



Knorr
PROFESSIONAL



**Primerbas Knorr, especias
y hierbas frescas siempre
en tu cocina.**

Aprende como usarlas y a sacarles el máximo partido.



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

Sólo las mejores hierbas aromáticas

Todo el sabor de las hierbas frescas *en estado óptimo*

Contar en nuestras cocinas con productos de temporada es un signo de distinción y de calidad. Pero por su estacionalidad no siempre es fácil tener a mano las hierbas aromáticas más frescas de la temporada. Las Primerbas de Knorr están hechas con las hierbas frescas que Knorr® cuidadosamente recolecta, procesa e infundona en aceite, con el fin de poner los sabores, aromas y colores más frescos a disposición de tu cocina, ¡todo el año!

En cuanto añadas Primerba® a tu lista de ingredientes, descubrirás la gran versatilidad y sencillez que aportan a tu cocina: Vinagretas, aliños, salteados, marinados, masas... hasta donde tu imaginación te lo permita.

Muestra de esta versatilidad son estas recetas que hemos desarrollado y que esperamos que te inspiren en tus creaciones más frescas y originales. Desde aquí te animo a que descubras las grandes cualidades y posibilidades de estos productos que están a la altura de los paladares más exigentes.



Javier Guerra
Equipo culinario de Unilever Food Solutions

Primerba® es una selección de hierbas y hortalizas frescas, cortadas y picadas.



Primerba® de Setas: champiñones y boletus

- Mezcla de diferentes setas infusionadas en aceite de girasol y aceite de nabina. Complemento ideal para potenciar el sabor de cualquier receta con setas, champiñones y boletus, como pastas, risottos, cremas y salsas.



Primerba® de Ajo

- Ajo picado en aceite de girasol y aceite de nabina. Fácil de usar, para aplicar en caliente y en frío. Altamente concentrado, con pequeñas cantidades darás sabor a tus platos. Ideal para carnes, pescados, verduras a la plancha, salteados, etc.



Primerba® de Albahaca

- Con albahaca procedente de fuentes sostenibles y aceite de girasol y aceite de nabina. Ideal para sopas y salsas a base de tomate, ensaladas de marisco, etc. Es el condimento indispensable para cualquier plato provenzal o italiano, pasta al pesto y pizza.



Conservadas en aceite para mantener toda su naturalidad y frescor.



Primerba® de Finas Hierbas

- Con cebollino y cúrcuma provenientes de fuentes sostenibles. Ideal para salsas, aliños, verduras, pescados o mantequillas compuestas. Puedes usarlo en marinadas, barbacoas o en gratinados.



Primerba® de Pesto Rojo

- Con tomate, albahaca, ajo y cebolla procedentes de fuentes sostenibles. Ideal para la preparación de cualquier tipo de receta, aporta un toque y apariencia muy original.



Primerba® de pesto Verde

- Con un 14% de aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol y aceite de nabina, ideal para verduras asadas o cocidas, aliño de ensaladas, condimentar salsas de tomate e italianas, etc. Indispensable para tus platos de pasta.





Primerbas. todo un mundo por descubrir.

Sofritos y guisos

- Añadir Primerba® Knorr® durante la elaboración les aporta todo el sabor intenso y natural a hierbas frescas.
- Si añades Primerba® Knorr® de Ajo, conseguirás un resultado con sabor tradicional y muy gustoso. Si utilizas Primerba Knorr Albahaca, el resultado es más fresco y ligero de sabor.

Salsas y reducciones

- Puede ser utilizado como base de sabor en una salsa, rectificarla o reforzarla.
- De fácil disolución también en frío, no es necesario cocinar en caliente para obtener el máximo sabor y rendimiento.
- No aporta acidez. Ideal para mezclar con salsas delicadas en base nata o leche.
- En reducciones de vino, jugos o fondos Primerba® Knorr® mantiene todas sus características hasta el final.
- Grandes resultados en salsas de carne o pescado, pasteles fríos o canapés.

Revueltos y cuajados

- Un toque de Primerba® Knorr® (ejemplo: variedad de Ajo) en un revuelto o tortilla, refuerza el sabor y se mezcla perfectamente en huevo batido sin tener que ser calentada o cocinada durante mucho tiempo.
- Ideal para pasteles salados, flanes, tortillas, quiches.
- Aporte de sabor en todas sus variedades y calidad natural de hierbas frescas.





Marinados y adobos

- Incorporando Primerba® Knorr® en la elaboración de adobos, marinados o escabeches obtenemos una rápida impregnación del sabor.
- Ideal para carne y pescado macerados o en adobo, que después serán cocinados al horno, a la parrilla o al carbón.



Masas de pan

- Las posibilidades de mezclar Primerba® Knorr® en diferentes masas no tiene límites. Ofreciendo un gran abanico de opciones y sabores: en la elaboración de panes, pizza, pasta brise, crujientes...
- En el proceso tradicional de elaboración de una masa de pan, incorporar una pequeña cantidad de Primerba® Knorr® es suficiente para otorgar sabor y aspecto idóneo.
- No interrumpe ni produce variaciones en las fermentaciones de las masas.
- Ideal para panecillos clásicos con sabor a setas o ajo, también para otras masas más innovadoras.



Sopas, fondos y caldos

- Primerba® Knorr® nos facilita la aplicación y disolución en preparaciones calientes. Su gran sabor se mezclará junto a la receta en pocos segundos manteniendo toda su calidad.
- La textura homogénea de Primerba® Knorr®, facilita su incorporación en la receta tanto al final como durante su elaboración.

Vinagretas y aliños

- Primerba® Knorr® incorpora frescura, color y aporta un intenso sabor a las vinagretas y aliños.
- Con tan sólo un toque bastará para marcar la diferencia y aportar sabor a setas, ajo o hierbas frescas.
- Es ideal para ayudar a emulsionar las vinagretas y mantener su volumen durante más tiempo.



Aceites aromatizados

- Gran facilidad de mezcla y dispersión en el aceite.
- Aromatiza el aceite al instante sin necesidad de calentar ni dejar reposar durante días.
- Muy apropiado para el aliño de carpaccios, ensaladas, pizzas...
- Como decoración final, un hilo de aceite aromatizado aporta distinción, buen gusto y calidad a la receta.



Mantequillas compuestas

- Primerba® Knorr® combina perfectamente en la elaboración de mantequillas aromatizadas, maitre d'hotel y otras preparaciones frías, en canapés, entremeses, pinchos, tapas, decoraciones...





Ceviches y tartars

- El sabor y aspecto fresco y natural que presenta Primerba® Knorr®, encaja perfectamente en la elaboración de recetas como ceviche, tartars, brandadas y aderezos donde lo más importante es la calidad de los ingredientes.



Salteados

- La base de aceite de Primerba® Knorr® la convierte en ideal para preparaciones con temperaturas elevadas.
- Combina fácilmente y se distribuye sin ninguna pérdida de todo su sabor.



Cocina al vacío

- Primerba® Knorr® es ideal para la elaboración de recetas con procesos más actuales y técnicos: cocciones largas a baja temperatura, en cocina al vacío...
- Una pequeña cantidad de Primerba® Knorr® infundirá todo el contenido manteniendo un aspecto único, incluso después de varias horas o días.

Nuevos y creativos usos

- Primerba® Knorr® ha abierto un mundo de nuevos y sorprendentes sabores en soportes y texturas hasta ahora imposibles: una salsa fría semi-emulsionada de ajo, todo el sabor de la albahaca fresca incluida en nata montada, una masa brioche de pesto rojo...
- La creatividad y la innovación inmersos en los nuevos conceptos de la cocina quedan abiertos con Primerba Knorr.



Guarniciones y decoración

- La textura fina y homogénea, sus colores naturales y atractivos, hacen que Primerba® Knorr® sea un elemento distintivo en la presentación de una receta.
- Utilizado como guarnición y decoración Primerba Knorr es un complemento más en el acabado de un plato.



Postres

- Su sabor intenso, calidad y sobre todo su frescura hacen de Primerba® Knorr® el complemento ideal en la preparación y elaboración de recetas, incluso en recetas de postres.
- Una crema mascarpone, nata y albahaca con gelatina de chocolate, una pasta quebrada provenzal con queso de cabra y miel, biscuit helado de finas hierbas...



A photograph of two veggie burgers on a blue plate. The burgers are made with a sesame seed bun, a thick, reddish-brown textured vegetable patty, and are topped with white sauce, arugula, sliced avocado, and red onion. A wooden skewer with a green and white striped ball is stuck into the left burger. The background is a light blue textured surface.

Knorr
PROFESSIONAL

**Más sabor
que nunca
en tu oferta
veggie.**



En perfecta sintonía con *la tendencia Veggie*

Los veggies (vegetarianos, veganos y flexitarianos) han llegado para quedarse. Cada vez son más, y demandan una oferta adaptada a sus necesidades y sabor, ¡mucho sabor!

Knorr Primerba es un potente aliado para tus recetas con tofu y seitán, por ejemplo, dos materias primas de sabor neutro que permiten trabajar la intensidad, como si fueran un lienzo en blanco gastronómico y originales. Desde aquí te animo a que descubras las grandes cualidades y posibilidades de estos productos que están a la altura de los paladares más exigentes.



Un universo *de sabor Veggie*

Día tras día, en Unilever Food Solutions trabajamos e ideamos nuevos ingredientes adaptados a los nuevos tiempos y a las nuevas necesidades del consumidor. Incluso intentamos ir un paso más allá, procuramos construir una cosmología de materias primas que puedan sintonizar y ser combinadas, para hacer que tus platos lleguen a la excelencia.

Hellmann's *Vegana*

Con Knorr Primerba y la nueva Hellmann's Vegana podrás trabajar el sabor y explorar interesantes salsas para el público veggie.

- Hellmann's la marca nº1 elegida por chefs en mayonesas y salsas frías
- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con 72% de aceite vegetal, rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol**.
- Ideal para ensaladillas, sándwich hamburguesas y salsas frías veganas.
- Una vez abierto se puede conservar en el frigorífico hasta 3 meses.



*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España. Noviembre 2016. ** Contiene 6.6g de Omega 3 AAL (Ácido Alfa Linolénico) por cada 100 g que contribuye al mantenimiento de los niveles normales de colesterol. La cantidad diaria recomendada es de 2g de AAL.



Knorr
PROFESSIONAL

Salsas para dipear

Acompaña tus platos con un
surtido de originales salsas
que todo el mundo deseará
probar

Mezcla los ingredientes *¡y listo!*

Salsa barbacoa *con sésamo y cerveza negra*

250g de Salsa Barbacoa Hellmann's
1 cerveza negra de 33 ml
20g de sésamo
20ml de aceite
10g de chile seco

Primerba® Knorr® de Finas Hierbas al gusto



Salsa *de queso azul*

200g de Salsa para ensalada Hellmann's César
50g de Salsa para ensalada Hellmann's Miel y Mostaza
5g de tomillo fresco
5g de Primerba® Knorr® de Albahaca
5g de Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
5g de eneldo fresco
5g de menta fresca
5g de cebollino fresco



Tex Mex

100g de Ketchup Hellmann's
100g de Salsa Barbacoa Hellmann's
50g de mermelada de tomate verde
10g de Primerba® Knorr® de Ajo
10 jalapeños



Salsa *para alitas*

200g de Mayonesa Hellmann's Vegana
20ml de salsa de soja
20ml de vermut rojo
40g de sésamo
5g de Primerba® Knorr® de Setas
5g de jengibre en polvo
5g de siracha



Salsa *de huevas*

220g de Mayonesa Hellmann's Vegana
5g de Primerba® Knorr® de Ajo
20g de huevas de lumpo
5 hojas de menta fresca



Crea tus salsas para biberón *de la manera más fácil*



La base



La base



La Primerba

El toque

Ideal para



Ensaladas
verdes



Pescados
blancos



Pastas



Carnes
para adobar



La Primerba

El toque

Ideal para



Carnes
pollo



Carnes
rojas



Pescado
atún



Ensalada
de pasta





Knorr
PROFESSIONAL

Inspiración
para tu
cocina más
sabrosa.





Entrantes fríos y ensaladas



Aprovecha la frescura natural de Primerba para realizar los aliños y vinagretas de tus entrantes.

- Bacalao marinado con tomates secos y kalamatas..... 26
- Atún marinado con pesto rojo..... 28
- Ensalada de pasta con cítricos con aliño de yogur 30
- Ensalada templada de penne rigate con calabaza asada especiada 32
- Milhojas de sandía con mozzarella e ibérico, vinagreta de nueces y albahaca..... 34
- Cocktail fresco de gambas, hortalizas y frutas al basilico 36
- Cortadito de salmón macerado con albahaca y queso crema 38
- Montaditos de queso crema de salmón, gamba, mojama y bresaola 40



Bacalao marinado *con tomates secos y kalamatas*



Ingredientes para 10 personas

800 g	Bacalao desalado
300 g	Tomates secos en aceite
250 g	Aceitunas Kalamata
50 g	Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
100 g	Brotes tiernos de lechuga
80 g	Piñones
70 ml	Aceite de oliva
200 g	Pomelo Rojo

Elaboración

- 1 Preparar una marinada en frío mezclando el aceite de oliva con las olivas hechas en puré, los tomates secos cortados en brunoise, la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas y la ralladura y zumo de un pomelo.
- 2 Introducir los tacos de bacalao en esta marinada y dejar unas horas en la nevera.
- 3 Para servir, escurrir bien el bacalao y cortar en láminas de 1/2 cm de grosor, aderezándolas con la misma marinada.
- 4 Acompañar de un bouquet de micro mezclum y unos piñones recién tostados.



Atún marinado *con pesto rojo*



Ingredientes para 10 personas

800 g	Atún rojo
500 ml	Salsa de soja
2 Kg	Naranjas
120 g	Miel
60 g	Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
500 g	Cebolleta
100 g	Piñones
150 g	Rúcula
100ml	Aceite de oliva

Elaboración

- 1 Cortar el atún en trozos regulares que faciliten su posterior corte y disponer en un recipiente no muy alto.
- 2 Preparar una marinada mezclando la salsa de soja, el zumo de las naranjas y su ralladura, la cebolleta troceada, la miel y la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo.
- 3 Hundir los trozos de atún en esta marinada y dejar así durante unos 30 min. como mínimo. Transcurrido ese tiempo, escurrir bien y marcar los tacos de atún a la plancha por todas sus caras durante unos segundos sin dejar que llegue a hacerse en el centro.
- 4 Reducir parte de la marinada en un cazo aparte hasta obtener una textura algo espesa, como una glasa.
- 5 Servir en un plato las láminas de atún con un hilo de la marinada reducida y acompañar de unos brotes de rúcula tierna, piñones fritos y verduritas.



Ensalada de pasta

con cítricos y aliño de yogur



Ingredientes

para 10 personas

- 700 g Farfalle Tricolor Knorr®
- 300 g Pomelo
- 200 g Limón o Lima
- 300 g Naranja
- 300g Espárragos trigueros
- 40 g Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
- 2 g Pimienta negra
- 400 ml Salsa para Ensalada Hellmann's sabor Yogur
- 50 g Mezclum tierno o brotes
- 40 ml Aceite de oliva
- 15 g Azúcar

Elaboración

- 1 Cocer la pasta en abundante agua hirviendo hasta dejar “al dente”. Escurrir, refrescar y cubrir ligeramente con aceite para que no se pegue.
- 2 Pelar las piezas de cítricos y obtener los gajos “ en vivo”. Reservar.
- 3 Para realizar el aliño mezclar en frío en un bol, el aliño de Salsa para Ensalada Hellmann's sabor Yogur, el azúcar, algo de zumo de naranja y limón, y la cantidad indicada de Primerba® Knorr® de Pesto Rojo.
- 4 Batir esta mezcla con una barilla hasta que esté bien mezclada y ligeramente emulsionada.
- 5 Mezclar cuidadosamente la pasta con nuestro aliño y antes de servir añadir los gajos reservados y los espárragos previamente blanqueados.
- 6 Mezclum tierno o unos brotes acompañan a la perfección a este refrescante plato, así como un poco de pimienta recién molida como complemento.



Ensalada templada de penne rigate *con calabaza asada especiada*



Ingredientes para 10 personas

700 g	Calabaza
800 g	Penne riggate Knorr
100g	Endivia roja
100 g	Endivia verde
200 g	Lechuga variada
35 g	Primerba® Knorr® de Ajo
35 g	Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
15 g	Espicias cajún
15 g	Otras mezclas de especias
250 ml	Aceite de oliva
50 ml	Salsa de soja
3 g	Pimienta negra

Elaboración

- 1 Infusionar en frío 125 ml de aceite con la Primerba® Knorr® de Ajo y las especias escogidas. Añadir esta mezcla a los trozos de calabaza ya cortada y limpia y disponer en una bandeja de horno.
- 2 Hornear durante unos 18 minutos a 165 °, hasta que la calabaza esté tierna , procurando no quemar las especias.
- 3 Aparte, cocer la pasta en abundante agua hirviendo y refrescar ligeramente.
- 4 Con el resto de ingredientes limpios y troceados, saltear la pasta con la calabaza asada, incorporando en el último momento las lechugas, la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo y la salsa de soja.
- 5 Servir frío o templado, con algo de pimienta negra recién molida por la superficie.



Milhojas de sandía con mozzarella e ibérico, *vinagreta de nueces y albahaca*



Ingredientes para 10 personas

800 g	Sandía
750 g	Mozzarella fresca
300 g	Lonchas de jamón Ibérico
100 g	Lechuga tierna variada
230 g	Nueces peladas
50 g	Primerba® Knorr® de Albahaca
100 ml	Aceite de oliv

Elaboración

- 1 Cortar la sandía en rodajas lo más regulares posible. Preparar de la misma forma rodajas de queso mozzarella.
- 2 Montar la ensalada tal y como se muestra en la foto, alternando sandía, queso mozzarella y lonchas de jamón.
- 3 En la parte de arriba colocar un bouquet de ensalada.
- 4 Para la vinagreta, machacaremos en un mortero unas nueces ya peladas que mezclaremos con una cucharada de Primerba® Knorr® de Albahaca iremos batiendo despacio a medida que incorporamos algo de aceite poco a poco.
- 5 Aderezar la milhojas con esta vinagreta asegurando que llega al interior de las capas.



Cocktail fresco de gambas, *hortalizas y frutas al basilico*



Ingredientes para 10 personas

1,2Kg	Colas de gambas
300 g	Mango
200 g	Pimiento verde
200 g	Pimiento rojo
200 g	Tomate
100 g	Cebolla morada
300 g	Piña
50 g	Primerba® Knorr® de Albahaca
100 g	Lollo Rosso
170 g	Lima
300 ml	Aceite de oliva

Elaboración

- 1 Cocer las gambas o langostinos. Enfriar en agua fría y pelar, guardando únicamente las colas peladas para esta receta.
- 2 Preparar una brunoise de pimientos, piña, mango , tomate y cebolla morada. Mezclar con las colas cocidas.
- 3 Preparar un aliño fresco y ácido a base de Primerba® Knorr® de Albahaca, aceite de oliva y zumo de lima. Aliñar las colas que hemos preparado anteriormente y reservar.
- 4 Presentar en un vaso de cristal colocando en el fondo el Lollo Rosso y encima el cocktail fresco de gambas ya aliñado.



Cortadito de salmón

*macerado con albahaca
y queso crema*



Ingredientes para 10 personas	1 Kg	Salmón
	1 Kg	Sal
	1 Kg	Azúcar
	180 g	Pan de molde
	30 g	Espinacas frescas
	15 g	Rabanitos
	100 g	Pimerba® Knorr® de Albahaca
	35 g	Pimerba® Knorr® de Ajo
	200 g	Crema de queso

- Elaboración**
- 1 Limpiar el salmón de espinas y ponerlo a macerar con la sal y el azúcar, mezcladas con un poco de Pimerba® Knorr® de Albahaca, y cubrir por las dos partes del salmón. Dejar reposar 24h.
 - 2 Retirar la mezcla de la sal y el azúcar y limpiar bien el salmón. Filetear y reservar.
 - 3 Mezclar la crema de queso con la Pimerba® Knorr® de Ajo y colocar en una dipera.
 - 4 Disponer de las lamas de pan (cortar a medida según la ración) y untar con crema de queso por las dos partes del pan.
 - 5 Agregar el salmón, los rabanitos y las hojas de espinacas frescas.



Montaditos de queso crema *de salmón, gamba, mojama y bresaola*



Ingredientes para 10 personas

300 g	Crema de queso
180 g	Pan de molde
200 g	Salmón ahumado
200 g	Gamba cocida
200 g	Mojama de atún
200 g	Bresaola
80 g	Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
-	Puntas de espárragos trigueros
80 g	Cebolla roja
80 g	Pimiento rojo
80 g	Pimiento verde

Elaboración

- 1 Mezclar la crema de queso con la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas Knorr. Untar el pan de molde con la mezcla de queso para hacer las diferentes versiones.
- 2 Cortar los ingredientes muy finos y colocar encima de las tostadas que previamente habremos cortado a la medida deseada.
- 3 Decorar con cebollino fresco picado, puntas de espárrago triguero y picadillo de verduras.
- 4 Colocar los montaditos sobre una pizarra.

Pastas y arroces

Toda la intensidad de
Primerba® para dar el
toque diferenciador
a tus pastas y arroces
*de la manera más fácil
y natural.*

- Tagliatelle verde a la crema de pesto rojo 44
- Espaguetis al pesto salteados con gamba roja 46
- Penne rigate a la crema de queso de cabra
al ajo tostado..... 48
- Espaguetis con almejas al ajillo..... 50
- Montadito de risotto de ceps
con hilos de chili y pan de cristal..... 52
- Verduritas de temporada con tierra de quinoa,
gamba roja a las finas hierbas y salsa César..... 54



TAGLIATELLE VERDE

a la crema de pesto rojo



Ingredientes para 10 personas

800 g Tagliatelle verde
340 g Nueces peladas
250 g Jamón ibérico en juliana
120 g Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
70 g Ajo pelado
250 g Cebolleta
100 ml Aceite de oliva
500 ml Nata

Elaboración

- 1 Cocer la pasta en abundante agua hirviendo hasta dejar “al dente”. Escurrir y cubrir con aceite para que no se pegue.
- 2 Para la crema de pesto rojo, sofreír con un poco de magro del jamón el ajo y la cebolleta todo muy picado. Tras unos minutos incorporar la nata y la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo.
- 3 Dejar hervir la salsa suavemente un par de minutos hasta obtener el punto de espesor deseado, poner a punto de sal y servir sobre la pasta.
- 4 Acompañar este plato con unas nueces peladas y unas tiras de jamón en finas tiras.



Espaguettis al pesto salteados *con gamba roja*



Ingredientes para 10 personas

900 g Espaguetti Knorr
200 ml Vino Blanco
50 g Primerba® Knorr® de Pesto Verde
600 g Gamba Roja
10 g Primerba® Knorr® de Ajo
40 ml Aceite de oliva
250 g Tomates Cherry

Elaboración

- 1 Cocer los espaguettis en abundante agua hirviendo y sal. Una vez tienen el punto deseado “al dente”, retirar del agua, escurrir y reservar.
- 2 En una sartén ancha con aceite de oliva sofreír la Primerba® Knorr® de Ajo y enseguida añadir las gambas, con las colas peladas y los tomates cherry cortados en mitades.
- 3 Incorporar una cucharada de Primerba® Knorr® de Pesto Verde y de Primerba® Knorr® de Ajo y seguir salteando hasta que las gambas estén casi hechas.
- 4 Mojar con un chorro de vino blanco, reducir, y mezclar con los espaguettis ya cocidos. Si se desea se puede añadir una pizca de caldo de pescado para incrementar el sabor de pescado o marisco.
- 5 Continuar salteando unos segundos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y servir.



Penne rigate a la crema de queso de cabra *al ajo tostado*



Ingredientes para 10 personas

800 g Penne Rigate Knorr
400 g Queso de cabra en rulo
600 g Nueces peladas
250 g Calabacín
50 g Miel
60 g Primerba® Knorr® de Ajo
500 ml Nata

Elaboración

- 1 Cocer la pasta en abundante agua hirviendo. Una vez está “al dente” escurrir bien y añadir la nata directamente sobre los Penne Rigate Knorr aún calientes. Mantener así.
- 2 Sofreír unas verduras, en este caso unos dados de calabacín y de calabaza. Añadir las nueces peladas y dejar hacer todo junto un par de minutos. Incorporar la nata y parte del queso. Cocinar a fuego suave hasta que el queso funda por completo.
- 3 Para personalizar la salsa diluir en ella dos cucharadas de Primerba® Knorr® de Ajo y mezclar durante 2 minutos.
- 4 Mezclar la pasta con la salsa resultante y servir.
- 5 A la hora de emplatar, colocar el resto del queso en la superficie y hornear o gratinar durante unos segundos hasta que coja un bonito color dorado. Acabar con un fino hilo de miel para contrastar el sabor.



Espaguetis *con almejas al ajillo*



Ingredientes para 10 personas

900 g	Espagueti Knorr
1 Kg	Almejas
250 g	Pimiento Rojo
50 g	Primerba® Knorr® de Ajo
700 ml	Fumet de Pescado Knorr
200 g	Cebolletas tiernas
200 ml	Vino blanco
5 g	Guindilla (opcional)
30 g	Roux Blanco Knorr
50 ml	Aceite de oliva

Elaboración

- 1 En una cazuela sofreír a fuego fuerte las cebolletas troceadas y el pimiento morrón. Si se desea aportar un toque picante es ahora el momento de añadir un par de guindillas.
- 2 Incorporar las almejas y dejar cocer 4 minutos, siempre tapando la cazuela. Una vez abiertas añadir el Fumet de Pescado Knorr, la Primerba® Knorr® de Ajo, el vino y un poco de agua. Ligar con el Roux Knorr añadiéndolo directamente sobre la salsa hirviendo.
- 3 Cocer los espaguetis al punto deseado, escurrir y mezclar con las almejas y la salsa anterior,



Montadito de risotto de ceps *con hilos de chili y pan de cristal*



Ingredientes para 10 personas

200 g	Crema de queso
80 g	Pimerba® Knorr® de Setas: Champiñones y Boletus
600 g	Arroz
200 g	Ceps
200 g	Cebolla
150 ml	Nata
100 ml	Vino blanco
80 g	Margarina
250 ml	Caldo de Pollo Knorr
20 g	Hilos de chili

Elaboración

- 1 Pochar la cebolla con la margarina hasta que quede blanca. Añadir los ceps y sofreír. Añadir el vino blanco y dejar reducir hasta evaporar el alcohol.
- 2 Poner el arroz y añadir poco a poco el caldo de pollo hasta que lo vaya absorbiendo. Cuando le falte 5 minutos de cocción al arroz añadir la crema de queso y la nata para darle más suavidad.
- 3 Antes de emplatar dejar reposar el arroz y añadir la Pimerba® Knorr® de Setas.
- 4 Partir por la mitad el pan de cristal y cocer a 200°C. 7 minutos y reservar.
- 5 Colocar encima de la tosta de pan el risotto y decorar con los hilos de chili.



Verduritas de temporada *con tierra de quinoa, gamba roja a las finas hierbas y salsa César*



Ingredientes para 10 personas

1 kg	Quinoa
200 g	Pimiento rojo
200 g	Pimiento verde
200 g	Zanahoria
200 g	Calabacín
100 g	Rabanitos
100 g	Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas
80 g	Gamba roja
80 g	Salsa César Hellmann's

Elaboración

- 1 Hervir la quinoa con el doble de agua en volumen que el peso de la quinoa. Enfriar y reservar.
- 2 Escaldar todas las verduritas y cortarlas (mini poie) muy pequeñas. Mezclarlas con la quinoa y la Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas. Cocer las gambas con agua hirviendo y sal.
- 3 Colocar la mezcla de la quinoa y las verduras como si fuese una cama. Colocar la gamba encima y decorar con los rabanitos cortados muy finos a rodajas. Aliñar con la Salsa César Hellmann's.

Carnes

Para marinar, saltear,
redondear salsas o
decorar...

*Primerba® es tu mejor aliado
en la cocina.*

- Pechuga marinada con yogur
y finas hierbas en ensalada 58
- Magret de pato con reducción de pomelo y pesto 60
- Solomillo de cerdo relleno
con salsa especiada de melocotón..... 62
- Pollo coquelette con marinado italiano..... 64
- Chuleta a la piedra con vinagreta templada
de verduras al txakoli 66
- Mil hojas de magret de pato macerado
en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum..... 68



Pechuga marinada *con yogur y finas hierbas en ensalada*



Ingredientes para 10 personas

1,5 Kg	Pechuga de pollo
500 ml	Yogur tipo griego
500 g	Tagliatelle Knorr
100 g	Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
250 g	Tomates cherry
70 ml	Glasa de balsámico
8 g	Sal
2 g	Nuez moscada

Elaboración

- 1 Preparar las pechugas de pollo haciendo unos cortes profundos en zig-zag, por ambas caras. También es aconsejable pinchar toda su superficie con un tenedor para que penetre mejor la marinada.
- 2 Mezclar el yogur con la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas y cubrir las pechugas perforadas con ello, asegurando que el yogurt llega bien a todos los rincones. Aunque se puede introducir en el horno es preferible dejar macerar el conjunto al menos 1 noche.
- 3 Colocar las pechugas extendidas en una bandeja de horno y asar a 165°C unos 15 minutos.
- 4 Acabar de presentar esta receta con unos hilos de glasa de balsámico, sirviendo también de decoración.



Magret de pato *con reducción de pomelo y pesto*



Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Magret de pato
1 Kg	Pomelo rosa
300 g	Fideos chinos tipo noodles
60 g	Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
100 g	Miel de acacia
10 g	Sal
2 g	Pimienta
100 ml	Salsa de soja
100 ml	Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr

Elaboración

- 1 Salpimentar los magrets y hacer a la plancha por ambas caras. Acabar de hacer en el horno si fuera necesario.
- 2 Reducir un zumo de pomelo junto con la miel, la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo y el caldo de verduras hasta conseguir un espesor meloso y acaramelado.
- 3 Hervir los fideos, escurrir y aderezar con unas gotas de salsa de soja. Colocar en la base del plato y sobre ellos apoyar el magret fileteado.
- 4 Servir decorando con la salsa y unos gajos cortados en vivo de pomelo o naranja.



Solomillo de cerdo relleno

con salsa especiada de melocotón



Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Solomillo de cerdo	10 g	Ajo
1 Kg	Melocotón	5 g	Clavo
100 g	Primerba® Knorr® de Ajo	5 g	Nuez moscada
400 g	Panceta	300 g	Tomate concasse
100 g	Brandy	5 g	Pimienta negra
120 ml	Nata	25 g	Azúcar moreno
		5 g	Jengibre molido

Elaboración

- 1 Limpiar los solomillos y mecharlos con panceta, bacon o jamón curado. Marcar en la plancha hasta conseguir una capa crujiente por toda la superficie. Introducir en el horno hasta conseguir el punto de cocción deseado.
- 2 Preparar un “Chutney” o salsa- guarnición especiada salteando el tomate en pequeños cubos, sin piel ni pepitas. Enseguida incorporar el melocotón también en brunoise, las especias y el azúcar. Cocer a fuego suave procurando evitar que se convierta en un puré, manteniendo los trozos lo más enteros posible.
- 3 El chutney debe tener un aspecto parecido a una mermelada. Llegado este punto apagar el fuego y añadir la Primerba® Knorr® de Ajo. Poner a punto de sal y retirar 2/3 partes que será la guarnición de este plato.
- 4 El 1/3 restante flambear con el brandy, añadir un poco de nata y si se desea algo de caldo de carne. Pasar por el turmix o robot hasta conseguir una salsa ligera y ligeramente caramelizada.
- 5 Emplatar cortando los solomillos en medallones y acompañar de unas patatas horneadas y el chutney a un costado.



Pollo coquette *con marinado italiano*



Ingredientes para 10 personas

3,2 Kg	Pollo picantón
70 g	Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
50 ml	Vinagre de manzana
200 ml	Aceite de oliva
250 ml	Vino blanco
800 g	Verduras variadas
400 g	Limón
10 g	Sal

Elaboración

- 1 Limpiar y trocear los picantones en 2 o más partes cada uno dependiendo de su tamaño. Hacer unos pequeños cortes o pinchazos con el fin de que la marinada penetre en la carne lo antes posible.
- 2 Para la preparación de esta marinada mezclar en un recipiente el vinagre, el zumo de limón, el vino, la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo, aceite de oliva y sal.
- 3 Introducir los trozos en la marinada asegurándose de que ésta llega bien a todos los rincones del pollo. Mantener así un par de horas o toda la noche si se desea.
- 4 Llegado el momento, disponer en bandejas de horno y hornear a 160°C unos 20 minutos. Una vez hecho, recoger el líquido de la bandeja, retirar el exceso de grasa y ligar ligeramente para obtener una salsa.
- 5 Servir acompañado de unas verduras variadas hechas a la plancha.



Chuleta a la piedra *con vinagreta templada de verduras al txakoli*



Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Chuleta de ternera
150 g	Zanahoria
120 g	Calabaza
20 g	Primerba® Knorr® de Ajo
120 g	Pimiento rojo asado tipo piquillo
150 g	Puerro
150 g	Cebolla roja
45 g	Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
150 ml	Aceite de oliva virgen extra
8 g	Sal
3 g	Pimienta
700 g	Patatas
200 ml	Txakoli blanco

Elaboración

- 1 Cortar todas las verduras en brunoise, o cubos muy pequeños y regulares. En el caso de las verduras menos tiernas, blanquear en agua y sal y refrescar.
- 2 Una vez todas las verduras listas, preparar la vinagreta mezclándolas con el vino txakoli y la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas y de Ajo, sal, pimienta recién molida, y el aceite de oliva. Confitar a baja temperatura durante 45 min, para que se unifiquen los aromas de todos los ingredientes.
- 3 Preparar las chuletas a la plancha o parilla, según proceda y al gusto de nuestro cliente, sirviéndose con la vinagreta de verduras y unas patatas “pont neuve” de guarnición.



Mil hojas de magret de pato *macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum*



Ingredientes para 10 personas

600 g	Magret de pato
60 g	Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas
150 ml	Salsa Barbacoa Knorr
200 g	Tortitas de maíz
200 g	Micro mezclum
50 g	Rabanitos

Elaboración

- 1 Limpiar el magret de pato del exceso de grasa. Colocar en una bolsa de vacío con la Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas y la Salsa Barbacoa Knorr. Envasar al 100%.
- 2 Cocer en rhoner durante 24 horas a 63°C. Enfriar la bolsa de vacío y desilachar el magret de pato en tiras muy finas.
- 3 Volver a mezclar con el jugo de la mezcla de Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas y la Salsa Barbacoa Knorr.
- 4 Cortar las tortitas con un corta pastas y cocer. Dejar enfriar y reservar.
- 5 Hacer hojas con las tortitas y el pato hasta conseguir varios pisos. Decorar con el micro mezclum. Pintar en el plato de madera con un pincel con la Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas. Intercalar láminas de rabanito para darle color y sabor fresco a los pisos.



Pescados y mariscos

Los aromas más naturales y delicados *para los productos del mar.*

- Suprema de salmón marinado
con limón y finas hierbas 62
- Escabeche italiano de sardinas con cebolleta 64
- Guiso suave de lubina con emulsión de manzana
y albahaca 66
- Papillote fresco de merluza
con piquillos y trigueros..... 68
- Bacalao confitado con gratinado
de calabaza y base de brócoli..... 70
- Dorada salvaje con verduras tiernas confitadas..... 72



Suprema de salmón marinado *con limón y finas hierbas*



Ingredientes para 10 personas

1,8 Kg	Salmón
250 g	Limón
120 g	Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
40 g	Primerba® Knorr® de Ajo
200 g	Puerro
120 g	Tomates cherry
50 ml	Aceite de oliva
120 ml	Bouquet de ensalada

Elaboración

- 1 Preparar una marinada mezclando bien el aceite de oliva, las Primerbas® Knorr® de Finas y de Ajo, el zumo de limón y un poco de ralladura del mismo.
- 2 Cubrir las supremas de salmón con esta marinada y dejar macerar durante unas horas en la nevera. También se pueden envasar al vacío, reduciendo de esta forma el tiempo de marinado (2 horas).
- 3 Cocinar el salmón en horno seco, mixto o vapor, según el gusto, aproximadamente durante unos 8 min.
- 4 Preparar un bouquet de ensalada recogido en la hoja blanca del puerro y aliñar con con unas gotas de aceite de oliva y limón.



Escabeche italiano *de sardinas con cebolleta*



Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Sardinas
400 g	Cebolleta
120 g	Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
500 ml	Vinagre
50 g	Harina
10 g	Laurel
100 ml	Aceite de oliva
120 g	Tomates cherry
100 ml	Vino blanco
10 g	Pimienta negra
30 g	Primerba® Knorr® de Ajo

Elaboración

- 1 Retirar las escamas de las sardinas, vaciar y limpiar bien. Enharinar y freír en una sartén por ambas caras. Reservar.
- 2 Escabeche: En una cazuela de barro se dispone la cebolleta cortada en juliana, el vino, el vinagre, un poco de aceite y las especias (laurel y pimienta). Por último añadir las Primerba® Knorr® de Ajo y de Pesto Rojo. Hervir unos 5 minutos hasta que el vinagre se reduce a la mitad.
- 3 Verter el escabeche hirviendo sobre las sardinas fritas y dejar que todo vuelva a hervir, manteniendo así durante un par de minutos. Reservar en frío.
- 4 Servir frío con unas rodajas de cebolleta por encima como si de una ensalada se tratara. También se puede servir tibio o como complemento de otras muchas recetas.



Guiso suave de lubina *con emulsión de manzana y albahaca*



Ingredientes para 10 personas

1,7 Kg	Lubina o similar
1 Kg	Mejillones
400 g	Gamba o Langostino
1 Kg	Manzana Granny Smith
40 g	Primerba® Knorr® de Albahaca
35 ml	Aceite de oliva
50 g	Piñones
300 ml	Nata
100 ml	Vino blanco Gewurztraminer

Elaboración

- 1 Abrir los mejillones al vapor. Guardar el caldo y reservar. Licuar las manzanas.
- 2 Reducir el vino y añadir el caldo de los mejillones y el zumo de manzana. Llevar a ebullición.
- 3 Una vez hierva, incorporar la nata que habremos reducido previamente a la mitad, incorporar la Primerba® Knorr® de Albahaca y emulsionar con la ayuda de un turmix.
- 4 Cocinar el pescado y las gambas a la pancha y disponer platos hondos acompañados de los mejillones sin cáscara.
- 5 Justo antes del pase volver a emulsionar nuestra salsa, rectificar de sal si fuera necesario y mojar el conjunto con ello.
- 6 Como decoración de este plato se pueden incorporar unos piñones tostados y unas gotas de aceite infusionado con la misma Primerba® Knorr® de Albahaca, coronando con unas cerillas de manzana recién cortadas.



Papillote fresco

de merluza con piquillos y trigueros



Ingredientes para 10 personas

- 1,7 Kg Lomos de merluza
- 200 g Espárragos trigueros
- 200 g Pimientos del piquillo asados
- 500 g Cebolleta
- 70 g Primerba® Knorr® de Pesto Verde**
- 150 ml Aceite de oliva
- 120 g Uvas pasas
- Papel de hornear

Elaboración

- 1 Preparar los ingredientes de esta receta antes de que se introduzcan en el horno: cocinando los espárragos ligeramente, tostando los piñones si fuera necesario, asando y pelando los pimientos y precociendo o infusionando las uvas pasas si se desea.
- 2 Rebajar la Primerba® Knorr® de Pesto Verde con el doble de su volumen de aceite. Sin necesidad de esperar a que infusione se cubren los lomos de la merluza aún en crudo con esta mezcla, penetrando el sabor de Primerba hasta su interior.
- 3 Doblar un trozo de papel sulfurizado en forma de sobre y en su interior disponer primero las verduras y frutos secos y encima los lomos de merluza. Doblar el papel asegurando que queda bien cerrado y los dobleces hacia arriba.
- 4 Hornear unos 10-12 minutos a 175 °C aprox. Este plato se puede servir en el mismo sobre donde se ha cocinado.



Bacalao confitado

con gratinado de calabaza y base de brócoli



Ingredientes para 10 personas

- 1, 6 Kg Bacalao desalado
- 350 g Brócoli
- 100 ml Vino Blanco
- 500 g Calabaza
- 250 g Mayonesa Hellmann's Original**
- 400 ml Fumet de Pescado Knorr**
- 100 ml Aceite de oliva
- 25 g Primerba® Knorr® de Pesto Rojo**
- 30 ml Aceite de pipas de calabaza

Elaboración

- 1 Confitar los tacos de bacalao ya desalado durante 1 hora en el aceite de oliva a baja temperatura. Escurrir y reservar el aceite.
- 2 Mientras, preparar un puré consistente de calabaza, únicamente aderezado con unas gotas de aceite de pipas de calabaza y una cucharada de Primerba® Knorr® de Pesto Rojo. Enfriar y reservar.
- 3 Para la salsa de la base preparar un Fumet de Pescado Knorr y una vez hecho triturar junto al brócoli crudo. Emulsionar con la ayuda de un turmix, hasta conseguir una textura cremosa y algo consistente.
- 4 Para el montaje del plato disponer sobre la base la velouté de brócoli y sobre ella un taco de bacalao ya confitado.
- 5 Mezclar el puré de calabaza con la mayonesa y gratinar unos segundos.
- 6 Acabar decorando con unos minifloretes de brócoli y unas láminas de calabaza frita.



PRUEBA ESTA RECETA CON NUESTRA NUEVA HELLMANN'S VEGANA



Dorada salvaje *con verduras tiernas confitadas*



Ingredientes para 10 personas

1,6 Kg	Dorada lomos
150 g	Tomates maduros
300 g	Ajos tiernos
120 ml	Vino blanco o cava
60 g	Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
60 ml	Aceite de oliva
25 g	Azúcar moreno

Elaboración

- 1 Retirar la piel y las pepitas a los tomates. Lavar y trocear los ajos tiernos y marcarlos ligeramente a la plancha.
- 2 En un recipiente pequeño confitar las verduras preparadas como se indica en el párrafo anterior mezclándolas con el vino, el azúcar, el aceite y la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas.
- 3 Calentar muy despacio, sin superar los 50°C aprox, y mantener así durante unos 20 minutos.
- 4 Limpiar y trocear la dorada. Marcar a la plancha y acabar en el horno si fuera necesario.
- 5 Una vez el pescado está en su punto, volcar sobre él nuestras verduras confitadas y una parte de nuestra mezcla de vino y finas hierbas.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com



**Unilever
Food
Solutions**