



---

## RECETAS FÁCILES

---

Evita complicaciones en la cocina  
y prueba las recetas que hemos  
preparado para ti. ¡Fáciles y sabrosas  
por igual!



## CONEJO EN SALSA DE TOMATE



10 min



Fácil



6-8 raciones

### PREPARACIÓN

1. Pelar la cebolla y el ajo y picarlos fino.
2. Sofreír el conejo troceado en una cazuela con 3 cucharadas de aceite, durante unos 10 minutos, hasta que esté bien dorado.
3. Añadir la cebolla y los ajos picados y sofreír unos 3 minutos más. Verter el vino, remover y dejar evaporar totalmente, unos 2 minutos.
4. Añadir el tomate y salpimentar. Incorporar el caldo (pastilla disuelta en 250 ml de agua) y dejar cocinar a fuego suave unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando.

### INGREDIENTES

550 g (1 bote grande) de Tomate frito estilo casero SOLÍS

1 pastilla de caldo de verduras MAGGI

1 conejo troceado (1,1 kg)

1 diente de ajo

200 g de cebolla

100 ml de vino blanco seco

3 cucharadas de aceite de oliva





## ARROZ CON CALAMARES



15 min



Fácil



6 raciones

### PREPARACIÓN

1. Lavar y secar los pimientos. Quitar tallos y semillas y picar a trocitos pequeños.
2. Pelar y picar la cebolla y los ajos.
3. Poner a calentar el caldo de pescado unos 5 minutos.
4. En una paellera, calentar 3 cucharadas de aceite de oliva. Rehogar los pimientos, la cebolla y el laurel, durante 15 min a fuego bajo. Añadir el ajo y sofreír 2 minutos más.
5. Añadir los calamares y cocinar durante unos 7 minutos a fuego fuerte. Incorporar las hebras de azafrán y el tomate, remover y dejar cocinar durante 3 minutos más.
6. Añadir el arroz y remover bien, dejar un par de minutos.
7. Incorporar el caldo caliente y los guisantes y dejar cocinar entre 15-18 min (según instrucciones del fabricante).

### CONSEJO CULINARIO

En función del arroz utilizado puede variar la cantidad de caldo necesaria.

### INGREDIENTES

350 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS

480 g de arroz bomba

500 g de calamares limpios y cortados en anillas

2 l de caldo de pescado

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo

100 g de cebolla

2 dientes de ajo

100 g de guisantes

Unas hebras de azafrán

1 hoja de laurel

45 ml (3 cucharadas) de aceite de oliva



## APERITIVO DE HOJALDRE CON PERA, NUECES Y GORGONZOLA



15 min



Fácil



8 raciones

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Lavar y secar las peras, partirlas cada una en 4 láminas de la parte central. Remojar las nueces en agua (de esta manera no se tostarán demasiado en el horno).
3. Estirar la masa de hojaldre encima del papel que la envuelve y cortarla en 8 rectángulos iguales. Pincharla con un tenedor dejando el borde sin pinchar.
4. Pintar el hojaldre con huevo batido.
5. Poner las láminas de pera en el centro de los rectángulos de los hojaldres, repartir el queso, las nueces y la miel por encima.
6. Hornear unos 15 minutos hasta que el hojaldre esté dorado.

### CONSEJO CULINARIO

Sustituir el queso gorgonzola por queso azul.

### INGREDIENTES

1 Masa de Hojaldre rectangular  
BUITONI

2 peras tipo conference

75 g de queso gorgonzola

40 g de nueces peladas y troceadas

3 cucharaditas de miel

1 huevo





## APERITIVO DE HOJALDRE CON CHISTORRA

 10 min

 Fácil

 4-6 raciones

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Cortar el hojaldre en 3 rectángulos iguales. Disponer la chistorra en cada uno de ellos y envolverla con el hojaldre.
3. Cortarla en trozos de unos 4 cm.
4. Pintar con huevo batido y espolvorear con el sésamo.
5. Hornear unos 18 minutos hasta que estén dorados.

### CONSEJO CULINARIO

Retirar del horno y pasar al momento encima de un papel de cocina para absorber la grasa de la chistorra.

### INGREDIENTES

1 Masa de Hojaldre rectangular  
BUITONI

1 huevo

220 g de chistorra

3 g de sésamo (una cucharadita)



## EMPANADILLAS DE BONIATO, CANELA Y AVELLANAS



15 min



Fácil



8 raciones

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Picar grosamente las avellanas.
3. Pelar el boniato y chafar con un tenedor. Añadir el azúcar glas, la canela y las avellanas y mezclar bien.
4. Rellenar las obleas con la mezcla y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
5. Pintar con el huevo batido y espolvorear con azúcar.
6. Hornear unos 20 minutos hasta que estén doradas.

### CONSEJO CULINARIO

Sustituir las avellanas por nueces.

### INGREDIENTES

1 paquete de Obleas BUITONI pequeñas (160 g)

225 g de boniato asado

50 g de avellanas tostadas peladas

40 g de azúcar glas

1 cucharadita de canela en polvo

1 huevo

Azúcar para espolvorear





## BERENJENAS RELLENAS DE CARNE PICADA



10 min



Fácil



4 raciones

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°.
2. Lavar y secar las berenjenas y cortarlas por la mitad.
3. Hacer unos cortes en la carne de las berenjenas sin llegar a tocar la piel.
4. Salpimentar, regar con un chorrito de aceite de oliva y hornear unos 35' hasta que estén hechas.
5. Retirar del horno y dejar enfriar. Retirar la carne de las berenjenas con cuidado de no romper la piel. Picarla en trozos pequeños.
6. Picar la cebolla, el pimiento y los ajos.
7. Sofreír el pimiento con la cebolla durante unos 10 min a fuego bajo y añadir el ajo. Cocinar unos 5' más.
8. Añadir la carne picada, el orégano y salpimentar. Ir removiendo y cocinar unos 10 min más.
9. Incorporar la carne de la berenjena y la salsa de tomate. Cocinar unos 5 min más.
10. Rellenar las berenjenas y repartir el queso rallado por encima.
11. Hornear unos 10'. En los últimos minutos (3-4) poner la función grill si queremos el queso más dorado.

### CONSEJO CULINARIO

En lugar de carne de ternera, se puede utilizar carne de cerdo o mixta.

### INGREDIENTES

350 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS  
2 berenjenas (540 g) medianas  
100 g de cebolla  
100 g de pimiento verde  
2 dientes de ajo  
250 g de carne picada de ternera  
1 cucharadita de orégano  
Sal  
Pimienta negra molida  
30 ml (2 cucharadas) de aceite de oliva virgen  
130 g de queso emmental rallado



## CREMA DE CALABACÍN Y QUESO FRESCO



10 min



Fácil



4-6 raciones

### PREPARACIÓN

1. Pelar y cortar la cebolla en juliana y la patata en dados.
2. Rehogar las patatas y la cebolla en un cazo con 2 cucharadas de aceite durante unos 10 minutos.
3. Añadir el calabacín cortado en rodajas y dejar otros 10 minutos.
4. Verter 300 ml de agua caliente y dejar cocer 15 minutos.
5. Retirar del fuego, añadir la leche evaporada y el queso fresco y triturar. Salpimentar.

### CONSEJO CULINARIO

Reservar un poco de queso fresco para decorar.

### INGREDIENTES

200 ml (1 brik peq) de Leche evaporada IDEAL

200 g de cebolla

600 g de calabacín

200 g de patatas

100 g de queso fresco

2 cucharadas de aceite de oliva

300 ml de agua

Pimienta negra molida

Sal





## GRATÉN DE PATATAS CON CEBOLLA, BEICON CON PIÑONES Y QUESO



20 min



Fácil



4-6 raciones

### PREPARACIÓN

1. Mezclar 300 ml (1 1/2 vaso) de leche evaporada con 300 ml de agua y una cucharadita de sal y calentar. Verter el puré de patatas, dejar reposar unos minutos para que se hidrate y mezclar.
2. Pelar cebollas, cortar en rodajas muy finas y rehogar en aceite hasta que se doren.
3. Cortar beicon en tiritas finas y saltear en una sartén sin nada de grasa.
4. Freír piñones en un poco de aceite.
5. Mezclar el puré con cebolla rehogada, piñones y beicon y poner en una fuente de horno.
6. Cubrir con el queso rallado y gratinar hasta que esté dorado.

### CONSEJO CULINARIO

Se puede completar este gratinado con una capa de bechamel por encima y luego poner el queso rallado.

### INGREDIENTES

115 g (1 bolsa) de Puré Patatas MAGGI  
300 ml de Leche evaporada IDEAL  
50 g de beicon  
50 g de queso emmental rallado  
500 g de cebolla  
20 g (2 cucharadas) de piñones  
4 cucharadas de aceite de oliva  
Sal



## PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE PICADA, VERDURAS Y TOMATE



30 min



Fácil



6 raciones

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Lavar los pimientos, secar con papel de cocina y cortar la parte superior. Vaciar de semillas y partes blancas.
3. Picar la cebolla en 'brunoise', la parte blanca del puerro en trozos similares y el calabacín en trocitos pequeños. Pelar los ajos y picar también.
4. Poner 4 cucharadas de aceite en una sartén grande y pochar las verduras unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Añadir el ajo picado y dejar cocinar 3 minutos más a fuego bajo.
5. Añadir la carne picada y sal pimentar. Ir mezclando la carne con las verduras. Dejar cocinar unos 5 minutos más, hasta que la carne cambie de color.
6. Verter el vino blanco, subir el fuego, y dejar unos 5 minutos más hasta que se evapore, removiendo de vez en cuando.
7. Añadir la cucharadita de hierbas provenzales y el tomate frito. Remover y dejar cocinar unos 5 minutos a fuego bajo.
8. Rellenar los pimientos, tapar con la parte superior cortada y colocarlos en una bandeja de horno.
9. Hornear unos 50-55 minutos. Si se tuestan demasiado durante la cocción, bajar la temperatura del horno y alargar el tiempo de cocción.

### INGREDIENTES

200 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS

2 pimientos verdes (360 g)

2 pimientos rojos (360 g)

2 pimientos amarillos (360 g)

300 g de carne picada ternera

300 g de carne picada de cerdo

200 g de cebolla

200 g de calabacín

200 g de puerro

4 cucharadas de aceite de oliva

sal

pimienta

2 dientes de ajo

150 ml de vino blanco

1 cucharadita de hierbas provenzales





## PIZZA DE SALMÓN AHUMADO, QUESO Y ACEITUNAS



5 min



Fácil



4-6 raciones

### PREPARACIÓN

1. Calentar el horno 15 minutos a 200°C sin ventilador.
2. Desenrollar la masa Buitoni junto con el papel y en la dirección que se indica en la viñeta, y colocarla, sobre el papel de cocción, en la bandeja de horno fría.
3. Untar la superficie con el queso crema, colocar las lonchas de salmón ahumado y las aceitunas negras.
4. Cocer en el horno a media altura durante 20 minutos.
5. Retirar del horno y dejar enfriar en rejilla.

### CONSEJO CULINARIO

Espolvorear un poco de pimienta negra por encima.

### INGREDIENTES

1 Masa para Pizza 5 cereales  
BUITONI

100 g de queso blanco cremoso para  
untar

15 g de aceitunas negras  
deshuesadas

100 g de salmón ahumado



# BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO



10 min



Fácil



16 raciones

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 150°.
2. Forrar el molde con papel de horno, o pintarlo con mantequilla y espolvorear ligeramente con harina.
3. En un bol, fundir en el microondas, la mantequilla y el chocolate troceado.
4. Mezclar con una espátula para obtener una masa lisa y dejar templar.
5. Batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla quede una masa blanquecina.
6. Verter la mezcla de chocolate y mantequilla sin dejar de remover.
7. Añadir la harina tamizada y mezclar. Incorporar las nueces y remover. Verter la masa en el molde y hornear unos 40'.
8. El brownie debe quedar crujiente por fuera y tierno por dentro. Sacar del horno y dejar enfriar.

## CONSEJO CULINARIO

Espolvorear con azúcar glas cuando esté frío y cortarlo en dados.

## INGREDIENTES

1 tableta de Chocolate Negro NESTLÉ Postres

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

4 huevos medianos

100 g de harina

75 g de nueces peladas y troceadas



