hida

El auténtico Sabor Casero
desde 1954

Libro de recetas

ÍNDICE
DE CONTENIDOS

01. Tomate frito
02. Pisto
03. Cebolla frita
04. Calabacín y cebolla
05. Asadillo
06. Sofrito
07. Relleno de empanadas
08. Gama al natural
09. Salsas boloñesas
10. Pesto
11. Cabello de ángel-Dulce de boniato
12. Caramelizados

Recetas
Tomate frito

Tomate frito

Pollo con salsa de tomate, miel y mostaza

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 2-4**

Ingredientes:

- 1 frasco de tomate frito Hida
- 4 contramuslos de pollo deshuesados
- 1 cda. de mostaza antigua
- 1 cda. de miel
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Primero, sazona con sal y pimienta el pollo.
A continuación, en una sartén o cazuela con un buen chorro de aceite de oliva, agrega el pollo y cocina a fuego medio-alto por ambos lados hasta que esté marcado. Saca y reserva.
Una vez hecho el pollo, agrega el tomate frito a la cazuela, la miel y la mostaza, mezcla bien y añade los contramuslos y su jugo, cocina unos 15 minutos para que se impregnen bien los sabores y se termine de cocinar el pollo. Sirve el pollo con la salsa y perejil fresco picado por encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Cazuela de queso de cabra con tomate

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 1**

Ingredientes:

- 200 g de tomate frito Hida
- 1 rulo de cabra en rodajas
- Orégano
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pan de barra
- Tomillo fresco

Preparación:

Primero, retira la piel exterior del queso de cabra y reserva.
En una cazuelita apta para horno, pon el tomate y coloca encima el queso. A continuación, espolvorea un poco de orégano por encima.
Por otro lado, en una sartén con un chorrito de aceite, tuesta unas rebanadas de pan de barra. Una vez tostadas, riega con AOVE.
Sirve la cazuela con las tostadas de pan y una pizca de tomillo fresco por encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Tostadas con tomate frito 0% azúcares, aguacate y huevo poché

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 1**

Ingredientes:

- 2 cdas. de tomate frito Hida
- 1 rebanada de pan
- 1 huevo
- 1/2 aguacate
- Un chorro de vinagre
- Agua
- Semillas
- Pimienta
- Sal

Preparación:

En un bol pequeño con agua, echa un chorrito de vinagre y casca dentro un huevo con cuidado. A continuación, cocina al microondas durante 1 minuto a 900 W. Saca el huevo del agua y reserva.

Por otro lado, tuesta el pan y unta sobre el mismo el tomate frito.

Corta medio aguacate en láminas y añádelo a la tostada. Coloca encima el huevo que has cocinado previamente.

Finalmente, salpimenta al gusto y añade por encima unas semillas.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Calzone de jamón, tomate y queso

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 1**

Ingredientes:

- 4 cdas. de tomate frito Hida
- 1 base de pizza
- 5-10 lonchas de jamón cocido
- 5-10 trozos de queso mozzarella
- 1 huevo batido
- Orégano

Preparación:

Coloca la masa en una bandeja de pizza.
Unta sólo la mitad con tomate frito y añade el jamón, el queso y orégano al gusto.
Cierra la masa sellando bien los bordes y metiéndolos hacia dentro, formando una especie de empanadilla grande.
A continuación, pinta con huevo batido y hornea a 200 ºC hasta que se dore.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Hummus de garbanzos y tomate

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 80 g de tomate frito Hida
- 1 cda. De aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 230 g de garbanzos
- Zumo de ½ limón
- 1 cda. De semillas de sésamo
- 1 cda. De pimentón dulce
- Pimienta
- Sal
- Semillas de sésamo

Preparación:

Primeramente, pon en un vaso de batidora, los garbanzos, la sal, la pimienta, el aceite, la pasta de sésamo, el zumo de lima, el ajo y el tomate. Tritura hasta que quede una masa suave y cremosa.

Sirve en un cuenco con pimentón espolvoreado por encima y unas semillas de sésamo.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Nachos caseros con tomate y orégano

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 2 cdas. de tomate frito Hida
- 6 tortillas de maíz
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1 cdta. De orégano
- 1 cda. De aceite de oliva

Preparación:

Mezcla el tomate frito con el ajo, el orégano y el aceite de oliva en un bol.
A continuación, con la ayuda de un pincel, pinta las tortillas y córtalas con un cuchillo de manera que queden triángulos no demasiado grandes. De cada tortilla saldrán unos 6-8 triángulos.
Después, en una bandeja de horno previamente engrasada, reparte los nachos de manera que no se pisen unos a otros y hornea a 180 ºC durante 10 minutos.
Pasado el tiempo, saca del horno y deja enfriar antes de disfrutar.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Milhojas de berenjena

Tiempo: 10 minutos **Comensales: 3**

Ingredientes:

- 6 cdas. de tomate frito Hida
- 1 berenjena
- 6 lonchas de queso
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Albahaca fresca

Preparación:

Para comenzar, lava y corta la berenjena en rodajas de 1-2 cm aproximadamente. Ahora, con ayuda de un cortador de galletas o un aro de emplatar un tamaño parecido al de las rodajas de berenjena, corta las lonchas de queso. Para montar el milhojas, coloca en un plato de base una rodaja de berenjena, después reparte encima 1 cucharada de tomate frito, coloca otra rodaja de berenjena encima, una rodaja de queso, otra de berenjena, 1 cucharada de tomate, otra de berenjena, una rodaja de queso y tapa con otra de berenjena. A continuación, riega con un chorrito de aceite de oliva y salpimienta. Finalmente, hornea a 180 ºC durante 20 minutos o hasta que coja un poco de color. Sirve con unas hojitas de albahaca fresca encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Albóndigas de pollo en salsa

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 2 cdas. de tomate frito Hida
- 250 g de pechuga de pollo picada
- 100 g de beicon picado
- 60 g de pan rallado
- 1 huevo
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cda. de harina de trigo + 2 cdas. para rebozar
- 1 cda. de pimentón
- 600 ml de caldo de pollo
- 2 cdas. de perejil fresco picado
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Aceite para freír
- Sal

Preparación:

Mezcla bien en un bol el beicon y la pechuga de pollo picados, la cebolla picada, el ajo picado, el perejil fresco picado, sal al gusto, el pan rallado y el huevo. Una vez hecha la mezcla, forma pequeñas bolas con las manos hasta terminar con la mezcla. Después, pon la harina en un plato y enharina las albóndigas mientras en una sartén se calienta el aceite a fuego medio. Fríe las albóndigas hasta que estén ligeramente doradas y retíralas a un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Para la salsa: Echa el aceite de oliva y un diente de ajo picado. Cocina dos minutos, agrega la cebolla picada y cocina hasta que se dore. A continuación, agrega 1 cda. de harina y deja cocinar 1 minuto sin dejar de remover. Pasado el minuto, agrega el pimentón, mezcla y añade el tomate frito. Cocina unos minutos más, agrega el caldo de pollo y sube el fuego al máximo. Cuando comience a hervir, baja el fuego a medio y agrega las albóndigas. Tapa la olla y deja cocinar durante 25 minutos. Sirve con una pizca de perejil fresco picado por encima y ¡a disfrutar!

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tonkatsu

Tomate frito

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 2 filetes de cerdo
- 35 g de harina
- 2 huevos batidos
- 100 g de panko
- 150 g de col cortada en juliana
- Aceite para freír
- 1 limón cortado gajos
- 1 cdta de mostaza
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 80 g de tomate frito Hida
- 1 cdta. de salsa de soja
- 2 cdas. de sake

Preparación:

Golpea el cerdo suavemente con una maza de carne. Enharina los filetes y pásalos por una mezcla del huevo batido y, finalmente, por el pan rallado. Reserva. Por otro lado, remoja la col en agua muy fría durante 5 minutos y escurre. Calienta abundante aceite en una sartén y fríe los filetes rebozados por ambas caras hasta que estén dorados por ambos lados. Escurre el exceso de aceite de los filetes, poniéndolos en un plato con papel de cocina. Después, corta los filetes en diagonal en trozos de 2 cm. Para la salsa, mezcla en un cazo a fuego medio 2 cucharadas de salsa inglesa, 80 g de tomate frito Hida, la salsa de soja, el sake y 1 cucharadita de mostaza. Deja hervir unos minutos a fuego fuerte para que se evapore el alcohol y retira. Sirve la col en un plato hondo, después coloca la carne encima, los trozos de limón y, finalmente, la salsa.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Patatas bravas caseras

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 200 g de tomate frito Hida
- 2 patatas cortadas en trozos
- 2 ajos picados
- 1 cebolla en brunoise
- 2 cayenas
- 1 cdta. de pimentón de la Vera dulce
- 1 cdta. de pimentón de la Vera picante
- 1 hoja de laurel
- 1 cda. de harina
- 300 ml de caldo de pollo
- Un chorrito vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Sofríe el ajo picado y la cebolla con un chorrito de aceite y una pizca de sal. A continuación, agrega la cayena y la harina, y rehoga unos 5 minutos. Pasado este tiempo, echa el pimentón, rehoga un minuto más y añade el tomate, el laurel, el caldo y el vinagre. Cocina durante 20 minutos a fuego lento o hasta que coja cuerpo. Transcurrido el tiempo, retira el laurel y las cayenas y tritura la salsa para que quede fina. Por otro lado, fríe las patatas en abundante aceite y agrega sal al gusto. Sirve las patatas con la salsa por encima y ¡listo!

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Bagels gratinados con beicon y queso

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 4 cdas. de tomate frito Hida
- 1 bagel
- 4 cdas. de beicon en taquitos
- 4 cdas. de mozzarella rallada
- Orégano

Preparación:

Cubre cada mitad del bagel con el tomate ecológico Hida.
Después, espolvorea orégano al gusto, reparte el beicon y finalmente el queso rallado.
Hornea a 190 °C durante 10 minutos o hasta que el queso esté gratinado.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito

Pastel de calabacín, tomate y atún

Tiempo: 1 hora **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 400 g tomate frito Hida
- 1 calabacín
- 240 g de atún
- 3 huevos batidos
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Orégano
- Sal

Preparación:

Corta el calabacín en rodajas de 1 cm y reserva.

Unta un recipiente de horno con aceite de oliva y reparte una primera capa de calabacín. Sobre esta capa, reparte la mitad del tomate y la mitad del atún y una pizca de sal.

A continuación, agrega la mitad de los huevos batidos y vuelve a formar una capa de calabacín, otra con el resto del tomate, el resto de atún, el resto de los huevos batidos y otra pizca de sal.

Finalmente, cubre con el queso rallado, espolvorea un poco de orégano por encima y hornea tapado con papel aluminio a 200 ºC durante 30 minutos. Pasado este tiempo, destapa y gratina 5 minutos para terminar.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate frito con pimientos asados

Burrito de soja texturizada, tomate y pimiento

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 250 g de Tomate Frito con Pimiento Asado Hida
- 4 tortillas de trigo
- 40 g de soja texturizada
- ½ cebolla morada cortada en juliana
- 100 g de zanahoria rallada
- 1 cda. de salsa de soja
- Aceite de oliva

Preparación:

Primeramente, pon la soja texturizada en remojo y mientras tanto, corta las verduras en tiras finas.

Después, en una sartén con aceite de oliva, agrega las verduras y saltéalas hasta que cojan un poco de color; entonces, agrega la salsa de soja y cocina todo durante unos minutos. A continuación, agrega el tomate con pimiento asado eco Hida y mezcla hasta que se integre bien con las verduras y añade la soja texturizada. Cocina removiendo durante unos minutos más y retira.

Ahora, reparte dos cucharadas aproximadamente del relleno en cada tortilla y ciérralas con cuidado. Finalmente, sirve con tu salsa favorita y listo.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas Pisto

Pisto

Tacos de pisto con guacamole

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 3**

Ingredientes:

- 6 cdas. de pisto Hida
- 1 aguacate
- Tortillas para tacos
- ½ cebolla morada
- Zumo de ½ lima
- Sal
- Cilantro

Preparación:

Comienza troceando el aguacate y machácalo con ayuda de un tenedor. Añade la cebolla, la lima y sal al gusto y mezcla bien.
Por otro lado, calienta el pisto en una sartén y reserva.
Calienta las tortillas para tacos unos segundos al microondas y reparte el pisto encima de las mismas.
Después, añade el guacamole y unas hojitas de cilantro fresco.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Pisto

Pisto con gambas y salsa de mango picante

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 1 tarro de pisto Hida
- 250 g de gambas
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Salsa:

- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 mango maduro troceado
- 1 cdta. de mayonesa picante
- 5 cdas. de leche de coco
- Zumo de 1 lima
- Sal al gusto

Preparación:

Para empezar, saltea en una sartén las gambas con un chorro de aceite de oliva hasta que cojan color y, entonces, agrega el pisto Hida; cocina todo junto durante unos minutos y retira. Por otro lado, prepara la salsa sofriendo en una sartén la cebolla y el ajo con un chorro de aceite de oliva durante 5 minutos. A continuación, agrega el mango troceado, la mayonesa picante y la leche de coco, y cocina durante 4 minutos más. Ahora tritura todo bien y añade el zumo de lima y la sal, mezcla y sirve la salsa en un recipiente. Finalmente, emplata el pisto con las gambas y sirve encima la salsa de mango.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tofu frito con pisto

Pisto

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 1 Frasco de Pisto Hida
- 400 g de tofu duro
- 60 g de panko
- 1 huevo batido
- 65 g de maicena
- Pimienta
- Sal
- Aceite para freír

Preparación:

Corta el tofu en cuadrados del tamaño que prefieras.
En un recipiente, pon la maicena, la pimienta, la sal y mezcla. Ahora reboza el tofu en esta mezcla. Seguidamente, pásalo por el huevo batido y finalmente por el panko.
Después, fríe el tofu en una sartén con aceite a fuego medio y dale la vuelta cuando esté dorado.
Una vez dorado por ambas caras, sácalo de la sartén y sirve con el pisto de Hida bien calentito.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Pisto

Tiras de ternera marinadas con pisto

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 375 g de pisto Hida
- 450 g de ternera en tiras
- 1 cda. de aceite de sésamo + 1 cda. para el marinado
- 1 cda. semillas de sésamo
- 2 cdas. de salsa de soja
- 2 cdas. azúcar moreno
- Pimienta negra
- 2 cdas. de pera rallada
- 4 dientes de ajo picados
- Semillas de sésamo

Preparación:

En un bol, mezcla la salsa de soja, una cucharada de aceite de sésamo, el azúcar moreno, pimienta negra al gusto, la pera rallada, los dientes de ajo picados y, por último, la ternera en tiras. Mezcla bien y tapa con film transparente para refrigerar durante al menos 20 minutos.

Pasado este tiempo, echa un chorrito de aceite de sésamo en una sartén a fuego fuerte y agrega la mezcla del bol. Saltea la carne hasta que tome color y añade el pisto Hida. Saltea unos minutos más y retira.

Sirve con unas semillas de sésamo por encima y con tu guarnición favorita.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas
Cebolla frita

Cebolla frita

Sandwich de queso fundido con cebolla frita

Tiempo: 10 minutos **Comensales: 1**

Ingredientes:

- 3 cdas. de cebolla frita Hida
- 2 rebanadas de pan de molde
- 3 lonchas de queso havarti
- Aceite de oliva

Preparación:

Primero, echa un chorrito de aceite de oliva en la sartén y pon una rebanada de pan a tostar.

Una vez tostada una cara, dale la vuelta y pon dos lonchas de queso, reparte la cebolla frita y vuelve a poner más queso.

Una vez tostada esa rebanada, tapa con la otra y tuesta la otra cara del sándwich.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Cebolla frita

Rollitos de pera, jamón y cebolla frita

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 4 cdas. de cebolla frita Hida
- 1 pera pelada y cortada en 4 trozos
- 4 lonchas de jamón serrano
- 16 lascas de queso parmesano
- Cebollino fresco picado

Preparación:

Coloca, en una superficie plana, 4 lonchas de jamón. Pon, sobre cada una de ellas, un trozo de pera, después la cebolla frita y, por último, el queso parmesano.

Finalmente, envuelve a modo de rollito y hornear 6 minutos a 200 ºC.

Servir con un toque de cebollino fresco picado por encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas
Calabacín y cebolla

Ñoquis con salsa de calabacín y cebolla

Calabacín y cebolla

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 1 lata de Cebolla y Calabacín Hida
- 200 ml de nata para cocinar
- 400 g de ñoquis frescos
- Aceite de oliva
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal
- Queso parmesano en polvo

Preparación:

Vacía el contenido de la lata de calabacín y cebolla Hida en una sartén y calienta durante unos minutos. A continuación, agrega la nata y cocina unos minutos más mientras. Retira y reserva.

Por otro lado, cuece los ñoquis en abundante agua con sal siguiendo las instrucciones del fabricante.

Pasado el tiempo de cocción, escurre y sirve los ñoquis con la salsa y un poco de queso rallado por encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas Asadillo

Asadillo

Alitas de pollo en freidora de aire con asadillo

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 2-4**

Ingredientes:

- 1 bote de asadillo Hida
- 1 kg de alitas de pollo
- Perejil fresco picado
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Limpia y salpimienta las alitas por ambos lados.
A continuación, coloca las alitas en la cesta de la freidora de aire y programa 15 minutos a 180º. Da la vuelta a las alitas y vuelve a programar 15 minutos a 180º.
Finalmente, calienta el asadillo en una sartén. Sirve las alitas con el asadillo y un poco de perejil fresco picado por encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas Sofrito

Garbanzos con lagostinos al curry

Sofrito

Tiempo: 45 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 200 g de sofrito de tomate y cebolla Hida
- 400 g de garbanzos
- 500 g de langostinos crudos
- 5 dientes de ajo
- 1 cdta. de curry en polvo
- 1 hoja de laurel
- 750 ml de caldo de pescado
- 1 rebanada de pan
- Perejil fresco picado

Preparación:

Pon en remojo los garbanzos la noche anterior. Pela los langostinos separando las colas y cuece las cabezas y las cáscaras en agua durante 10 minutos. Después cuela y reserva. A continuación, pon a cocer los garbanzos en el caldo con una hoja de laurel, el curry y 3 dientes de ajo. Cocina durante 10 minutos o hasta que los garbanzos se ablanden. Por otro lado, pon en un mortero una rebanada de pan tostado picada y dos dientes de ajo. Maja bien y reserva. Una vez tiernos los garbanzos, agrega el majado de pan y ajo y el sofrito Hida, cocina todo junto a fuego medio mezclando bien durante unos minutos. Finalmente, agrega los langostinos y el perejil picado y cocina 2 minutos más, tapa la olla y deja reposar con el fuego apagado 5 minutos.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas
Relleno empanadas

Triángulos crujientes rellenos

Relleno empanadas

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 290 gr de relleno de empanada Hida
- 250 g de masa filo
- 100 g de mantequilla
- 3 cdas. de piñones

Preparación:

Derrite la mantequilla en el microondas a máxima potencia durante 1 minuto. Después, corta la masa filo en tiras de 8 cm con un cuchillo y píntalas con la mantequilla derretida.

Junta las tiras de tres en tres y agrega una cucharada del relleno de empanadas Hida en la esquina. Añade unos piñones y pliega de manera diagonal, formando un triángulo en cada pliegue.

Una vez estén todos plegados, colócalos en una bandeja o fuente para horno y pinta por encima con la mantequilla derretida antes de hornear a 220º durante 15 minutos o hasta que se doren.

Sirve inmediatamente para disfrutarlos crujientes.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas
Gama al natural

Tomate con pimiento verde

Chutney de tomate y pimiento verde

Tiempo: 1h 30min **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 1 lata de tomate con pimiento verde Hida
- 1 cebolla picada
- 300 g de azúcar
- 300 ml de vinagre de vino blanco

Preparación:

Pon el tomate con pimiento verde Hida en una cazuela y añade la cebolla, el azúcar y el vinagre.

Lleva a ebullición y deja cocinar a fuego bajo durante una hora y media, hasta que queda una mezcla espesa.

Finalmente, envasa en frascos de cristal, cierra y conserva hasta que lo quieras consumir.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate natural

Ensalada de sandía, tomate y queso feta

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 1 lata de tomate entero pelado Hida
- 100 g de queso feta
- ¼ de sandía
- Aceite de oliva virgen extra
- Escamas de sal
- Semillas de chía
- Hierbabuena fresca

Preparación:

Primeramente, corta la sandía y el tomate en trozos medianos y colócalos en una fuente.

A continuación, cubre con el queso feta desmigándolo con las manos. Después, riega con aceite de oliva, echa la sal, las semillas de chía y termina repartiendo unas hojas de hierbabuena fresca.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tomate natural

Huevos con tomate estilo asiático

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 1 lata de tomate en dados Hida (equivalente a 3 tomates)
- 3 huevos
- 1 cda. de maicena
- 1 vaso de agua
- Cebollino
- Aceite de oliva
- Sal
- Arroz cocido

Preparación:

Comienza batiendo los huevos con una pizca de sal.
Ahora, en una sartén con aceite, cocina los huevos revueltos y retira.
A continuación, cocina los tomates a fuego medio hasta que se ablanden, agrega ½ vaso de agua y los huevos. Mezcla.
Por otro lado, mezcla en un bol 1 cda. de maicena con ½ vaso de agua hasta que se diluya y agrega esta mezcla a la sartén donde tenemos el salteado y mezcla hasta que espese ligeramente, rectifica de sal y sirve con arroz y cebollino.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Tostadas con tomate, jamón, queso y albahaca

Tomate natural

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 6 cdas. de tomate pan y listo Hida
- 1 cda. de mantequilla
- 2 rebanadas de pan
- 4 lonchas de jamón serrano
- 2 cdas. de queso mozzarella rallado
- Albahaca fresca

Preparación:

Pon una cucharadita de mantequilla en una sartén a fuego medio, y tuesta las rebanadas de pan por ambos lados.
Una vez tostado el pan, úntalo con el tomate pan y listo de Hida y espolvorea el queso por encima. Lleva al grill un minuto para que se derrita.
Finalmente, coloca el jamón serrano y la albahaca fresca como toque final.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Escalivada

Coca con escalivada y caballa

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 2-4**

Ingredientes:

- 1 frasco de escalivada Hida
- 1 lámina de hojaldre
- 50 g de aceitunas negras en rodaja
- 1 ramita de romero
- 85 g de caballa

Preparación:

Coloca la masa de hojaldre sobre papel de hornear y pincha la masa con un tenedor.

Reparte la escalivada por toda la superficie de la masa, dejando un margen por los lados de unos 2 cm.

Agrega las aceitunas negras y la caballa y añade una ramita de romero.

Antes de hornear, pliega los márgenes para que quede con borde y hornea a 200 ºC durante 20 minutos o hasta que dore.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas
Salsas para pasta

Salsas pasta

Pizza de tomate con albahaca y burrata

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 5 cdas. de tomate con albahaca Hida
- 1 base de pizza
- Queso parmesano rallado
- 1 burrata
- Albahaca fresca

Preparación:

Empieza repartiendo el tomate con albahaca en la base de la pizza.
A continuación, reparte el queso parmesano y coloca la burrata en el centro.
Hornea durante 25 minutos a 200º.
Finalmente, sirve con algunas hojas de albahaca fresca por encima.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Salsas pasta

Pollo en salsa de tomate y albahaca con arroz blanco

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 1 frasco de salsa tomate y albahaca Hida
- 500 g de solomillo de pollo
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- ½ cebolla picada
- 30 ml de vino blanco
- Arroz cocido

Preparación:

En una sartén, calienta el aceite y dora los trozos de pollo por ambos lados. Una vez listos, retira y reserva.

En la misma sartén, saltea el ajo ligeramente. Añade la cebolla picada y deja rehogar a fuego suave hasta que esté blanda. En este punto, agrega la salsa de tomate y albahaca Hida.

Remueve bien y agrega el vino blanco con el fuego alto hasta que se evapore el alcohol, entonces, será el momento de agregar el pollo. Tapa y deja cocinar a fuego medio-bajo durante 15 minutos.

Sirve con arroz blanco cocido para completar el plato.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Salsas pasta

Rollitos de boloñesa y queso

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 1 frasco de boloñesa Hida
- 300 g de harina
- 1 yema de huevo
- 120 g de queso parmesano en polvo
- 1 cda. de mantequilla
- 250 ml de agua tibia
- 200 g de mozzarella rallada
- 200 g de queso en lonchas
- Una pizca de sal

Preparación:

En un cuenco, echa la harina, la mantequilla, el parmesano, la sal, la yema y el agua tibia. Mezcla bien con las manos hasta que quede una masa homogénea. Sobre una encimera, coloca la masa y pásale un rodillo hasta que quede plana y más o menos rectangular, reparte el queso en lonchas, la boloñesa y el queso rallado.

Después, enrolla la masa con cuidado y corta en rodajas de unos 2 cm de ancho. Coloca los rollitos en una bandeja de horno y hornea 20 minutos a 180ºc.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Salsas pasta

Macarrones gratinados con boloñesa de chorizo

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- Boloñesa de chorizo Hida
- 200 g de macarrones cocidos
- 1 cebolla en brunoise
- 150 g de queso rallado para gratinar
- ½ cdta. de orégano seco
- ½ cdta. de albahaca seca
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

En una sartén, calienta un chorro de aceite y cocina la cebolla hasta que esté tierna, después agrega la boloñesa de chorizo y mezcla bien. Añade el orégano y la albahaca y mezcla de nuevo para que se mezclen todos los sabores.
Pasa la boloñesa a una fuente para horno, agrega los macarrones y mezcla. Finalmente, reparte el queso rallado por encima y hornea a 200 º C hasta que se gratinen.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Salsas pasta

Canelones con boloñesa de atún

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 1 frasco de boloñesa de atún Hida
- 5 canelones redondos
- 150 ml de bechamel
- 100 g de mozzarella rallada
- Pimienta

Preparación:

Unta el fondo de una fuente de horno con bechamel y, a continuación, rellena los canelones con la boloñesa de atún hasta terminar los canelones.
Una vez rellenos los canelones, extiende una buena capa de bechamel por encima y después, reparte el queso rallado y añade una pizca de pimienta molida.
Finalmente, hornea a 190 °C durante 30 minutos o lo que indique el fabricante.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas
Salsa Pesto

Pesto

Pollo al pesto Genovese con tomates asados

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 4 cdas. de pesto alla genovese Hida
- 2 pechugas de pollo asadas
- 2 panecillos de chapata
- 2 tomates kumato en rodajas de 1 cm
- 1 cda. de parmesano rallado
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Unta ambos lados de las pechugas con aceite de oliva y cocínalas a la plancha durante 8 minutos por lado a fuego medio-bajo.

Retira y, en la misma sartén, tuesta ligeramente los tomates durante unos minutos y por ambas caras.

Pon los tomates sobre el pan, encima coloca el pollo fileteado, el pesto y por último, el queso parmesano y la albahaca fresca.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Pesto

Carpaccio de pepino, pesto y queso feta

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 4**

Ingredientes:

- 3 cdas. de pesto alla genovese Hida
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 pepinos en rodajas finas
- ½ cdta. de sal
- 50 g taza de queso feta desmenuzado
- 30 g de taza de nueces picadas
- Pimienta negra

Preparación:

Con la ayuda de una mandolina, corta el pepino bien lavado en rodajas muy finas.

Coloca las rodajas de pepino en un plato grande y salpimienta al gusto. Después, reparte el queso feta desmenuzado, las nueces, un chorrito de aceite de oliva, y finalmente, agrega 3 cucharadas de pesto Hida.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas de Cabello y Dulce de Boniato

Cabello ángel

Bocaditos de cabello de ángel

Tiempo: 40 minutos **Comensales: 12 uds**

Ingredientes:

- 12 cdtas. de cabello de ángel Hida
- 250 g de almendras molidas
- 250 g de azúcar glas
- 3 yemas de huevo batidas
- Leche

Preparación:

Mezcla en un cuenco el azúcar glas con las almendras molidas. Después agrega las yemas y mezcla.

Amasa con las manos húmedas y ve cogiendo pequeñas porciones para ir formando bolas y, a continuación, hazles un hueco en el centro con el dedo. Ahora, mete el relleno de cabello de ángel en el hueco y cierra moldeando la masa con los dedos hasta que quede una bola de nuevo.

Una vez tengas todas las bolitas rellenas, pásalas a una bandeja de horno píntalas con un poco de leche.

Hornea a 200 ºC durante 10 minutos o hasta que estén doradas.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Dulce de boniato

Crepes rellenos de dulce de boniato y miel

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 6**

Ingredientes:

- 6 cdas. de dulce de boniato Hida
- 240 ml de leche
- 140 g de harina
- 1 cda. de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cdas. de azúcar
- Una pizca de sal
- Miel

Preparación:

Mezcla la harina, la leche, los huevos, la sal y el azúcar en un vaso de batidora y bate bien hasta que no queden grumos.

A continuación, unta con mantequilla una sartén y, cuando se derrita, vierte un cazo de la masa y cocina esa cara hasta que esté llena de burbujas. Dale la vuelta para cocinar por la otra cara. Una vez dorada, retira y repite este paso hasta terminar la masa.

Ahora unta las crepes con dulce de boniato y pliega. Sirve con un chorro de miel por encima y ¡disfruta!

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Recetas Caramelizados

Caramelizados

Quiché de espárragos y cebolla caramelizada

Tiempo: 60 minutos **Comensales: 6**

Ingredientes:

- 4 cdas. de cebolla caramelizada Hida
- 1 lámina de masa quebrada.
- 1 manojo de espárragos
- 4 huevos
- 4 cdas. de leche
- Unas hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Preparación:

Limpiar los espárragos y trocéalos. Saltea en una sartén con un chorro de aceite y reserva.

Mezcla los huevos, la leche, la pimienta y la sal. Agrega a esta mezcla los espárragos.

Estira la masa forrando el molde.

Vierte la mezcla en el molde y después reparte la cebolla caramelizada por encima. Hornea a 180 ºC 35 minutos o hasta que haya cuajado y la masa se dore ligeramente.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Quesadillas de pollo, espinacas y tomate caramelizado

Caramelizados

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 1**

Ingredientes:

- 2 cdtas. de tomate caramelizado Hida
- 2 tortillas de trigo
- 50 g de mozzarella rallada
- Un puñado de espinacas
- 50 g de pollo desmenuzado

Preparación:

Primero, pon en una sartén una tortilla de trigo.
Después reparte encima el queso, el pollo desmenuzado, las espinacas y por último, el tomate caramelizado.
Finalmente, vuelve a añadir más queso rallado, tapa con la otra tortilla de maíz y dale la vuelta para cocinarla por el otro lado.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Caramelizados

Tartar de atún con tomate caramelizado

Tiempo: 20 minutos **Comensales: 2**

Ingredientes:

- 1 cda. de tomate caramelizado Hida
- 1 solomillo de atún
- 1 cebolla tierna
- 1 cda. de pepinillos
- 1 cda. de alcaparras
- Zumo de 1 limón
- 2 cdas. de salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal
- Tallo de cebolleta picado

Preparación:

Corta el atún (previamente descongelado) en cuadraditos pequeños con un cuchillo grande y bien afilado y haz lo mismo con la cebolla, pepinillos y alcaparras.

Introduce el atún en un bol y agrega la cebolla tierna, los pepinillos y alcaparras. Añade el zumo de limón, la salsa de soja y el aceite de oliva. Salpimienta y mezcla todo muy bien.

Emplata con ayuda de un aro de emplatar para que quede redondito, agrega el tomate caramelizado y decora con unos trocitos de tallo de cebolleta.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Caramelizados

Pinchos de lomo de cerdo con cebolla caramelizada

Tiempo: 15 minutos **Comensales: 5**

Ingredientes:

- 5 cdtas. de cebolla caramelizada Hida
- 5 medallones de lomo de cerdo
- Queso camembert
- 5 rebanadas de pan de barra
- Aceite de oliva
- Flores comestibles

Preparación:

Pon un chorrito de aceite de oliva en una sartén y cocina el lomo de cerdo por ambas caras y a tu gusto.
Después, coloca el lomo encima de las rebanadas de pan y sobre éste, reparte unos trozos de queso camembert.
Termina con una cucharada de cebolla caramelizada por encima y decora con unas flores comestibles.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

Caramelizados

Piruletas de queso de cabra con pimiento caramelizado

Tiempo: 30 minutos **Comensales: 8 uds**

Ingredientes:

- Pimiento caramelizado Hida
- 1 lámina de masa quebrada redonda
- Queso de cabra
- 1 huevo batido

Preparación:

Pon en remojo los palos de helado para que no se quemen en el horno.
A continuación, despliega la lámina en una superficie plana y, con ayuda de un cortador de galletas redondo o vaso, corta círculos.
En la mitad de los círculos que has cortado, coloca un palo de helado en el centro y pon un trozo del queso de cabra sobre cada uno.
Después, echa una cucharadita de pimiento caramelizado y cierra con el resto de los círculos. Sella la masa con ayuda de un tenedor presionando por todo el borde.
Finalmente, pinta con huevo batido cada piruleta y hornea a 200 ºC durante 10 minutos o hasta que se doren.

ENLACE VIDEO RECETA

Receta creada por Hida Alimentación, S.A.

www.hida.es