



SIEMPRE EN
TU MESA

Seguinos en las redes:



Tartas

Más recetas en: ➔

www.noly.com.ar/recetas



01 Tarta de caballa



INGREDIENTES

- ✓ TAPAS MASA HOJALDRE.
- ✓ 1 LATA DE CABALLA.
- ✓ 2 CEBOLLAS SALTEADAS.
- ✓ 1/2 MORRÓN.
- ✓ 2 HUEVOS COCIDOS.



¿CÓMO PREPARARLO?

SALTEAR 2 CEBOLLAS, 1/2 MORRÓN, LUEGO MEZCLAR ESTOS INGREDIENTES CON LA CABALLA Y LOS 2 HUEVOS. EN UN MOLDE COLOCAR UNA TAPA NOLY Y AGREGAR EL RELLENO. COLOCAR LA SEGUNDA TAPA Y REPULGAR. PINTAR CON HUEVO Y AGREGAR AZÚCAR. LLEVAR AL HORNO 200°C DURANTE 15 MINUTOS.

*Tapa para
pascualina
hojaldre
Noly*



¡Riquísima!

02 Tarta de calabaza



INGREDIENTES

- ✓ UNA CALABAZA.
- ✓ PUERRO.
- ✓ CEBOLLA.
- ✓ CHOCLO.
- ✓ QUESO PARMESANO.
- ✓ HUEVO.
- ✓ MAYONESA.



TIP:

COCINAR LA CALABAZA:
SI LA CORTÁS AL MEDIO Y LA DEJÁS
POR 20 MIN EN EL HORNO QUEDA
¡SUPER SABROSA!
SI NO, PODÉS COCINARLA DE LA
MANERA TRADICIONAL HIRVIÉNDOLA
EN AGUA.



¿CÓMO PREPARARLO?

SALTEAR 1 CEBOLLA, 1 PUERRO, LUEGO
MEZCLAR ESTOS INGREDIENTES EN UN
BOWL JUNTO CON LA CALABAZA, EL
HUEVO, EL CHOCLO DESGRANADO, QUESO
PARMESANO Y CONDIMENTAR CON SAL Y
PIMIENTO ¡A GUSTO!

EN UN MOLDE COLOCAR UNA TAPA NOLY
Y COLOCAR EL RELLENO.

CON LA OTRA TAPA NOLY REALIZAR TIRAS
PARA COLOCAR EN FORMA DE GRILLADO
SOBRE EL RELLENO.

FINALIZAR PINTANDO CON MAYONESA Y
LLEVAR AL HORNO A 200°C DURANTE 30
MINUTOS HASTA QUE DORE.

listo! A disfrutar!



03 Tarta de brócoli



INGREDIENTES

- ✓ TAPAS MASA HOJALDRE.
- ✓ 1 PAQUETE DE BRÓCOLI CONGELADO O 1 BRÓCOLI FRESCO BLANQUEADO.
- ✓ 2 HUEVOS.
- ✓ 200 GR. CREMA DE LECHE.
- ✓ 100 GR. QUESO PARMESANO.
- ✓ 1 CDA. MAICENA.
- ✓ 1 CDTA. SAL.
- ✓ 1/2 CDTA. PIMIENTA.
- ✓ 1 CDTA. AJO EN POLVO.



¿CÓMO PREPARARLO?

MIXEAR LOS INGREDIENTES: BRÓCOLI, QUESO PARMESANO, SAL, PIMIENTO, AJO EN POLVO, HUEVOS, MAICENA HASTA LOGRAR UNA CONSISTENCIA LIGERAMENTE ESPESA.

COLOCAR LA TAPA NOLY EN UN MOLDE Y LUEGO AGREGAR EL RELLENO.

LLEVAR AL HORNO 220°C DURANTE 20 MINUTOS HASTA QUE SE DORE.

¿Algo rápido para el almuerzo?
¿También nutritivo?



04 Tarta de verdura y atún



INGREDIENTES

- ✓ 2 TAPAS MASA CRIOLLA NOLY .
- ✓ 1/2 CEBOLLA PICADA.
- ✓ 1 ZANAHORIA RALLADA.
- ✓ 300 GR ACELGA CONGELADA.
(2 ATADOS FRESCA)
- ✓ 1 TOMATE PICADO EN CUBOS CHICOS.
- ✓ 1 HUEVO DURO.
- ✓ 100 GR QUESO PARMESANO RALLADO.
- ✓ 1 HUEVO BATIDO PARA PINTAR.
- ✓ 2 LATAS DE ATÚN AL NATURAL.
- ✓ SEMILLAS VARIAS PARA
ESPOLVOREAR.



¿CÓMO PREPARARLO?

EN UNA SARTÉN COLOCAR LA CEBOLLA, LA ZANAHORRIA RALLADA, EL TOMATE PICADO, LA ACELGA Y EL ATÚN. CONDIMENTAR CON SAL Y PIMIENTA E INCORPORAR EL QUESO PARMESANO. UNA VEZ COCIDO EL RELLENO, AGREGARLE UN HUEVO DURO PICADO. EN UN MOLDE COLOCAR UNA TAPA NOLY, EL RELLENO Y LUEGO LA OTRA TAPA. FINALIZAR CON UNAS SEMILLAS EN LA SUPERFICIE Y LLEVAR AL HORNO A 220°C DURANTE 20 MINUTOS.



listo! Riquísima.



05 Tarta de puerros



INGREDIENTES

- ✓ TAPA MASA CRIOLLA NOLY.
- ✓ PUERRO.
- ✓ 1 CEBOLLA.
- ✓ 2 HUEVOS.
- ✓ QUESO CREMA.
- ✓ QUESO CREMOSO.



¿CÓMO PREPARARLO?

SALTEAR LA CEBOLLA CON EL PUERRO. LUEGO EN UN BOWL MEZCLAR ESTOS INGREDIENTES CON 2 HUEVOS, QUESO CREMA Y QUESO CREMOSO. EN UN MOLDE COLOCAR UNA TAPA NOLY, EL RELLENO Y LUEGO LA OTRA TAPA. LLEVAR AL HORNO 220°C DURANTE 20 MINUTOS.

Super fácil!



COLOCAR EN UN MOLDE LA MASA DE TARTA NOLY. COLOCAR EL RELLENO EN ESTE ORDEN: RELLENO VERDE, CUBOS DE MUZZARELLA Y POR ÚLTIMO EL RELLENO NARANJA. LLEVAR AL HORNO 220°C DURANTE 20 MINUTOS.



07 Tarta de pollo y espinaca.



INGREDIENTES

- ✓ TAPA PARA EMPANADAS MASA CRIOLLA NOLY.
- ✓ CEBOLLA.
- ✓ QUESO PARMESANO.
- ✓ PECHUGA DE POLLO.
- ✓ ESPINACA.
- ✓ HUEVO.



¡Las pascualinas son un clásico que nunca fallan!



¿CÓMO PREPARARLO?

Colocar 1 cebolla salteada, queso parmesano rallado, 1 pechuga de pollo a la plancha cortada en pedacitos, espinaca cocida y 1 huevo. Mezclar todos los ingredientes.

Colocar el relleno en forma de triángulo en una de las tapas. Colocar la segunda tapa y repulgar siguiendo la forma. Llevar al horno 220°C durante 15 minutos.



08 Tarta de Peras



INGREDIENTES

- ✓ 1 TAPA DE HOJALDRE NOLY.
- ✓ 2 PERAS EN RODAJAS FINAS FIRMES, NO MADURAS.
- ✓ 50 GRAMOS DE QUESO AZUL.
- ✓ 3 CEBOLLAS CORTADAS EN RODAJAS FINAS.
- ✓ 2 CDA. DE AZÚCAR RUBIA.
- ✓ 2 CDA. DE ACEITE.
- ✓ CONDIMENTALO CON SAL, TOMILLO U ORÉGANO.



¿CÓMO PREPARARLO?

COLOCAR LA TAPA NOLY EN UN MOLDE. AGREGAR LAS RODAJAS DE PERAS. COLOCAR SAL Y PIMIENTA A GUSTO. AGREGAR CEBOLLA CARAMELIZADA. COLOCAR EL QUESO AZUL. LLEVAR AL HORNO 220°C DURANTE 15 MINUTOS.

¡Una opción diferente!

