



## Recetario de Obleas



Descubre más recetas en [www.nestlecocina.es](http://www.nestlecocina.es)



**ÍNDICE INTERACTIVO.**  
¡PULSA SOBRE EL ICONO DE  
LA DERECHA PARA NAVEGAR  
ENTRE LAS RECETAS!

**EMPANADILLAS DE ARROZ  
CON TOMATE Y ATÚN** \_\_\_\_\_



**PIRULETAS DE QUESO BRIE  
Y MERMELADA DE ARÁNDANOS** \_\_\_\_\_



**EMPANADILLAS DE ESPINACAS  
AL HORNO CON PASAS Y PIÑONES** \_\_\_\_\_



**MINI PASTELITOS RELLENOS  
DE BACALAO Y TOMATE AL CURRY** \_\_\_\_\_



**EMPANADILLAS DE ATÚN  
Y TOMATE CLÁSICA** \_\_\_\_\_



**EMPANADILLAS DE GAMBAS  
Y MERLUZA** \_\_\_\_\_



**EMPANADILLAS DE BACALAO  
CON PIMIENTO, HUEVO Y TOMATE** \_\_\_\_\_



**EMPANADILLAS RELLENAS DE  
QUESO FETA Y CALABACINES** \_\_\_\_\_



**SAQUITOS RELLENOS DE SALMÓN  
FRESCO CON VERDURAS** \_\_\_\_\_



**EMPANADILLA DE PISTO  
CON ATÚN** \_\_\_\_\_



*Con Buitoni... ¡Triunfarás!*



# EMPANADILLAS DE ARROZ CON TOMATE Y ATÚN



## EL TRUCO DEL CHEF

Añadir un poco de orégano seco a la mezcla

- 1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
- 150 g de arroz hervido
- 100 g de Tomate frito SOLÍS Receta Artesana Sin Trocitos
- 100 g de atún al natural en conserva (peso neto escurrido)
- 1 huevo



Fácil



4 personas



Preparación: 10m



Cocción: 12m

- Precalentar el horno a 200°.
- Escurrir el atún.
- Mezclar el arroz con el tomate y el atún.
- Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear y encima de una bandeja de horno. Repartir el relleno.
- Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
- Pincelar con huevo batido y hornear 10-12' hasta que estén doradas.

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





# PIRULETAS DE QUESO BRIE Y MERMELADA DE ARÁNDANOS

**1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)**

**80 g de queso brie**

**80 g de mermelada de arándanos**

**1 huevo**



## EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden hacer con mermelada de fresas, frambuesas, frutos rojos y también con queso de cabra.



Fácil



8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 12m

- Precalentar el horno a 200°.
- Cortar las obleas con un cortapastas o moldes de galletas de unos 7cm aproximadamente.
- Cortar el queso brie en trocitos pequeños.
- Repartir la mermelada y el queso en 8 obleas. Colocar una brocheta de madera en un extremo y cubrirlas con el resto de las obleas. Cerrarlas con la ayuda de un tenedor.
- Pincelar con huevo batido y hornear 10-12' hasta que estén doradas.

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

*Fáciles de  
doblar y cerrar.*



*Ni se rompen  
ni se pegan.*





# EMPANADILLAS DE ESPINACAS AL HORNO CON PASAS Y PIÑONES

**1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)**  
**400 g** de espinacas  
**30 g** de pasas (sin pepitas)  
**40 g** (2 cucharadas) de piñones  
**1** huevo para pincelar  
**2** cucharadas de aceite de oliva  
Sal



## EL TRUCO DEL CHEF

Si utilizamos espinacas congeladas, retirar bien el agua y que queden bien escurridas.



Fácil



4-6 personas



Preparación: 15m



Cocción: 30m

- Precalentar el horno a 200°.
- Saltear las espinacas, por tandas, en una sartén con una cucharada de aceite por tanda, durante unos 6 minutos. Sazonar.
- Escurrirlas en un colador presionando para que suelten todo el líquido posible.
- Cortarlas a trocitos pequeños y dejar enfriar.
- Dorar ligeramente los piñones sin aceite.
- Añadirlos, junto con las pasas a las espinacas salteadas y mezclarlo.
- Rellenar las obleas con la preparación y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor. Pincelar con huevo batido.
- Hornear 10-12' hasta que estén doradas.

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.





# MINI PASTELITOS RELLENOS DE BACALAO Y TOMATE AL CURRY

**1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)**  
**175 g** (1/2 bote) de Tomate frito estilo casero SOLÍS 0%  
**200 g** de bacalao desalado (lomo)  
**20 g** de pasas  
**20 g** de piñones  
**1 o 2** cucharaditas de curry  
Un poco de jengibre  
**2** cucharadas de aceite de oliva

- Precalentar el horno a 200°.
- Asar el bacalao en una sartén con un poco de aceite, primero por el lado de la piel unos minutos y luego dándole la vuelta unos minutos más (dependerá del grosor). Dejarlo enfriar y desmenuzarlo.
- Mezclar la salsa de tomate con un poco de curry, jengibre, las pasas y los piñones.
- Por último, agregar el bacalao desmenuzado y sin la piel. Añadir también el jugo de cocción.
- Disponer 8 obleas sobre una hoja de papel de hornear y encima de una bandeja para el horno.
- Repartir la mezcla de bacalao y tomate sin que llegue a los bordes. Pintar una cara de las obleas con huevo batido y colocarla sobre el relleno (por el lado del huevo). Cerrarlas bien por los bordes.
- Pintarlas con huevo batido y hacer un agujerito para que pueda salir el vapor. Hornearlas unos 10-12' hasta que estén doradas.



## EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden preparar dobladas por la mitad y fritas en aceite de oliva.



Fácil



4-8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 10m

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

Fáciles de  
doblar y cerrar.



Ni se rompen  
ni se pegan.





# EMPANADILLAS DE ATÚN Y TOMATE CLÁSICA

**1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)**  
**200 g** de Tomate frito estilo casero SOLÍS  
**80 g** de pimientos del piquillo cortados en trocitos  
**200 g** de atún en aceite  
**2** huevos duros picados  
Aceite de oliva para freír  
Sal

- Desmenuzar el atún y mezclarlo con los huevos duros picados, los pimientos troceados y el Tomate frito.
- Sazonarlo con un poco de sal.
- Rellenar las obleas y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor.
- Freírlas en abundante aceite muy caliente. Escurrirlas sobre un papel de cocina absorbente.



## EL TRUCO DEL CHEF

En lugar de freírlas, hornearlas 10-12 minutos a 200° pintadas con huevo batido, hasta que estén ligeramente doradas.



Fácil



4-6 personas



Preparación: 20m



Cocción: 10m

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

*Fáciles de doblar y cerrar.*



*Ni se rompen ni se pegan.*





## EMPANADILLAS DE GAMBAS Y MERLUZA

**1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)**

**200 g de merluza limpia y sin espinas**

**180 g de cola de gamba**

**1 huevo**

**1 cucharadita de perejil fresco picado**

**1 diente de ajo**

**2 cucharadas de aceite de oliva**

**Sal**

**Pimienta**

- Cortar la merluza en trocitos muy pequeños y cortar las colas de gambas en 3 ó 4 trocitos. Pelar y picar el ajo. Pelar y cortar la cebolla en brunoise.
- Poner en una sartén el aceite, añadir el ajo y dejar dorar, añadir la cebolla y rehogar durante unos 10' aproximadamente. Añadir la merluza y las gambas y cocinar durante unos 10' más removiendo de vez en cuando. Añadir el perejil, salpimentar, remover y dejar enfriar.
- Precalentar el horno a 200°.
- Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear y encima de una bandeja de horno. Repartir el relleno y cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
- Pincelar con huevo batido y hornear unos 12' hasta que estén doradas.



### EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden acompañar con salsa tártara.



Fácil



4 personas



Preparación: 20m



Cocción: 35m

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

Fáciles de doblar y cerrar.



¡No se rompen ni se pegan.







## EMPANADILLAS DE BACALAO CON PIMIENTO, HUEVO Y TOMATE

- 1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
- 80 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 200 g de bacalao desalado limpio de espinas y piel
- 80 g de pimientos del piquillo cortados en trocitos
- 2 huevos duros picados y 1 para pincelar



### EL TRUCO DEL CHEF

Añadir un poco de pimienta negra molida al relleno.



Fácil



4 personas



Preparación: 15m



Cocción: 12m

- Precalentar el horno a 200°.
- Cortar a trocitos pequeños el bacalao. Mezclarlo con los huevos duros picados, los pimientos troceados y el tomate frito.
- Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear y encima de una bandeja de horno. Repartir el relleno.
- Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
- Pincelar con huevo batido y hornear 10-12' hasta que estén doradas.

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

Fáciles de doblar y cerrar.



¡No se rompen ni se pegan.





# EMPANADILLAS RELLENAS DE QUESO FETA Y CALABACINES

**1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)**  
**80 g de queso feta**  
**200 g de calabacín**  
**200 g de cebolla**  
**1 cucharada de aceite de oliva + para freír**  
Sal  
Pimienta



## EL TRUCO DEL CHEF

Se puede utilizar otro tipo de queso en lugar del queso feta.



Fácil



8 personas



Preparación: 15m



Cocción: 15m

- Cortar la cebolla fina en brunoise y rehogarla en una sartén con 1 cucharada de aceite, a fuego suave, durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
- Añadir el calabacín cortado en dados y cocerlo durante 10 minutos más. Salpimentar y enfriar.
- Cortar el queso feta en dados pequeños y mezclarlo con la preparación anterior.
- Rellenar las obleas y doblarlas cerrando los bordes con ayuda de un tenedor. Freílas en abundante aceite muy caliente.

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

*Fáciles de doblar y cerrar.*



*Ni se rompen ni se pegan.*





# SAQUITOS RELLENOS DE SALMÓN FRESCO CON VERDURAS

**1 paquete grande de Obleas BUITONI (280 g)**

**160 g** de salmón limpio de espinas y sin piel

**300 g** de calabacín

**100 g** zanahoria

**300 g** de cebolla

**2** cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta



## EL TRUCO DEL CHEF

Se pueden añadir hierbas aromáticas al gusto (eneldo, orégano, romero, etc.)



Fácil



8 personas



Preparación: 20m



Cocción: 30m

- Pelar la cebolla y la zanahoria. Cortar todas las verduras en brunoise.
- Cocinar las verduras a fuego medio durante 15' en una sartén, removiendo de vez en cuando.
- Colocar las verduras en un colador y presionarlas para sacar el máximo líquido posible. Reservar y enfriar.
- Cortar el salmón en daditos de 0,5 cm aproximadamente y mezclar con las verduras. Salpimentar y mezclar.
- Precalentar el horno a 200°.
- Montaje: Repartir la mezcla en el centro de cada oblea y cerrarla uniéndolo los bordes, presionando y girándolos ligeramente para cerrar.
- Pintar con huevo batido y hornear unos 15-18' hasta que estén dorados.

## Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

Fáciles de doblar y cerrar.



Ni se rompen ni se pegan.









## EMPANADILLA DE PISTO CON ATÚN

- 1 paquete pequeño de Obleas BUITONI (160 g)
- 180 g de pisto
- 60 g de atún en aceite en conserva (peso neto escurrido)
- 1 huevo

  
**EL TRUCO DEL CHEF**  
Pueden hacerse sin el atún.

-  Fácil
-  4 personas
-  Preparación: 10m
-  Cocción: 12m

- Precalentar el horno a 200°.
- Mezclar el atún con el pisto.
- Colocar las obleas en una hoja de papel de hornear y encima de una bandeja de horno. Repartir el relleno.
- Cerrar las obleas con ayuda de un tenedor.
- Pincelar con huevo batido y hornear 10-12' hasta que estén doradas.

### Recetario de Obleas

Descubre ésta y más recetas en [NestleCocina.es](https://www.nestlecocina.es)

*Fáciles de doblar y cerrar.*



*Ni se rompen ni se pegan.*

