En la misma grasa, freír los champiñones cortados en láminas hasta que estén dorados.

Cortar las cebolletas en discos y rehogarlas, siempre en el mismo aceite, a fuego suave; añadir la manzana cortada en pequeños dados y rehogarlos hasta que estén ligeramente dorados. Sazonarlo con sal.

Cocer los ravioli tal como se indica en el envase y escurrirlos. Mezclarlos con todos los ingredientes y saltearlos en un poco de aceite durante 2 ó 3 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

### 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
🕒 15'
🍴 Dificultad
🌿 ☀️ 🍁 ❄️

## crema de guisantes con jamón

### Ingredientes

- 400 g de guisantes finos (congelados)
- 1 bote de **Nata para Cocinar LA LECHERA**
- 50 g de jamón curado
- 2 patatas
- 2 cebollas
- 1 ramito de menta
- 1 pastilla de **Caldo de Carne MAGGI**
- sal
- pimienta blanca
- nuez moscada
- 2 cucharadas de aceite

### A cocinar

Cortar las cebollas en rodajas y las patatas en trozos regulares y rehogarlo en un poco de aceite durante 10 minutos; añadir los guisantes, la nata, la pastilla de caldo disuelta en 1/2 l de agua y el ramito de menta y sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada.

Cocerlo hasta que las verduras estén tiernas y pasarlo por el pasapurés.

Cortar el jamón en taquitos muy pequeños y dorarlos en la sartén sin añadir nada de grasa para que queden crujientes.





4-6 Raciones
🕒 30'
🍴 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## rape con puré de allioli

### Ingredientes

1 cola rape de 1 kg deshuesada  
 1 bolsa **Puré Patatas MAGGI**  
 200 ml (1 vaso) leche  
 100 ml aceite  
 1 huevo  
 1 diente ajo  
 1 cucharada pimentón  
 20 g mantequilla  
 aceite, sal

### A cocinar

Sazonar los dos trozos de rape con sal, atarlos de forma capiculada con un hilo de cocina y freírlos en un poco de aceite hasta que estén en su punto. Dejarlo enfriar y retirar el hilo.

Preparar un puré de patatas muy espeso con 200 ml (1 vaso) de agua, 200 ml de leche y mantequilla; sazonarlo con sal. Preparar un alioli con el huevo, el aceite y el diente de ajo prensado y mezclarlo con el puré.

Poner el rape en una fuente de horno y cubrirlo con el puré de patatas ayudándose de una manga pastelera con boquilla gruesa para darle una forma atractiva. Espolvorearlo con pimentón y gratinarlo en el horno.



4 Raciones

🕒 15'

🍴 Dificultad



## rollitos de calabacín y queso

### Ingredientes

2 calabacines  
200 g queso cabra fresco  
2 cucharadas **Nata para Cocinar LA LECHERA**, 3 de aceite  
oliva, 1 de vinagre jerez y 1 de miel  
sal

### A cocinar

Cortar los calabacines en láminas finas, con ayuda de un pelador de verduras, y cocerlos en agua hirviendo con sal durante un minuto. Escurrirlos y ponerlos en agua fría para que se mantengan tersos.

Mezclar el queso con la nata.

Secar las láminas de calabacín, cubrirlas con la mezcla de queso y enrollarlas sobre sí mismas. Colocar los rollitos en una fuente y servir.

Mezclar el aceite, el vinagre, la miel y un poco de sal y aliñar los rollitos de calabacín.

### un consejo...



Se pueden presentar tibios, gratinándolos unos segundos en el horno.



4 Raciones
🕒 20'
🔪 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## chuletas de cerdo a la pizzaiola

### Ingredientes

4 chuletas de cerdo  
 8 lonjas de jamón curado muy finas  
 4 cucharadas de **Tomate Frito SOLÍS**  
 4 lonchas de queso manchego  
 aceite  
 sal  
 pimienta  
 orégano

### A cocinar

Sazonar las chuletas con sal y pimienta y colocarlas en una fuente de horno untada con aceite.

Poner encima de cada una de ellas una cucharada de tomate frito, una loncha de queso y dos lonjas de beicon y espolvorearlas con orégano.

Rociarlas con un poco de aceite y cocerlas a horno fuerte de 15 a 20 minutos.





6-8 Raciones

🕒 10'

🍴 Dificultad



## buñuelos de hojaldre

### Ingredientes

1 lámina de Masa Hojaldre NESTLÉ  
aceite  
azúcar lustre

### un consejo...



Se pueden rellenar con nata, mermelada o crema, utilizando una manga pastelera con boquilla de punta fina.



### A cocinar

Desenrollar la pasta de hojaldre y, con ayuda de un cortapastas, formar discos de unos 3 cm. de diámetro.

Freirlos en abundante aceite caliente hasta que se hinchen y estén dorados. Escurrirlos sobre papel absorbente y espolvorearlos con azúcar lustre.



4 Raciones

🕒 10'

🍴 Dificultad



## batido de vainilla y yogur

### Ingredientes

4 bolas de **Helado de Vainilla LA LECHERA**  
1/2 bote (185 g) de **Leche Condensada LA LECHERA**  
4 yogures Naturales

### A cocinar

Poner en la batidora la leche condensada, el helado, el yogur y 1/2 l de agua fría y batirlo durante unos minutos.

Servirlo, muy frío, en vasos de refresco.



4 Raciones
⌚ 20'
🍴 Dificultad
🌱 ☀️ 🍁 ❄️

## gnocchi con gambas y soja

### Ingredientes

- 1 barqueta de **Gnocchi BUITONI**
- 1 manojo de espárragos
- 2 puerros
- 1/4 kg de colas de gambas
- 1 copita de jerez dulce
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharadita de harina de maíz y 1 de azúcar
- 1 diente de ajo
- 1 **Cubito MAGGI**

### un consejo...



Esta misma receta puede prepararse sustituyendo los espárragos (si no es temporada) por bastoncitos de zanahoria.

### A cocinar

Sazonar las gambas con sal, freirlas en un poco de aceite y reservar el aceite de freirlas. Cortar la parte tierna de los espárragos en trocitos y cocerlos en agua con sal durante 5 minutos; cortar también la parte blanca de los puerros en trozos, al bies, y rehogarlos en el aceite de freír las gambas. Cuando estén blandos, agregar los espárragos y las gambas peladas.

Rehogar el ajo picado en un poco de aceite; añadir el azúcar y, cuando esté dorado, agregar el jerez, la salsa de soja, la harina de maíz y el cubito disuelto en 200 ml (1 vaso) de agua caliente; cocerlo unos minutos, removiendo continuamente, para obtener una salsa homogénea.

Cocer los gnocchis en abundante agua caliente con sal; escurrirlos y mezclarlos con las verduras, las gambas y la salsa muy caliente.