Esta Navidad elige Philadelphia



Las recetas de Philly que no pueden faltar en tu mesa

Esta Navidad, elige Philadelphia

La Navidad es tiempo de juntarse. De celebrar. De compartir.

En la mesa, en los brindis y en los reencuentros. Son esos momentos en los que ningún ser querido puede faltar, ni Philly tampoco.

Porque en cada mesa donde se brinda, se ríe y se comparte, siempre hay un huequito para Philadelphia.

Así que este año, tu amigo Philly te trae nuevas ideas para disfrutar de estas fiestas como más te gusta: con recetas que saben mejor cuando se comparten. Dulces, saladas, suaves, intensas, veganas, clásicas, y otras que puedes convertir en nuevas tradiciones.

Pero todas con algo en común:

El placer de compartirlas con las personas que más quieres

Gracias por hacer hueco para Philly en tu mesa un año más.

PD: Si te animas a preparar alguna receta de este ebook, no dudes en mandarnos una foto o un mensajito a @philadelphia_es.

PHILADELPHIA

índice

INTRODUCCIÓN 2

RECETAS SALADAS:
CANAPÉS Y APERITIVOS 3

RECETAS DULCES:
TARTAS DE QUESO Y POSTRES 25

RECETAS VEGANAS 44

Recetas saladas

Canapés y Aperitivos





Nueva Receta

Vaso tartar de aguacate, salmón y Philadelphia Salmón

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



125g de Philadelphia de salmón



160g de salmón



2 aguacates



2 cucharadas de semillas de sésamo blanco



1 lima

Elaboración:

1. Abrir pack Philadelphia Salmón, coger una cucharada generosa e introducirlo en una manga pastelera.
2. Cortar el aguacate en dados pequeños y el salmón en trocitos.Colocar una capa de Philadelphia Salmón en cada vaso; añadir aguacate y terminar con salmón.
3. Espolvorear sésamo blanco y ralladura de lima y refrigerar unos 30 minutos antes de servir.



Nueva Receta

Saquitos de hojaldre rellenos de Philadelphia Cabra y Romero

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 25 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



225g de Philadelphia queso Cabra y Romero



1 lámina y media de hojaldre (unos 350–400g)



75 g de jamón serrano en taquitos



45 g de nueces picadas



1 huevo para pintar



1 cucharadita de semillas de sésamo



Pimienta negra al gusto

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 180 °C, con calor arriba y abajo.
2. Mezclar Philadelphia Cabra y Romero con el jamón serrano, las nueces y un poco de pimienta.
3. Dividir las láminas de hojaldre en unos 9 cuadrados iguales.
4. Colocar una cucharada de relleno en el centro de cada cuadrado.
5. Llevar las esquinas al centro y presionar ligeramente para cerrar los saquitos.
6. Pintar con huevo batido, añadir sésamo y hornear 15–18 minutos, hasta que estén dorados.
7. Dejar reposar unos minutos y servir templados.



Papel de arroz crujiente con Philadelphia Original y salmón

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 15 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



100 g de Philadelphia Original



Base crujiente: 6 láminas de papel de arroz aceite de girasol para freír



Topping: 150 g de salmón fresco (previamente congelado)



1 cucharada de mayonesa



1 cucharadita de salsa de soja



1 cucharadita de salsa sriracha (opcional)



1 cebolleta



1 cucharadita de mix de semillas

Elaboración:

1. Cortar el salmón fresco en dados pequeños y reservar en frío.
2. Mezclar Philadelphia Original con mayonesa, soja y sriracha opcional hasta conseguir una crema.
3. Incorporar el salmón y remover suavemente para recubrirlo con la crema.
4. Cortar las láminas de papel de arroz en trozos más pequeños, al tamaño deseado.
5. Freír unos segundos en abundante aceite de girasol caliente; cuando se inflen y queden crujientes, retirar a papel absorbente.
6. Disponer una cucharada de la mezcla de salmón sobre cada pieza.
7. Terminar con cebolleta en rodajas finas y mix de semillas.



Nueva Receta

ñam

Pan brioche con Philadelphia Original y anchoa

Raciones: 16

Tiempo de preparación: 15 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



150g de Philadelphia Original



8 rebanadas pequeñas de pan brioche



8 filetes de anchoa



100g de guacamole



1 lima



Aceite de oliva virgen extra



Pimienta negra al gusto

Elaboración:

1. Cortar el brioche en pequeñas porciones y tostar ligeramente hasta que esté dorado por fuera y tierno por dentro.
2. Remover Philadelphia Original hasta suavizarlo e introducirlo en una manga pastelera.
3. Poner una porción de Philadelphia sobre cada trozo de brioche con la manga.
4. Colocar un filete de anchoa sobre el queso crema.
5. Añadir una pequeña cantidad de guacamole encima o junto a la anchoa.
6. Finalizar con ralladura de lima, un hilo de aceite de oliva virgen extra y pimienta negra.



Canapé de Philadelphia cabra, cebolla caramelizada, pistachos y hojaldre

Raciones: 12-15

Tiempo de preparación: 45 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



Philadelphia con queso de cabra y romero


2 masas de hojaldre


2 cebollas en juliana


75g de pistachos pelados y picados


75g de arándanos secos


2 cdas de miel


1 huevo batido

Elaboración:

1. Untar una de las capas de la masa de hojaldre con Philadelphia Cabra y Romero, y cubrir con la otra capa. Cortar en cuadraditos.
2. Pinchar cada trozo de hojaldre con un tenedor, pintar cada trozo con huevo batido y hornear 15-20 min a 180 ºC hasta que estén dorados. Dejar enfriar.
3. Sofreír la cebolla en juliana con un poco de aceite, y después colocar encima del hojaldre.
4. Añadir los arándanos, rehogar 3 minutos y sumar pistachos más la miel. Mezclar bien.
5. Untar cada base de hojaldre con más Philadelphia Cabra y Romero.



Mini sandwiches de estrella con Philadelphia

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



150gr Philadelphia Original



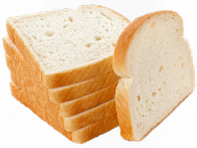
12 lonchas de Jamón York



6 hojas allbahaca fresca



100gr tomate seco



12 rebanadas de pan de molde

Elaboración:

1. Estirar y aplastar el pan de molde con un rodillo y cortar en forma de estrellitas con un molde para galletas. Hornear hasta que quede crujiente.
2. Untar una capa abundante de queso Philadelphia. Añadir el jamón york, la albahaca fresca y el tomate seco.
3. Cerrar con otra estrellita de pan de molde cubierta con Philadelphia.



Guirnalda navideña de queso Philadelphia

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



500g de Philadelphia Original



125g de nueces



150g de tiras de bacon



200g de queso rallado suave El Caserío



125g de arándanos rojos deshidratados



Cebollino



Uvas pasas



Galletas saladas Ritz

Elaboración:

1. Tostar las tiras de bacon en una sartén. Retirar el exceso de grasa y reservar.
2. En la misma sartén tostar las nueces hasta dorarlas.
3. En un bol añadir el queso Philadelphia a temperatura ambiente junto con las nueces tostadas, las tiras de bacon, el queso rallado y los arándanos. Mezclar todo bien.
4. Sobre una encimera poner papel film y colocar la mezcla formando un rulo. Dar forma de guirnalda y congelar una media hora.
5. Quitar el film y decorar con el cebollino picado y las uvas pasas. Finalmente, servir acompañadas de galletas saladas Ritz.



Pops de queso Philadelphia

Raciones: 10

Tiempo de preparación: 30 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



400g de Philadelphia Original



500g de mantequilla



100g de queso rallado emmental El Caserío



80g de arándanos rojos deshidratados



Cebollino



80g de nueces pecanas



Palitos salados



2 cucharadas de salsa Perrins



Una pizca de pimienta

Elaboración:

1. En un bol mezclar el queso Philadelphia y la mantequilla a temperatura ambiente.
2. Cuando estén los dos ingredientes integrados añadir el queso rallado, la salsa Perrins y un toque de pimienta.
3. Una vez lista la masa de queso se forman bolitas. Congelar las bolitas 30 minutos.
4. Después, pasar unas por el cebollino picado, otras por las nueces picadas y otras por los arándanos picados.
5. Introducir el palito de galleta y dejar enfriar hasta la hora de servir.



Canapés con queso Philadelphia y tomate (Papá Noel)

Raciones: 12

Tiempo de preparación: 15 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



200g de Philadelphia Original



12 uds de tomates Cherry



12 uds de galletas saladas Ritz



Pimienta y especias al gusto

Elaboración:

1. Lavar los tomates cherry y reservar.
2. En un recipiente, añadir el queso Philadelphia junto con la pimienta negra y las especias al gusto. Verter la mezcla en una crema pastelera.
3. Sobre una bandeja, colocar las galletas saladas y poner una primera capa de queso Philadelphia con la ayuda de la manga pastelera.
4. Después, poner sobre el queso Philadelphia los tomates Cherry.
5. Por último, añadir un punto encima de los tomates para formar el gorro de papa Noel con la mezcla de queso Philadelphia.



Árbol dipeo queso Philadelphia

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 15 min. **Reposo:** 2 h. 30 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



350g de Philadelphia Original



Galletas saladas Ritz para acompañar



150g de aceitunas verdes



150g de aceitunas negras



10 uds de tomates Cherry



Tomillo al gusto



Sal al gusto



Pimienta al gusto



½ ud pimiento amarillo

Elaboración:

1. En un recipiente, añadir el queso Philadelphia, la sal y la pimienta negra. Verter el queso sobre un plástico film y darle forma de cono. Congelar durante 2 horas para conseguir firmeza.
2. Lavar los tomates Cherry y el pimiento amarillo. Cortar los tomates por la mitad y en la media mitad de pimiento, cortarlo en forma de estrella. Reservar.
3. Cortar las aceitunas por la mitad.
4. Retirar el cono de queso Philadelphia del congelador y con ayuda de una espátula, alisar la superficie y colocarlo en una plato o bandeja.
5. Colocar las aceitunas y los tomates alrededor del cono de queso, alternando con el cebollino.
6. Dejar enfriar 30 minutos y servir con galletas saladas Ritz.



Cocktail de gambas con brotes y queso Philadelphia

Raciones: 2

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



80g de Philadelphia Original



4 gambas



4 gotas de tabasco



Brotes de soja



Aceite de oliva virgen extra



Sal



2 cucharaditas de pimienta negra

Elaboración:

1. Sazonar el queso Philadelphia con sal, pimienta, tabasco y batir hasta obtener una mousse suave y ligera.
2. Limpiar las gambas y pasarlas rápidamente por una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
3. Poner la mousse de queso Philadelphia en una manga pastelera y repartirla en vasos pequeños.
4. Añadir las gambas y decorar con los brotes de soja, un chorrito de aceite y una pizca de pimienta negra.



Delicia de carpaccio con rúcula y queso Philadelphia

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 25 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



325g de Philadelphia Original



16 rodajas de carpaccio de ternera



50g de rúcula fresca



2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra



2 cucharaditas de sal de cristal



2 cucharaditas de pimienta negra

Elaboración:

1. Separar las lonchas de carpaccio y extender en bandejas.
2. Hacer bolitas de queso Philadelphia del tamaño de una nuez sobre cada loncha de carpaccio. Envolver con la loncha.
3. Adornar con las hojas enteras de rúcula, el aceite de oliva, la sal de cristal y la pimienta negra.



Roll de espinacas, salmón ahumado y queso Philadelphia original

Raciones: 4 - 6

Tiempo de preparación: 2 - 3 h. 35 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



6 cdas de Philadelphia Original



20g de espinacas frescas



Un puñado de perejil fresco



3 huevos



120g Salmón ahumado



40g Aceitunas



Sal al gusto



Pimienta al gusto

Elaboración:

1. Cortar las espinacas y el perejil. Cocinar en una sartén sin aceite a fuego medio, cubrir con una tapa hasta que queden blandos. Dejar enfriar.
2. En un bol, batir los huevos hasta que comiencen a espumar y después salpimentar. Añadir las espinacas y el perejil al bol y mezclar bien.
3. Extender esta mezcla sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal y, con la ayuda de una espátula, dar forma de rectángulo de aproximadamente medio centímetro de espesor. Introducir en el horno, precalentado a 180 º, durante 10-12 min o hasta que cuaje. Retirar del horno y dejar enfriar totalmente.
4. Untar abundantemente el queso Philadelphia sobre la base de espinacas. Colocar el salmón ahumado y distribuir las aceitunas picadas alineadas en una fila al comienzo del rollo.
5. Enrollar y comenzar por la parte donde están las aceitunas, envolver todo con film plástico, ajustando bien los extremos. Dejar reposar en la nevera de 2 o 3 horas. Pasado el tiempo, cortar en rodajas el roll de salmón y emplatar.



Canapé de salmón, eneldo y queso Philadelphia

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 5 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



60g de Philadelphia Original



Tostas



2 tiras de salmón ahumado



Eneldo



Ralladura y zumo de medio limón

Elaboración:

1. Picar finamente el eneldo y reservar unas ramitas para decorar.
2. Rallar medio limón y exprimir el zumo.
3. Cortar el salmón en tiras pequeñas.
4. En un tazón, mezclar el queso Philadelphia con el eneldo picado y el zumo de limón.
5. Untar la mezcla en las tostas.
6. Enrollar las tiras de salmón para formar pequeñas rosas y colocar sobre la base de queso Philadelphia. Espolvorear con ralladura de limón y decorar con una ramita de eneldo.



Canapé de pavo asado, mermelada de arándanos y queso Philadelphia

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



180g de Philadelphia Original



Galletas saladas Ritz



200g de pechuga de pavo cocida, desmunuzada en trozos pequeños



50g de salsa de arándanos



10 pepinillos en rodajas

Elaboración:

1. Distribuir aproximadamente 1 cucharadita de queso Philadelphia en cada galleta.
2. Cubrir la galleta con un trozo de pavo, una pequeña cantidad de salsa de arándanos y unas rodajas de pepinillo.



Canapé de tomate cherry, vinagre Balsámico y queso Philadelphia

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



180g de Philadelphia Finas Hierbas



Galletas saladas Ritz



9 tomates cherry



2 cucharadas de vinagre balsámico

Elaboración:

1. Cortar los cherry en cuartos y reservar.
2. Poner el queso Philadelphia en una manga pastelera y distribuir pequeñas dosis en cada galleta, añadir dos trocitos de tomate y terminar con un poco de balsámico en cada galleta.



Canapé de huevas, cebollino y queso Philadelphia

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 5 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



120g de Philadelphia Original



8 rebanadas de pan de centeno o similar



Rúcula



100g de huevas de arenque



Cebollino

Elaboración:

1. Untar en cada rebanada una generosa capa de Philadelphia Original.
2. Colocar por encima de la tosta una cucharadita de huevas, un poco de cebollino recién picado y decorar con hojas de rúcula.



Cremosas croquetas de jamón ibérico y queso Philadelphia

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 1 h. 55 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



150g de Philadelphia Finas Hierbas



500ml de leche



100g de jamón ibérico



75g de harina



50g de mantequilla



2 huevos



Pan rallado



Aceite de oliva



Salsa de tomate

Elaboración:

1. Derretir la mantequilla en un cazo, incorporar la harina y tostar hasta que adquiera un tono rubio. Añadir la leche hirviendo, poco a poco, sin dejar de remover hasta que la bechamel adquiera consistencia.
2. Añadir el jamón picado y cuando la masa deje de pegarse a las paredes del cazo y de la cuchara, añadir queso Philadelphia Finas Hierbas y mezclar.
3. Extender la masa en una bandeja y dejar enfriar. Una vez bien enfriada la masa, hacer bolas de unos 3 cm de diámetro. Finalmente pasar por harina, huevo batido y pan rallado.
4. Freír las croquetas en abundante aceite de oliva. Servir calientes acompañadas de salsa de tomate.



Pastel de salmón con alcaparras, eneldo y queso Philadelphia

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 25 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



200g de Philadelphia Original



100ml de nata para cocinar



Alcaparras



El zumo de un limón y su ralladura



Eneldo



400g de salmón ahumado



Pimienta negra

Elaboración:

1. Cubrir un molde con dos capas de film transparente, dejando suficiente en los bordes para que cuelgue por los lados del molde.
2. Mezclar el queso Philadelphia y la nata, las alcaparras, el eneldo, el zumo de limón y su ralladura en una batidora hasta que quede cremoso. Sazonar la mezcla con pimienta negra.
3. Cubrir el molde con una capa de salmón ahumado que hará de base del pastel. Usando una espátula, extender la mezcla de queso Philadelphia hasta la altura deseada. Envolver la mezcla con otra capa de salmón.
4. Presionar ligeramente y cubrir el lado superior con el film transparente.
5. Colocar el molde en el frigorífico durante al menos 4 horas o incluso durante la noche.
6. Antes de servir, dar la vuelta al molde y quitar el film. Cortar y servir añadiendo más eneldo y más ralladura de limón.



Piadinas con queso Philadelphia Light, rúcula, aceitunas negras y tomates secos

Raciones: 1

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



250g de Philadelphia Light



Tortilla integral de trigo



Tomates secos en aceite



Rúcula



Aceitunas negras

Elaboración:

1. Calentar la tortilla en una sartén, tostando por ambos lados.
2. Cortar en 4 triángulos.
3. Untar con una cantidad generosa de queso Philadelphia Light.
4. Añadir los tomates secos, la rúcula y las aceitunas negras picadas.
5. Servir.



Tomates rojos rellenos de aguacate y queso Philadelphia Light

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



200g de Philadelphia Light



1 aguacate



4 tomates rojos grandes



Zumo de limón



Sal



Pimienta



Aceite de Oliva



1 cebolla morada

Elaboración:

1. Lavar los tomates y cortar la base y la tapa. Con ayuda de una cucharita, vaciar los tomates y reservar.
2. Pelar los aguacates, cortarlos en dados pequeños y exprimir zumo de limón para que no se oxiden.
3. Picar aparte el tomate reservado sin semillas y la cebolla morada. Mezclar con el aguacate y poner un poco de sal y pimienta.
4. Por último, incorporar el queso Philadelphia Light y rellenar los tomates.



Tosta de Philadelphia Light con Pollo braseado y pepino

Raciones: 2

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



30g de Philadelphia Light



40g de pechuga de pollo asado a la parrilla



6 láminas de pepino



2 tostas



Hojas de albahaca fresca

Elaboración:

1. Extender el queso Philadelphia Light de manera uniforme sobre cada tosta, seguir con las rodajas de pepino y finalmente los trozos de pollo a la parrilla.
2. Sazonar con pimienta negra molida y unas hojas de albahaca.



Rollitos de calabacín con queso Philadelphia light y nueces

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



200g de Philadelphia Light



1 calabacín



25 aceitunas negras sin hueso



50g de nueces



Aceite de oliva



Pimienta negra



Sal

Elaboración:

1. Cortar el calabacín en láminas muy finas y añadir una pizca de sal. Aderezarlas con pimienta y un poco de aceite antes de dorarlas en la sartén.
2. Cortar 10 aceitunas en trozos muy pequeños y añadir un poco de aceite y de sal.
3. Picar las nueces y a continuación mezclarlas con las aceitunas y el queso Philadelphia Light. Untar una cucharada de esta mezcla sobre cada una de las rodajas de calabacín y enrollarlas.
4. Servir los rollitos con ensalada y un chorrito del aceite de oliva.



Tosta de Philadelphia Light con Jamón y huevo duro

Raciones: 1

Tiempo de preparación: 15 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



30g de Philadelphia Light



30g de jamón cocido



Medio aguacate



1/2 limón



1 huevo de corral



1-2 ramitas de perejil de hoja plana



2 tostas

Elaboración:

1. Poner agua en un cazo, a fuego alto, con una pizca de sal. Cuando hierva, meter el huevo durante 8-10 minutos.
2. Retirar el huevo del agua y colocarlo en un recipiente con agua helada. Una vez que se haya enfriado, pelar la cáscara y cortar en láminas gruesas.
3. Cortar el aguacate en 4-5 láminas y exprimir un poco de zumo de limón para evitar que se oxide.
4. Untar el queso Philadelphia Light en ambas tostas. Luego colocar una loncha de jamón, huevo y aguacate, alternando entre cada uno para formar un patrón. Terminar con una pizca de perejil finamente picado.



Blinis con Philadelphia de salmón & salmón

Receta de @lacroquetaketo

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 30 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes para los blinis:



40g de Philadelphia Original


100g de clara de huevo


Sal

Ingredientes para el canapé:



125g de Philadelphia de salmón


8 Blinis


Salmón ahumado en lonchas


15ml de nata para montar


Sal al gusto


Pimienta al gusto


Cebollino al gusto

Elaboración de los blinis

1. Batir las claras de huevo y la sal. Montar a punto de nieve.
2. Añadir el queso Philadelphia con movimientos envolventes.
3. Calentar una sartén y engrasar ligeramente con aceite de oliva.
4. Repartir la mezcla en el centro de la sartén y esparcir por los lados para hacer la forma redonda. Cocinar y retirar cuando estén doradas. Reservar.

Elaboración del canapé

1. En un bol mezclar el Philadelphia de salmón y la nata. Salpimentar.
2. Coger un blini y untar la mezcla de Philadelphia de salmón. Después añadir unas lonchas de salmón ahumado.
3. A continuación, tapar con un segundo blini. Untar la superficie del blini con la mezcla y añadir la loncha de salmón.
4. Por último, espolvorear con cebollino picado por encima.



Conos de queso Philadelphia y gambas

Receta de @bynadiasafa

Raciones: 9

Tiempo de preparación: 30 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



500g de Philadelphia Original



9 unidades de obleas para empanadillas



225g de langostinos pelados



1 aguacate



75ml de mayonesa



12,5ml de kétchup



5ml de zumo de limón



5ml de zumo de naranja



Sal al gusto



Cebollino picado al gusto

Elaboración:

1. Formar un cono con la masa de las empanadillas, untar con un poco de aceite de oliva para sellar la forma del cono. Para poder dejar la forma, agregar una bolita de papel de alumino dentro del cono.
2. Poner los conos sobre una bandeja de horno y cocinar a 180º, durante 15 minutos. Retirar del horno y dejarlos enfriar. Retirar las bolitas de papel de aluminio del interior del cono.
3. En un recipiente, mezclar la mayonesa, el kétchup, el zumo de limón, el zumo de naranja y la sal al gusto. Reservar la salsa rosa.
4. Picar los langostinos pelados y reservar 9 langostinos para decorar los conos. Después, en un recipiente añadir los langostinos picados, el aguacate picado y el queso Philadelphia. Mezclar bien.
5. Rellenar los conos con la mezcla de queso Philadelphia y decorar con un langostino. Decorar con cebollino picado por encima.



Rollitos de queso Philadelphia & salmón

Receta de @bynadiasafa

Raciones: 6 - 7

Tiempo de preparación: 30 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



100g de Philadelphia de salmón



400g de salmón ahumado



20g de mostaza antigua



½ cebolleta



Cebollino picado



Aceite de oliva



Pimienta negra



Perejil

Elaboración:

1. Limpiar la cebolleta y picar. Repetir el mismo paso con el cebollino.
2. Añadir el queso Philadelphia de salmón en un recipiente. Agregar la sal, la mostaza, el perejil, la cebolleta y el cebollino picado. Mezclar bien.
3. Cortar el salmón en lonchas de 5 x 10 cm, poner film en una bandeja y cubrir con el salmón. A continuación, untar la mezcla de queso Philadelphia y poco a poco envolver las lonchas de salmón con la ayuda del film.
4. Dejar en el congelador durante 15 - 20 min. Sacar del congelador y retirar el film, córtalos en rodajas de unos 2 cm. Aliñar con sal y pimienta, decorar con el cebollino reservado y añadir un palillo en el medio.



Tartaletas de queso Philadelphia con finas hierbas, Tomates y Anchoas

Receta de @silviamdt

Raciones:
5

Tiempo de preparación:
25 min.

Nivel de dificultad:
★★☆☆

Ingredientes:



400g de Philadelphia con finas hierbas



8/12 tartaletas



100g de tomates Cherry



100g de anchoas en aceite (escurridas)



Perejil fresco picado

Elaboración:

1. Lavar y cortar los tomates Cherry en rodajas finas. En una sartén, pasar con un poco de aceite en la sartén y retirar.
2. Picar las anchoas en aceite y añadir a un recipiente. A continuación, añadir el queso Philadelphia con finas hierbas y mezclar.
3. Rellenar las tartaletas con la mezcla de Philadelphia y anchoas. Después, poner 2 rodajitas de tomates Cherry.
4. Por último, picar el perejil fresco y añadir por encima.


Recetas Dulces
Tartas de Queso y Postres
ORIGINAL
PHILADELPHIA
Queso delicioso y cremoso



Nueva Receta

Coulant de cheesecake con Philadelphia Original

Raciones: 2

Tiempo de preparación: 25 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



300g de Philadelphia Original



100ml de nata para montar



100g de azúcar



2 huevos



1 yema



20g de harina



1 cucharadita de esencia de vainilla



1 pizca de sal



Mantequilla y harina para los moldes

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 200 °C, con calor arriba y abajo.
2. Batir Philadelphia Original con el azúcar hasta obtener una crema homogénea; añadir los huevos y la yema y mezclar.
3. Incorporar nata, vainilla y una pizca de sal y mezclar suavemente.
4. Añadir los 20 g de harina tamizada hasta que no queden grumos.
5. Engrasar seis moldes individuales con mantequilla y espolvorear ligeramente con harina.
6. Rellenar hasta aproximadamente tres cuartas partes de su capacidad.
7. Hornear 10–12 minutos: los bordes deben cuajar y el centro temblar ligeramente.
8. Dejar reposar 1 minuto, pasar un cuchillo por el borde y desmoldar con cuidado.
9. Servir inmediatamente.



Bizcocho relleno de Philadelphia Original y frambuesas

Raciones: 8–10

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★★½

Ingredientes


3 huevos


150g de azúcar


120g de mantequilla


200g de harina


80ml de leche


1 cucharadita de levadura química


1 cucharadita de esencia de vainilla


1 pizca de sal

Ingredientes para el relleno:



150g de Philadelphia Original


50ml de nata para montar


40g de azúcar glas


100g de frambuesas

Ingredientes para el crumble:


50g de harina


30g de azúcar


30g de mantequilla fría Paso a paso

Elaboración:

1. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén esponjosos. Añadir mantequilla derretida y vainilla; incorporar leche y, después, harina, levadura y sal tamizadas. Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
2. Mezclar Philadelphia Original con azúcar glas y nata hasta lograr una crema suave. Añadir las frambuesas y reservar.
3. Mezclar harina, azúcar y mantequilla fría con los dedos hasta obtener una textura arenosa de crumble.
4. Verter la mitad de la masa en un molde rectangular, añadir el relleno y cubrir con el resto de la masa. Repartir el crumble y hornear a 180 °C durante 40–50 minutos.
5. Dejar enfriar antes de desmoldar y cortar en porciones; opcionalmente decorar con frambuesas frescas.



Tarta cremosa de queso y dulce de leche

Receta de @annarecetasfaciles

Raciones: 8-10

Tiempo de preparación: 1 h.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



600g de Philadelphia Original



100g de mantequilla



200g de galletas



5 huevos tamaño L



50g de harina



350g de dulce de leche



450ml de nata para montar 35% M.G.

Elaboración:

1. Preparar la base triturando las galletas y mezclar con la mantequilla derretida. Colocar la mezcla en un molde desmontable de 23 cm forrado con papel de hornear, presionar y guardar en el congelador.
2. Preparar el relleno mezclando los huevos, el queso Philadelphia y el dulce de leche. Añadir la harina tamizada y la nata fría y mezclar de nuevo hasta integrar.
3. Verter la mezcla en el molde sobre la base de galleta con la ayuda de una espátula y hornear en horno precalentado a 190 ºC con el ventilador durante 30 minutos.
4. Dejar enfriar 1 hora a temperatura ambiente y luego en nevera toda la noche. Para desmoldar, pasar un cuchillo por el borde y servir.



Tarta de queso con Milka Biscoff

Raciones: 8 - 10

Tiempo de preparación: 1 h.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



700g de Philadelphia Original



180g de galletas Spéculoos



100g de mantequilla



400ml de nata para montar



80g de azúcar glas



5 hojas de gelatina



100-200g de chocolate con galleta



25g de mantequilla sin sal



Galleta triturada y onzas de chocolate

Elaboración:

1. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida.
2. Presionar la mezcla en un molde forrado con papel de horno y enfriar
3. Para elaborar la mousse, hidratar la gelatina.
4. Montar la nata con azúcar glas, sin llegar a montarla del todo.
5. Mezclar la gelatina fundida con Philadelphia y añadir la nata con movimientos envolventes.
6. Verter en el molde, alisar y enfriar hasta que cuaje.

Elaboración para decoración:

1. Calentar la nata, añadir el chocolate y remover hasta fundir.
2. Incorporar mantequilla y agua para un glaseado brillante.
3. Verter sobre la tarta y enfriar mínimo 5 h.
4. Decorar con galleta triturada y onzas de chocolate.



Tarta de queso Philadelphia con pistachos

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 2 h.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



500g de Philadelphia Original



150g de galletas Digestive Fontaneda



75g de mantequilla a temperatura ambiente



1 cdta de azúcar



50g de pistachos picados



200ml de nata para montar



160gr de azúcar



2 huevos L



2-3 cdas de crema 100% pistachos



Vainilla al gusto



2 cdas de Maizena

Elaboración:

1. Triturar galletas y pistachos.
2. Mezclarlos con azúcar y mantequilla derretida hasta obtener una pasta.
3. Extender en un molde con papel de horno, aplastar bien y hornear 5 min.
4. Dejar enfriar.
5. Batir Philadelphia, nata, azúcar, huevos y vainilla hasta lograr una crema homogénea.
6. Añadir crema de pistachos y Maizena.
7. Mezclar y verter sobre la base.
8. Hornear a 140-150 ºC durante 1 h (calor arriba y abajo).
9. Dejar reposar 10 min con la puerta entreabierta y enfría.

Elaboración para decoración:

1. Derretir el chocolate blanco y decorar.
2. Terminar con pistachos triturados por encima.



Tarta de queso Philadelphia con decoración de reno

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 1 h. 30 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



400g de Philadelphia Original



5 hojas de gelatina neutra Royal



150g de galletas María Fontaneda



75g de mantequilla sin sal



400g de nata para montar



75g de azúcar



Mini pretzels para decorar



Chocolate con leche Milka



Sprinkles en forma de ojos



Mini Wafers Milka

Elaboración:

1. Hidratar en un recipiente, 5 hojas de gelatina con agua fría durante 10 minutos.
2. Forrar un molde redondo de 20 cm con papel para hornear. Después, triturar las galletas hasta hacerlas polvo y mezclar con la mantequilla derretida. Repartir la mezcla en la base del molde, con la ayuda de una cuchara. Reservar el molde en la nevera.
3. En una olla, verter la nata mezclada con el azúcar y llevar a ebullición, cocinar durante 3 min removiendo sin parar a fuego alto. Retirar del fuego. Agregar la gelatina hasta integrar por completo y dejar reposar durante 15 minutos.
4. Pasado el tiempo, añadir el queso Philadelphia a un recipiente, después, añadir la mezcla de nata por encima y batir con las varillas.
5. Sacar el molde y verter la mezcla por encima de la base de galletas. Dejar enfriar mínimo 4 horas o hasta que cuaje.

Elaboración para decoración:

1. Derretir una tableta de chocolate Milka y bañar los mini pretzels. Dejar enfriar durante mínimo 1 hora para que el chocolate se solidifique.
2. Pasado el tiempo de enfriado de la tarta de queso, cortarla en 8 porciones, colocar 2 pretzels encima de cada trozo para formar los cuernos del reno, añadir los sprinkles en forma de ojos y para la nariz, utilizar los mini wafers de Milka.



Mini cheesecake gorro Santa

Raciones: 24

Tiempo de preparación: 1 hora

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



680g de Philadelphia Original



20 galletas Oreo



4 cucharadas de mantequilla sin sal



200g de azúcar glas



1 taza de leche



2 cucharadas de maicena



1 cdta de esencia de vainilla



½ cdta de sal



3 huevos M



200g de Philadelphia Original para decoración



4 cdas de azúcar glas para decoración

Elaboración:

1. Triturar las galletas Oreo y mezclar con la mantequilla sin sal. Forrar un molde cuadrado (22x22) con papel de horno y dejar reposar en la nevera.
2. Precalentar el horno a 180º, con calor arriba y abajo. En un recipiente añadir el queso Philadelphia, el azúcar, la leche, la maicena, la esencia de vainilla y la sal. Después, añadir los huevos y batir hasta integrar por completo.
3. Verter la mezcla sobre la base de galletas Oreo y hornear durante 18/20minutos. Retirar del horno y dejar enfriar en la nevera toda la noche o hasta que queden fríos.
4. Preparar el frosting de queso Philadelphia mezclando los 200g de queso Philadelphia y las 4 cdas de azúcar glas y reservar.
5. Desmoldar la cheesecake y cortar en 24 porciones cuadradas. Pasarlas a un plato y empezar a decorar.

Elaboración para decoración:

1. Poner una primera capa de frosting sobre la cheesecake.
2. Añadir las fresas limpias y cortadas.
3. Terminar decorándolas con un puntito de frosting para hacer la decoración del gorro.

Opcional:
Espolvorear azúcar glas por encima.



Mini cheesecakes de queso Philadelphia y Lima

Raciones: 6 - 8

Tiempo de preparación: 4 h. 30 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



450g de Philadelphia Original



Ralladura de 1 lima



5 hojas de gelatina neutra Royal



90g de azúcar glas



150g de galletas Fontaneda Digestive



60g de mantequilla sin sal



400ml de nata para montar (min. 35% materia grasa)



60ml de zumo de lima



100ml de nata para montar para decoración



2 cucharadas de azúcar blanco



2 uds de lima

Elaboración:

1. Triturar las galletas Fontaneda Digestive y mezclar con la mantequilla derretida.
2. A continuación, poner papel de horno en la base de un molde y añadir la galleta, con la ayuda de una cuchara para alisar. Reservar en la nevera.
3. Hidratar en un recipiente 5 hojas de gelatina neutra con agua fría durante 10 minutos. Reservar.
4. En una olla, verter la nata, el azúcar y el zumo de lima. Llevar a ebullición y cocinar sin dejar de remover durante 3 min, a fuego alto. Retirar del fuego y agregar la gelatina hasta integrar por completo.
5. A continuación, poner el queso Philadelphia en un recipiente con la ralladura de 1 lima y añadir la mezcla de gelatina. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Retirar el molde de la nevera y verter la mezcla de queso Philadelphia.
6. Dejar enfriar en la nevera durante 4 horas o hasta que cuaje.
7. Para la decoración, montar los 50ml de nata con el azúcar blanco. Retirar el molde de la nevera, cortar la tarta en porciones cuadradas y añadir un poco de nata montada por encima.



Tarta de queso Philadelphia con base de Oreo y crema de chocolate

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



400g de Philadelphia Original



140g de galletas Oreo



60g de mantequilla derretida



550ml de nata líquida entera



6g de gelatina neutra Royal



125g de azúcar glas



2 claras de huevo



80g de chocolate negro Suchard



80g de chocolate con leche Milka



180g de chocolate blanco Milka

Elaboración:

1. Untar el molde con mantequilla y cubrir el fondo y el borde con papel de horno. Moler las galletas Oreo sin la crema. Extender la mezcla de galletas sobre el fondo del molde y alisar. Refrigerar durante 30 minutos.
2. Derretir 100g de chocolate blanco Milka "al baño maría", removiendo regularmente. Una vez derretido, retirar del fuego y dejar enfriar. Mientras tanto, verter 5 cucharadas de nata fresca en un bol y calentar en el microondas de 10 a 15 segundos. Añadir los 6g de gelatina Royal a la nata y mezclar bien.
3. Batir el queso Philadelphia con 50g de azúcar glas durante 3 minutos y agregar lentamente el chocolate blanco derretido. En otro bol montar la nata fresca, añadir 75g de azúcar glas y batir muy fuerte. Poner en la nevera.
4. Batir la mezcla de gelatina con la de queso Philadelphia y chocolate hasta obtener una consistencia suave. En un bol aparte, batir las claras de huevo a punto de nieve y añadirlas a la mezcla anterior.
5. Sacar el molde de la nevera y agregar la masa de tarta de queso Philadelphia. Extender con el dorso de una cuchara. Cubrir con film transparente y dejar enfriar en la nevera durante 4 horas. Para servir, abrir el molde y retirar el film transparente.
6. Decorar con chocolate rallado de los 3 sabores.



Tarta de queso Philadelphia con Milka bites

Raciones: 12

Tiempo de preparación: 30 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



600g de Philadelphia Original



125g de mantequilla derretida



300g de galletas Digestive Fontaneda



300g de yogur



3 cucharadas de zumo de limón



Gelatina neutra Royal



75g de azúcar



Milka bites



Menta

Elaboración:

1. Poner las galletas Digestive Fontaneda en una bolsa para congelar. Sellar la bolsa y triturar el contenido por completo con un rodillo o con las manos. Derretir la mantequilla, mezclar con las migas y presionar en 12 moldes pequeños de 6cm.
2. Mezclar el queso Philadelphia, el yogur y el zumo de limón con la batidora de mano eléctrica. Poner la gelatina neutra Royal en un cazo con 150ml de agua fría. Agregar el azúcar y calentar hasta que se haya disuelto. Remover rápidamente con la mezcla de Philadelphia.
3. Verter la mezcla en los moldes y refrigerar por lo menos 3 horas.
4. Decorar con las Milka bites y las hojas de menta fresca justo antes de servir.



Bombones de queso Philadelphia

Raciones: 15 - 20

Tiempo de preparación: 4 horas

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



250g de Philadelphia Original



125g de yogur griego



8g de azúcar vainillado



Ralladura de ½ limón



50g de azúcar glas



15g de crema de cacahuete



1 cucharada de miel



50g de cacahuetes tostados sin sal



300g de chocolate negro de cobertura



40g de aceite de coco

Elaboración:

1. Mezclamos el Philadelphia original, el yogur, el azúcar vainillado y la ralladura de limón. Tamizamos el azúcar glas sobre la crema e incorporamos.
2. Llenamos unos moldes de silicona de cubitos, con la ayuda de una manga pastelera, hasta ¾ parte con la mezcla de queso y dejamos en el congelador 15 minutos.
3. Para la base mezclamos la crema de cacahuete con la miel hasta integrar. Vertemos la mezcla en los moldes y extendemos bien. Tapamos el molde y congelamos un mínimo de 4 horas.
4. Derretimos el chocolate negro y añadimos el aceite de coco.
5. Retiramos los moldes del congelador y desmoldamos los bombones.
6. Ponemos sobre una rejilla y cubrimos totalmente con el chocolate. Congelamos hasta la hora de servir.



Tartaletas de queso Philadelphia Light con frambuesas y menta

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 10 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



125g de Philadelphia Light



150g de leche condensada



20 frambuesas



4 galletas Digestive Fontaneda



4 ramilletes de hojas de menta



Azúcar glas

Elaboración:

1. Batir el queso Philadelphia Light con la leche condensada hasta obtener una mezcla sin grumos. Introducirla en una manga pastelera con boquilla lisa.
2. Distribuir la mezcla sobre las 4 galletas Digestive Fontaneda con movimientos circulares.
3. Decorar cada tartaleta con 5 frambuesas, un ramillete de hojas de menta y, para finalizar, espolvorear azúcar glas.



Tarta cremosa de queso Philadelphia con frutas silvestres y coulis de fresa

Raciones: 10

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



280g de Philadelphia Original



50g de mantequilla derretida



150g de galletas Digestive Fontaneda



397g de leche condensada



120ml de nata para montar



150g de frutas silvestres



50ml de coulis de fresa o frambuesa



Ralladura de 1 limón y zumo de 3 limones

Elaboración:

1. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida. Distribuir la masa en un molde desmontable de 20 cm presionando bien e introducir en la nevera.
2. Batir el queso Philadelphia con la leche condensada, la nata y la ralladura de 1 limón hasta obtener una mezcla cremosa. Gradualmente añadir el zumo de los limones.
3. Retirar el molde del frío y distribuir esta mezcla sobre la base de galleta. Alisar bien e introducir en la nevera durante 4 horas o hasta que esté solidificado.
4. Decorar con el coulis de fresa o frambuesa y los frutos silvestres frescos.



Tarta de queso Philadelphia con mermelada de frutos rojos

Raciones: 12

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



400g de Philadelphia Original



50g de mantequilla derretida



180g de galletas Digestive Fontaneda



90g de azúcar glas



14g de gelatina neutra Royal



1 vaina de vainilla



150ml de nata líquida entera



200ml de mermelada de frutos rojos



150g de frutas silvestres

Elaboración:

1. Triturar las galletas Digestive Fontaneda y mezclar con la mantequilla derretida. Llevar todo a un molde desmoldable forrado con papel de horno y llevarlo a la nevera.
2. Partir la vaina de vainilla y sacar las semillas. En un cazo hervir la nata con el azúcar, las semillas y la vaina. Retirar del fuego y dejar infusionar durante 5 minutos.
3. Retirar la vaina y las semillas del cazo, agregar 6g de gelatina neutra Royal y mezclar bien.
4. En un bol, batir el queso Philadelphia y poco a poco añadir la mezcla anterior hasta que quede homogénea. Verter la preparación sobre la base de galletas y mantener en la nevera.
5. Disolver 8g de gelatina neutra Royal en la mermelada de frutos rojos y mezclar. Verter sobre la parte superior de la tarta de queso y dejar reposar al menos 2 horas a temperatura ambiente. Desmoldarla y decorarla con la mezcla de fruta fresca.



Galletas rellenas de queso Philadelphia

Raciones: 10 - 15

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



200g de Philadelphia Original para relleno



3 cdas de azúcar glas para relleno



120g de mantequilla sin sal



160g de azúcar glas



1 huevo



1 cdita de esencia de vainilla



315g de harina



1 cdta de sal



1 y ½ cdta de polvos de hornear Royal

Elaboración:

1. En un recipiente mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
2. Después, añadir el huevo y la esencia de vainilla, mezclar para incorporar.
3. A continuación, añadir la harina, los polvos de hornear Royal y mezclar hasta integrar.
4. Partir la masa en porciones del mismo tamaño y que salgan en número par. Dale forma de bolita. Coger una porción presionarla para aplanar. Repetir proceso.
5. Hornear las galletas durante 18 o 20 minutos o hasta que doren, a 180º, con calor arriba y abajo. Dejar enfriar 5 min, después retirar de la bandeja y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.
6. Para el relleno, mezclar el queso Philadelphia con el azúcar glas hasta integrar completamente. Después, llevamos a la nevera.
7. Cuando las galletas estén frías rellenamos con una cantidad generosa de crema de Philadelphia y cerramos con otra galleta.



Roscón de reyes

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 50 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



2 tarrinas de Philadelphia Original



400g de harina de fuerza



70g mantequilla a temperatura ambiente



100g de azúcar



2 huevos



30ml de leche



Ralladura de una naranja



20g de levadura prensada



1/2 cdta de agua de azahar



1 pizca de sal



Toppings al gusto: fruta escarchada, almendras laminadas



Azúcar granulado al gusto



5 cdas de azúcar glas

Elaboración:

1. En un recipiente añadir 35g de harina y hacer un hueco en el medio. Dentro del hueco agregar la levadura disuelta en agua templada, la leche, el agua de azahar, la ralladura de naranja y la mantequilla. Mezclar bien.
2. A continuación, añadir un huevo y la sal. Amasar, cuando esté todo integrado, pasar la masa a una superficie enharinada y seguir amasando hasta conseguir una masa elástica.
3. Después del amasado, formar una bola con la masa y hacer un agujero en el centro. Estirar para darle la forma de roscón. Dejar levar en un lugar cálido durante mínimo 1 hora o hasta que doble su volumen.
4. Pasado el tiempo, precalentar el horno a 200º con calor arriba y abajo, cuando la masa haya doblado su volumen, batir el huevo restante y pintar el roscón.
5. Añadir por encima del roscón el azúcar granulado y los toppings al gusto. Hornear el roscón a 200º durante 15-20 minutos o hasta que esté dorado.
6. Durante el horneado, en un recipiente, añadir las dos tarrinas de queso Philadelphia y las cucharadas de azúcar. Batir hasta conseguir integrar todo bien. Reservar.
7. Retirar el roscón del horno y dejar enfriar unos minutos. Mientras, añadir la mezcla de queso Philadelphia en una manga pastelera.
8. Abrir el roscón de reyes por la mitad y rellenar con la crema de queso Philadelphia, tapar con la otra parte del roscón y, ¡a disfrutar!



Receta hecha por Brandlover

Bombones de queso Philadelphia con mermelada frambuesa

Receta de @comidadediez

Raciones: 6 - 7

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



350g de Philadelphia Original



80g de mermelada de frambuesa



80g de nueces picadas, pistacho, avellana

Elaboración:

1. Mezclar el queso Philadelphia con 2 cucharadas de nueces picadas.
2. Cuando esté todo bien mezclado, coger pequeñas porciones con una cuchara e ir haciendo las bolitas de queso.
3. Poner la mermelada de frambuesa en una botella biberón para salsas, introducir la boca del biberón dentro de las bolitas de queso y rellenarlas con la mermelada de frambuesa.
4. Después, terminar rebozando las bolas de queso Philadelphia en nueces y emplatar. Reservar en la nevera antes de servir.



Vasitos de Oreo y queso Philadelphia

Receta de @comidadediez

Raciones: 2

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★★☆

Ingredientes:



250g de Philadelphia Original



2 paquetes de galletas Oreo



400g de nata para montar



1 cdta de azúcar



100g de Philadelphia Original para decorar



10g de nata para montar para decorar



30g de azúcar glas para decorar



Galletas Oreo para decorar

Elaboración:

1. Triturar 6 galletas Oreo hasta que queden polvo. Añadir el polvo de galletas Oreo en los vasitos, con 1 dedo de grosos en cada uno.
2. Batir el resto de las galletas Oreo con 250g de queso Philadelphia, 400g de nata para montar y el azúcar. Mezclar bien hasta que quede homogéneo.
3. A continuación, rellenar los vasos con la mezcla.
4. Montar la nata de la decoración, con el queso Philadelphia y el azúcar glas. Añadir a una crema pastelera y decorar los vasitos.
5. Espolvorear con polvo de galletas Oreo y añadir una galleta a modo decoración.
6. Reservar en la nevera hasta la hora de servir.



Cheesecake de queso Philadelphia & chocolate

Receta de @lacroquetaketo

Raciones: 6 - 8

Tiempo de preparación: 40 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes



400g Philadelphia Original



130g de harina de almendras



3 huevos



30g de mantequilla derretida

130g de eritritol



200ml de nata



80g de chocolate



1 cdta de esencia de vainilla

Elaboración de la base

Mezclar la harina de almendras, el huevo, la mantequilla y el eritritol hasta integrar. Después, añadir en la base del molde y hornear 15min a 180º.

Elaboración del relleno de chocolate

1. Batir el queso Philadelphia con el eritritol, después, añadir el huevo y batir.
2. A continuación, añadir la nata y el chocolate derretido y mezclar hasta integrar.
3. Cubrir la base de la cheesecake con la crema de chocolate.

Elaboración del relleno de cheescake

1. Batir el queso Philadelphia con el erititol, añadir el huevo y batir. Después, incorporar la nata y la esencia de vainilla, meclar hasta integrar. Añadir por encima de la capa de chocolate.
2. Hornear a 180º durante 30 minutos o hasta que esté dorada la capa superior. Dejar reposar a temperatura ambiente y después llevar a la nevera.
3. Decorar con nata montada por encima y espolvorear cacao.



Tronco de Navidad Red Velvet

Receta de @catiabril68

Raciones: 4 - 5

Tiempo de preparación: 50 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



250g de Philadelphia Original



5 huevos talla L



150g de azúcar



140g de harina de repostería



10g de cacao puro



Colorante rojo



200g de azúcar glas



120g de mantequilla



50g de mantequilla pomada para decorar



50g de azúcar glas para decorar



50g de claras de huevo a temperatura ambiente para decorar



50g de harina de repostería para decorar

Elaboración del tronco:

1. Batir los huevos. Cuando comiencen a espumar, añadir poco a poco el azúcar glas hasta que triplique su volumen.
2. Después, añadir el colorante rojo y batir. Con la ayuda de una espátula y movimientos envolventes añadir la harina y el cacao tamizado, en tres o cuatro veces, para evitar bajar el volumen conseguido.
3. Sacar la bandeja con las figuras del congelador y verter la masa encima de los dibujos, alisar con cuidado.
4. Hornear a 180º durante 15 minutos y retirar del horno.
5. Posteriormente, enrollar el bizcocho sobre el mismo papel y envolver con un paño húmedo. Dejar enfriar en la nevera.
6. Para el relleno, batir la mantequilla con el azúcar glas. Cuando la mezcla esté esponjosa, incorporar el queso Philadelphia y mezclar hasta integrar.
7. Retirar el tronco de la nevera, desenrollar y rellenar con la crema de queso Philadelphia. Enrollar y dejar enfriar en la nevera.

Elaboración para decoración:

1. Mezclar los ingredientes para formar los dibujos hasta conseguir una pasta uniforme y sin grumos. Pasar la crema a una manga pastelera con boquilla fina y realizar los dibujos que más te gusten sobre el papel de hornear.
2. Reservar en el congelador.

recetas veganas





Receta hecha por Brandlover

Boniato con Philadelphia Vegetal, granada y nueces

Receta de @foodsandgoodsbcn

Raciones: 10

Tiempo de preparación: 40 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



1 tarrina de Philadelphia Vegetal


1 ud boniato


Semillas de granada


50g de nueces


1 cda de aceite de oliva virgen extra


2 cdas de vinagre balsámico


3 cdas de sirope de agave


1 cda de zumo de limón


1 pizca de sal


Pimienta negra al gusto


Hojas de menta

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 220º, con calor arriba y abajo. Limpiar el boniato bien y cortar en rodajas.
2. En un recipiente, añadir vinagre balsámico, sirope de agave, zumo de limón, sal y pimienta negra. Mezclar bien. Añadir las rodajas de boniato en la mezcla y mezclar.
3. Colocar sobre una bandeja para horno, forrada previamente con papel de horno, y agregar un chorrito de aceite de oliva. Asarlas al horno durante 30/35 minutos.
4. Retirar y dejar enfriar 30minutos (para que Philadelphia Vegetal no se derrita). Emplatar
5. A continuación, añadir la tarrina de Philadelphia Vegetal a una manga pastelera y añadir por encima de las rodajas de batata.
6. A continuación, cortar la granada por la mitad y con pequeños golpes de una cuchara, retirar los granos de granada. Después, añadir los granos de granada por encima del Philadelphia Vegetal.
7. Por último, decorar con la nuez, hoja de menta y sirope de agave en la superficie.



Receta hecha por Brandlover

Chin chin

Vasitos de tarta vegana con Philadelphia Vegetal & mermelada

Receta de @foodsandgoodsbcn

Raciones: 2

Tiempo de preparación: 25 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



300g de Philadelphia Vegetal



8 galletas veganas



4 cdas de aceite de coco



1 cdta de canela en polvo



200g de yogur natural vegano



Ralladura de limón



Mermelada de higo (al gusto)



Frutos rojos (opcional para la decoración)

Elaboración:

1. Romper las galletas. Agregar la canela y 2 cdas de aceite de coco para unir los ingredientes.
2. Colocar la masa en el molde de los vasitos.
3. A continuación, mezclar en un recipiente Philadelphia Vegetal, el yogur, la ralladura de limón y las 2 cdas de aceite de coco restantes. Después, colocar una pequeña capa encima de la base de los vasitos.
4. Seguidamente, añadir una capa de mermelada de higos.
5. Con las galletas restante, triturar y añadir a la capa de mermelada. Volver a cubrir la capa de galletas con la mezcla de queso Philadelphia.
6. Añadir encima de esta una última capa de mermelada.
7. Conservar en la nevera hasta el momento de consumir y disfrutar con frutos rojos frescos en la superficie de manera opcional.



Canapé de Patata horneada, Philadelphia Vegetal, Pistachos y granada

Raciones: 9

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



2 tarrinas de Philadelphia vegetal



4-5 patatas medianas



Aceite de oliva



Sal



Orégano



1 puñadito de pistachos tostados



1 granada

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 200 grados. Lavar 4-5 patatas medianas y cortar láminas transversales de 1/2 cm de grosor.
2. Colocar en una fuente apta para horno forrada con papel vegetal, agregar un chorrito de aceite por encima, espolvorear con sal y orégano.
3. Hornear 18-20 minutos las patatas hasta que estén doradas.
4. Pasado ese tiempo, colocar en una fuente. Rellenar una manga pastelera con Philadelphia Vegetal y decorar las patatas.
5. Pelar y picar los pistachos para poner por encima y terminar con unos granos de granada fresca.



Vasitos de tarta de queso Philadelphia vegetal con granada

Raciones: 6

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



530g de Philadelphia Vegetal



120g de margarina



130ml de leche de coco



3g de agar-agar



400ml de zumo de granada



2 cucharadas de maicena



200g de galletas veganas



3 cucharadas de jarabe de arce



1 y 1/2 cucharada de zumo de limón



1 y 1/2 cucharada de extracto de vainilla



Semillas de granada



Hojas de hierbabuena

Elaboración:

1. Triturar las galletas y añadir la margarina fundida. Poner en el fondo de cada vasito 2 cucharaditas y aplastarlo bien. Reservarlo en la nevera con el agar agar previamente reservado.
2. En un cazo al fuego disolver el agar-agar en la leche de coco hasta que llegue a ebullición. Reservar.
3. En un bol mezclar el Philadelphia Vegetal, el jarabe de arce, el zumo de limón y el extracto de vainilla. Después, añadir la leche de coco y batirlo hasta dejar una mezcla suave. Verter la mezcla en los vasitos de forma uniforme y refrigerarlos un mínimo de 4 horas.
4. Mezclar 150ml de zumo de granada con maicena y reservarlo. El resto del zumo calentarlo en un cazo durante 5 minutos y, una vez caliente, añadir la mezcla previamente reservada hasta que coja consistencia. Dejar enfriar.
5. Sacar los vasitos y añadir el jarabe de granada. Decorarlo con unas semillas de granada y unas hojas de hierbabuena.



Cheesecake vegano con Philadelphia vegetal y arándanos

Raciones: 1

Tiempo de preparación: 35 min.

Nivel de dificultad: ★★★★

Ingredientes:



125g de Philadelphia Vegetal



120g de avellanas



10 dátiles sin hueso



130g de anacardos



50g de queso vegano rallado



125g de arándanos congelados



125g de arándanos frescos



2 cucharadas soperas de sirope de agave



5ml de zumo de limón



5 cucharadas soperas de aceite de coco



6 cucharadas soperas de azúcar



1/4 de taza de leche de almendras

Elaboración:

1. Para elaborar la base, triturar las avellanas y los dátiles. Después, volcar la mezcla en un recipiente y añadir el sirope de agave. Mezclar bien e incorporar en la base del molde.
2. Dejar reposar el molde con la base en el congelador.
3. Triturar los anacardos, y mezclarlo con el Philadelphia Vegetal, el queso vegano rallado, el zumo de un limón y su ralladura, el aceite de coco, el azúcar y la leche de almendras hasta crear una mezcla homogénea.
4. A continuación, retirar el molde del congelador y verter la mezcla por encima. Al acabar, volver a meter el molde en el congelador.
5. Para elaborar la capa de arándanos, triturar los arándanos congelados, los anacardos, el aceite de coco, el azúcar y la leche de almendras, hasta conseguir una mezcla fina y sin grumos.
6. Volver a retirar el molde del congelador y cubrir la capa de Philadelphia Vegetal con la mezcla de arándanos. Decorar la superficie con arándanos frescos y volver a congelar durante 1 hora.



Endibias rellenas de Philadelphia Vegetal y Arándanos deshidratados

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 20 min.

Nivel de dificultad: ★★☆☆

Ingredientes:



2 tarrinas de Philadelphia Vegetal



30g de arándanos deshidratados



2 endibias: 1 verde y 1 roja



70g de nueces



Unas hojas de canónigos



Aceite de oliva virgen extra al gusto

Elaboración:

1. Lavar las endibias y separar las hojas. Dejarlas sobre un plato.
2. En un recipiente, añadir 2 tarrinas de Philadelphia Vegetal y mezclar con nueces picadas.
3. Rellenar las endibias con la mezcla de Philadelphia Vegetal.
4. Verter los arándanos deshidrados por encima. Decorar con unas hojitas de canónigos.
5. Por último, aliñar con un chorrito de aceite de oliva.



Dátiles rellenos de Philadelphia vegetal

Raciones: 16

Tiempo de preparación: 5 min.

Nivel de dificultad: ★☆☆☆

Ingredientes:



150g de Philadelphia Vegetal



16 dátiles



16 almendras enteras



Hierbabuena

Elaboración:

1. Abrir los dátiles por la mitad. Rellenar uno a uno con Philadelphia Vegetal.
2. Añadir una almendra en el dátil, cuyo interior está relleno de Philadelphia Vegetal.
3. Repetir el proceso con el resto de los dátiles, colocar unas hojitas de hierbabuena para decorar, servir en un plato y, ¡listo!

Inspírate más en
PHILADELPHIA.es

HO HO HO



Esta Navidad
elige Philadelphia

¡Síguenos!