



REINVENTA TUS ENSALADAS

CON LA MARCA N°1*



ÚNETE AL CLUB HELLMANN'S
Regístrate en www.clubhellmanns.com



*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes de España en mayonesas y salsas frías. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España, noviembre 2016.



ENSALADAS PARA TODOS LOS GUSTOS

Reinventa tus ensaladas y consigue un menú variado con las Salsas para ensaladas de Hellmann's. Salsa César, Vinagreta, Sabor Yogur... Adereza tus ensaladas y obtén contrastes de tonalidades e intensidades de sabor. ¡Verde que te quiero verde!

UNA ENSALADA PARA CADA DÍA DE LA SEMANA.

¿CONOCES LA GAMA DE SALSAS PARA ENSALADAS DE HELLMANN'S?



Salsa César

Permite mantener la frescura y el crujiente de la ensalada.



Salsa Sabor Yogur

Perfecta para ensaladas templadas o ahumados.



Salsa Mostaza y miel

Equilibra el sabor de tus ensaladas con el toque agrídulce.



Salsa Vinagreta

Úsala para acompañar a los cítricos de tus ensaladas.



Salsa Mil islas

Añádela para acentuar el sabor de los pescados y mariscos en tus ensaladas.



Salsa Balsámico

Adereza tus legumbres y carnes marinadas con esta mezcla de vinagre balsámico y aceite de oliva.

·LUNES·

EMPIEZA LA SEMANA ABRIENDO EL APETITO

ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PARRILLA



INGREDIENTES

(10 PAX)

- 10 ud Huevos
- 10 ud Pan de masa fermentada crujiente cortado
- 5 ud Filetes de pollos (ya cocinados y troceados)
- 2 ud Lechugas romanas
- 200 ml Salsa para ensalada Hellmann's César
- 100 gr Queso parmesano rallado
- 60 gr Alcázaras
- Piel de lima

ELABORACIÓN

- Freír las alcázaras en abundante aceite durante 20 segundos a 180 °C.
- Cocer los huevos durante 5-6 minutos y cortar la lechuga en trozos grandes.
- Montar la ensalada mezclando los ingredientes con la Salsa para ensalada Hellmann's César y el queso parmesano.
- Coronar con el resto de ingredientes.

(1) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes de España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España, noviembre 2016.

(1) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes de España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España, noviembre 2016.

·MARTES·

UN CAPRICHIO SALUDABLE Y EXQUISITO

ENSALADA DE BURRATA CON CEBOLLA ENCURTIDA Y BINIS



INGREDIENTES (10 PAX)

1 kg Burrata
150 ml *Salsa para ensalada Hellmann's Mostaza y miel*
150 gr Binis
100 gr Cebolla Roja
80 gr Rabanitos
50 gr Flores comestibles
40 gr Remolacha

ELABORACIÓN

- Cocer los binis, enfriarlos en agua con hielo y reservar.
- Cortar la cebolla roja a juliana y los rabanitos a rodajas muy finas. Cocer la remolacha y triturarla en una Thermomix.
- Mezclar la cebolla y la remolacha líquida y envasar al vacío. Dejar reposar 24 horas.
- Colocar la burrata y añadir la cebolla encurtida, los corazones de los binis y las rodajas de rabanitos. Aliñar todo con la Salsa para ensalada Hellmann's Mostaza y miel y decorar con las flores.

·MIÉRCOLES·

UNA ENSALADA PARA REPETIR, QUE ES MIÉRCOLES

ENSALADA DE PASTA CON CÍTRICOS Y ALIÑO DE YOGUR



INGREDIENTES (10 PAX)

700 gr Knorr Fusilli Pasta Seca
400 ml *Salsa para ensalada Hellmann's Yogur*
430 gr Naranja
300 gr Espárragos trigueros
300 gr Pomelo
210 gr Limón
50 gr Mezclum de ensalada
40 gr Primerba Knorr de Pesto Rojo
40 ml Aceite de oliva
15 gr Azúcar
Frutos secos al gusto

ELABORACIÓN

- Cocer la pasta en abundante agua hirviendo hasta dejar al dente. Pelar las piezas de cítricos y reservar.
- Para el aliño, mezclar la Salsa para ensalada Hellmann's Yogur, el azúcar, algo de zumo de naranja y limón y la Primerba Knorr de Pesto Rojo.
- Mezclar cuidadosamente la pasta con el aliño y antes de servir añadir los gajos reservados y los espárragos previamente blanqueados.
- Añadir el resto de ingredientes a la ensalada.

·JUEVES·

COMBINA LOS SABORES DEL MAR Y LA HUERTA

ENSALADA CON HUEVOS DE CODORNIZ Y GAMBAS DE CODORNIZ Y GAMBAS



INGREDIENTES (10 PAX)

600 gr Cogollos de Tudela
500 gr Gambas fritas
200 gr Cebolla tierna
180 ml **Salsa para ensalada Hellmann's Mil islas**
100 gr Pan
100 ml Vinagre de sidra
80 gr Huevos de codorniz
40 gr Remolacha cocida

ELABORACIÓN

- Pelar la cebolla tierna y triturar la remolacha con el vinagre.
- Mezclar la cebolla con la remolacha líquida y colocar todo en una bolsa de vacío y dejar reposar.
- Cocer los huevos poche con un poco de vinagre y sal.
- Cortar los cogollos en cuartos y marcar a la plancha. Freír las gambas y añadir.
- Colocar los ingredientes en un bol y aliñar todo con Salsa para ensalada Hellmann's Mil islas.

·VIERNES·

EL FIN DE SEMANA EMPIEZA CON TOTAL FRESCURA

ENSALADA DE SANDÍA Y TOMATE CON ESPINACAS, QUESO Y MENTA



INGREDIENTES (10 PAX)

500 gr Tomates cherry
500 gr Sandía en dados
250 gr Queso feta
200 ml **Salsa para ensalada Hellmann's Vinagreta**
100 gr Aceitunas verdes cortadas
50 gr Menta
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

- Curar los dados de sandía con un poco de sal durante una hora.
- Cortar los tomates por la mitad y mezclar con la sandía curada.
- Mezclar todos los ingredientes, aliñar con la Salsa para ensalada Hellmann's Vinagreta y salpimentar al gusto.

Descubre nuestros productos
y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)

Impresión: Julio 2019

