



# Los mejores ingredientes para tu cocina tradicional

De la mano de  
Javi Estévez y Knorr

Ingredientes, ideas e inspiración  
culinaria para conseguir el  
mejor sabor en tus platos  
tradicionales.



**Javi Estévez**  
Chef Rest. La Tasquería

**Knorr**  
PROFESSIONAL

# El mejor ingrediente desde siempre

Es en los platos de siempre donde un chef tiene que demostrar su talento. Es complicado superar el sabor de esas recetas con las que hemos crecido. Cocidos, arroces, pucheros, sopas... es en los platos de cuchara donde reside el sabor del hogar, el de la cocina de nuestros seres queridos.

Por este motivo, muchos chefs escogen marcas de alta calidad como KNORR, debido a que sus más de 180 años de historia la abalan. Formamos parte de los recetarios y del imaginario de generaciones y generaciones de comensales y cocineros que han crecido con la calidad de nuestro sabor.



**Javi Estévez**  
Chef Rest. La Tasquería  
1 estrella Michelin 2018

# Mapa básico de nuestros caldos y salsas



## LA CLARIFICACIÓN DE LOS CALDOS

**DESGRASADO:** Cocemos, enfriamos y separamos la grasa de la superficie con un cacillo.

**COLADO:** Pasamos por un colador para eliminar las impurezas más grandes.

**FILTRADO:** Colamos por un filtro más pequeño, de tela o fibra plástica (estameña), donde eliminamos las partículas más pequeñas.

**CLARIFICADO:** Usamos una clara de huevo y/o 10 g de textura Espumosa Carte d'Or por cada litro de caldo; las batimos y lo llevamos a ebullición. Añadimos las claras y removemos, bajamos el fuego y dejamos enfriar. Retiramos las impurezas y volvemos a filtrar con estameña.

## NUESTRAS TECNOLOGÍAS

**TECNOLOGÍA EN PASTA GRASA:** Tecnología sólida en pasta cremosa que disuelve en líquidos. Fácil de dosificar. Derrite al aplicar calor y no necesita frío para su conservación.

**TECNOLOGÍA DESHIDRATADA CONCENTRADA:** Forma en polvo deshidratada, concentrada, de fácil dispersión en frío y caliente. Permite intensificar, rectificar y sazonar preparaciones.

**TECNOLOGÍA LÍQUIDA LISTA PARA USAR:** Como está totalmente terminada y presentada en bricks, es fácil de utilizar, tanto con caldos como con fondos.

**TECNOLOGÍA LIQUIDA CONCENTRADA:** Versátil. Al ser de alta concentración, permite en modo caldo o fondo, según su disolución en agua. Sin alérgenos. Al estar clarificados, la calidad y limpieza de estos caldos es extrema, bajos en sal y grasa.

# Knorr, los mejores ingredientes

Un ingrediente Knorr para cada receta. Aquí te mostramos los que te ayudarán a conseguir el mejor resultado, sabor y calidad en tus platos de cuchara, gracias a la meticulosa elaboración de nuestros chefs.



## Bovril

Al estar elaborado con un 41% de caldo de carne concentrado, aporta un intenso color y sabor rustido a tus guisos de carne.



## Salsa Demiglace

Salsa base elegida No.1 por chefs\*. Ideal para derivar cualquier salsa cárnica o guiso en tan sólo 3 minutos. Estable al baño maría, pasteurización y congelación.



## Caldos Sazonadores

Realza tus recetas con el mejor sabor del mercado\*. Ideal en cualquier momento de la preparación. Múltiples aplicaciones.

\*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.  
\*\*Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores. Agosto 2017.  
\*\*\*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



## Caldos Líquidos Concentrados

Potencian el sabor de tus platos de cuchara en cualquier momento de la preparación. Alto rendimiento y sin gluten.



## Fondos Profesionales

El primer fondo cocinado como tú lo harías, listo para usar. Preparado de la forma tradicional. Elaborado a partir de ingredientes 100% naturales. Ahorro de tiempo, espacio y energía.

# Mapa básico de nuestros espesantes



**Maizena®**  
(Fécula 100% de Maíz)

## Beneficios

- Aplicación en frío y en caliente.
- Brillo, esponjosidad y consistencia.
- No crea grumos, sin gluten, sin lactosa, sin grasa.
- Mantiene espesor uniforme y brillante en caliente.
- Para utilizar como espesante disolver en frío, con agua, caldo o vino.



**Puré de Patata**  
(99% de Patata)

## Beneficios

- Se aplica en puré o sobre la receta.
- Espesor más consistente que las féculas.
- Muy utilizado en guisos de legumbres y cremas.



**Roux**  
(Harina de Trigo y Grasa)

## Beneficios

- Espesa en solo 1 minuto aplicando en caliente.
- Rectifica los excesos de grasa de una forma constante y sin grumos.
- Ideal para regeneraciones de platos.
- Respeta el sabor original de los ingredientes.
- No contiene lactosa, sal, colorantes ni conservantes



**Maizena® Express**  
(Fécula de Patata + Harina de Arroz)

## Beneficios

- Es el espesante más rápido en aplicaciones frías y calientes. Permite aplicar sobre líquido hirviendo.
- Ofrece una textura más suave y estable que otras. Mantiene el aspecto brillante y apetitoso en salsas refrigeradas.
- Sin gluten.
- No modifica los sabores de los ingredientes.
- Ideal para regeneraciones de platos, en frío y caliente.



**Textura Gelatinosa**  
(Gelatina, Colageno de Vacuno)

## Beneficios

- Aplicación en frío, caliente y postres.
- Aporta elasticidad en las salsas y untuosidad en el paladar.



[1] Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

[2] Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017

Cocinar recetas  
tradicionales te da la  
posibilidad de *usar los  
mejores ingredientes de  
temporada.*

## Únicos en tu cocina

### *Ingredientes de temporada*

Están en su punto perfecto de maduración, nos dan su mejor sabor, nos aportan los mejores nutrientes del momento y son productos de proximidad con precio más bajo y menor coste medioambiental.

### *Ingredientes Knorr*

Tu mejor aliado en la cocina con el que ahorrarás tiempo y esfuerzo de preparación. Al estar hechos con los mejores ingredientes, siempre aportan el mejor sabor y calidad. Nunca fallan.



# Ingredientes en su mejor momento

Estos ingredientes son la clave del éxito, los que no pueden faltar en tu cocina en esta época del año. Con ellos tienes garantizada la mejor base para empezar a elaborar la receta como tú quieras.

## Legumbres

**Sugerencia:** Durante su cocción, no uses la cuchara para remover ya que podrías despellejar los granos. Si lo necesitas, agita la olla por las asas.



GARBANZOS



LENTEJAS



GUISANTES



ALUBIAS

## Carnes

**Sugerencia:** Para ofrecer una opción más ligera y saludable, sustituye embutidos y fiambres por carnes magras. Contienen menos calorías, colesterol y grasa.



CHORIZO



MORCILLA



TOCINO



COSTILLA



AVES



TERNERA



LACÓN



CASQUERÍA

## Pescados

**Sugerencia:** Añade los pescados y mariscos al final de la preparación para que mantengan sus puntos de cocción óptimos.



ATÚN



SALMÓN



MERLUZA



LANGOSTINOS



MEJILLONES



ALMEJAS

## Verduras

**Sugerencia:** Aparte de aportar sabor y nutrientes, las verduras dan un toque de color al plato. Además, no hace falta freírlas antes de añadirlas a la cocción.



PATATAS



CEBOLLAS



PUERROS



PIMIENTOS



AJO



CALABAZA



ZANAHORIAS



SETAS



BERZAS



REPOLLOS



JUDÍAS VERDES

Trucos para conseguir  
*el mejor  
menú*

## Consejos con experiencia

### *Comidas más ligeras*

Si cueces los chorizos, morcillas y embutidos grasos aparte y los incorporas después, conseguirás que los potajes sean más ligeros.

### *Más fácil de digerir*

Pon la legumbre en remojo con un poco de bicarbonato y conseguirás un potaje más fácil de digerir.

### *Las conservas*

Si no dispones de tiempo, las legumbres cocidas en conserva son la mejor opción. Lávalas bien y añade el caldo y la guarnición que quieras.

### *Todo suma*

No dejes que nada se pierda en tus neveras y aprovecha todos los recortes de verduras, carnes, pescados y mariscos. Con estas recetas tan elaboradas, puedes incluir tantos ingredientes como quieras y conseguirás enriquecer aún más el plato.

### *Al día siguiente saben mejor*

Estos platos siempre están mejor al día siguiente gracias a la oxidación, por lo que podrás trabajar con antelación y gestionar los menús de la semana.

### *Un plato es suficiente*

Son preparaciones contundentes y pueden ser platos únicos. Es importante tenerlo en cuenta a la hora de diseñar tu menú.

## *¡Larga vida a la cuchara!*

- 🥄 Las recetas tradicionales **están de moda**.
- 🥄 Los platos de cuchara, de legumbres, **suelen ser saludables**.
- 🥄 De una misma receta **se puede obtener un primero y un segundo**.
- 🥄 De un solo cocinado **conseguimos un gran número de raciones**.
- 🥄 Marida a la perfección con la **gastronomía de fusión**.
- 🥄 Permiten incorporar **ingredientes nuevos**.





# Las nuevas técnicas mejoran la tradición

Con las nuevas técnicas que te presentamos, podrás dar un toque moderno y único a las recetas de siempre.



## Espuma

La espuma es una técnica que funciona muy bien para aportar jugosidad a los platos de cuchara de una forma novedosa y diferente. Si utilizas Roux Blanco Knorr, obtendrás la textura perfecta para la espuma.



## Gelatina

Gracias al brillo del Fondo de Pollo Knorr, puedes obtener texturas gelatinosas con un brillo espectacular que te permitirán introducir en forma de relleno cualquier guiso de cuchara.



## Rebozado

Introduce un rebozado dentro de un plato de cuchara para aportar una textura diferente y original. Si quieres obtener un rebozado más fino que mejore el guiso, puedes usar Maizena®. Apto para celíacos



## Lacado

Esta técnica permite aportar un sabor mucho más intenso al género de cualquier plato de cuchara ya que potencia el sabor en sí mismo.



## Cocina al vacío

Al cocinar previamente al vacío el género de cualquier plato logramos que absorba mucho más todo el sabor y esto se apreciará en el resultado final de la receta. Por ejemplo, el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr nos permitirá obtener platos de cuchara con un sabor más intenso ya que el producto absorberá el sabor del concentrado.



Descubre las  
***10 RECETAS***  
más demandadas de  
***Platos  
Tradicionales***  
*por Javier Guerra*



**Javier Guerra**  
Chef Unilever Food Solutions

**Unilever  
Food  
Solutions**



*Sopas, cremas,  
estofados y guisos... las  
recetas más típicas de  
la temporada de frío  
indispensables en tu  
menú o carta.*



*Lentejas con chorizo*



*Sopa de cocido*



*Estofado de ternera*



*Guiso de pollo*



*Rabo de toro*



*Zarzuela*



*Guiso de pescado*



*Crema de verduras*



*Guiso de legumbres*



*Callos*



El momento  
*ideal*  
para el toque  
*más especial*

*Descubre como Knorr puede ser un potente aliado en tus procesos de cocinado en función de lo que busques. **Té ayudamos en cualquier momento según tus necesidades.** Aportamos soluciones prácticas para inspirarte en el desarrollo de tus recetas.*



## Nuestro chef recomienda

No olvides remojar las lentejas media hora antes de cocinarlas, para su hidratación y que la cocción sea más rápida. Al cocerlas, el agua debe cubrir las al menos 5 centímetros. Para que no se separe la piel, cuece a fuego lento. Tocino, jamón, chorizo, morcilla, zanahorias, patatas, pimientos e incluso carne de cerdo... antes de añadirlos, es recomendable sofreírlos para potenciar su sabor. Una vez empiece la cocción, no remuevas las lentejas; deja que se cuezan a fuego lento durante 1 o 1,5 horas. De un día para otro, están mejor.

# Lentejas con chorizo

*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

## 1 Inicio de la preparación

Al inicio, cuando ponemos las lentejas en remojo, podemos enriquecer el agua con Caldo sabor Carne Knorr, para potenciar el sabor y reducir el tiempo de cocción.



## 2 Durante la preparación

Utilizar Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr durante la cocción dará a tu plato toda la potencia de sabor al instante y ahorrarás en ingredientes.



## 3 Al final de la preparación

Cuando acabe la cocción, el Fondo de Carne Knorr dará ese “toque especial” de profundidad y palatabilidad de sabor.





## Nuestro chef recomienda

Utilizar huesos potenciará el sabor (espinazo, rodilla, caña...). Prepara el cocido el día anterior, guarda en frío y retira la grasa solidificada en la superficie. Pon los garbanzos en remojo al menos 12 horas en agua templada con sal. Deja hervir el agua antes de echar los garbanzos en la olla, así quedarán bien tiernos.

## Sopa de cocido

*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

### 1 Inicio de la preparación

El Caldo de Pollo en pasta Knorr es un gran aliado cuando empezamos un cocido ya que enriquece todos los ingredientes, evitando prolongadas cocciones.



### 2 Durante la preparación

Utilizar el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr durante la cocción resaltarán esos matices de una manera inmediata.



### 3 Al final de la preparación

El Fondo Profesional de Pollo Knorr consigue diferenciar el sabor del cocido y su plasticidad en boca, gracias al colágeno que contiene.





## *Nuestro chef recomienda*

Comienza siempre con un sofrito potente y sella la carne en él, así conservará los jugos y no se secará con la cocción. Utiliza partes magras de ternera con algo de grasa; las mejores partes son: aguja, falda, picaña... La olla express te ayudará a ahorrar tiempo y dará un resultado más tierno a la carne.

# Estofado de ternera

## 1 *Inicio de la preparación*

Al principio del cocinado, el Doble Caldo de Carne en Pasta Knorr aporta potencia al plato y evita largas cocciones, no recomendables en estofados.



## 2 *Durante la preparación*

Durante el cocinado, diluye en frío nuestra Salsa Clásica Demiglace Knorr y añádela a tu estofado, cuando la proteína esté tierna, para dar sabor, textura y brillo.



## 3 *Al final de la preparación*

Nuestros caldos sazonadores son fundamentales al final del cocinado. Aportan matices cárnicos que marcan la diferencia.



*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*



*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

## Guiso de pollo

### 1 *Inicio de la preparación*

El Caldo Líquido de Pollo Knorr, en el sofrito, y durante el salteado, te ayuda a ahorrar tiempos de cocción.



### 2 *Durante la preparación*

Durante el cocinado, trabajar con nuestro Sazonador Líquido Sabor Umami Knorr realza esos matices que dan profundidad al sabor.



### 3 *Al final de la preparación*

Aplica al final de la cocción el Roux Knorr para conseguir la estabilidad, textura y espesor adecuados.



## *Nuestro chef recomienda*

Durante la cocción, la utilización de vino o cerveza dará un incremento de sabor a nuestro guiso de pollo. Da un toque diferente añadiendo frutos secos y pasas de uvas o ciruelas. Utiliza hierbas aromáticas como el tomillo o el romero. Da un toque de sabor y color utilizando azafrán en hebras. Para conseguir un espesor más natural, enharina con Maizena el pollo al sofreírlo en la cazuela.







## *Nuestro chef recomienda*

Marina la carne de rabo de toro con un buen vino tinto, verduras y hierbas aromáticas e incluso jengibre y ralladura de cítricos, al menos 24 horas. Sella bien la carne en el salteado enharinado con Maizena antes de freírla. Cuece a fuego muy lento, al menos 6 horas, hasta que el hueso se desprege de la carne. Siempre sobra algo, no olvides hacer croquetas con las mermas de carne, salsa y verduras.

# Rabo de toro

## 1 *Inicio de la preparación*

Durante el proceso de adobado, el Aderezo Líquido Ahumado Knorr aporta un punto ahumado muy interesante a tu estofado de rabo de toro.



## 2 *Durante la preparación*

Después del sellado, utiliza el Bovril Knorr para dar sabor, brillo y color. En un solo paso ahorrarás en tiempo y aumentarás en calidad.



## 3 *Al final de la preparación*

Con la Salsa Clásica Demiglace Knorr unificarás la grasa y el jugo de tu plato, realzando el sabor y mejorando el espesor.



*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*



# Zarzuela de pescado y marisco

*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

## 1 Inicio de la preparación

El Caldo para Paella Knorr es el mejor fumet posible para arrancar la cocción de los pescados y mariscos. Añade un color y sabor inigualables.



## 2 Durante la preparación

El Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr, aplicado durante el cocinado, optimiza el rendimiento del plato y aporta sabor sus mariscos.



## 3 Al final de la preparación

Para conseguir el mejor acabado, y plasticidad en boca, el Fondo Profesional de Marisco Knorr es tu mejor opción.



## *Nuestro chef recomienda*

Este plato se considera “plato único” por su consistencia y rotundidad. Saboriza el aceite de la cocción con las cáscaras y cabezas de los mariscos, siempre a gran temperatura para sacar todo el sabor. Utiliza el agua de cocción de los mejillones para dar consistencia a tu salsa. Para dar una estructura potente a la salsa de la zarzuela, enharina los trozos de pescado con Maizena y sofríelos en aceite bien fuerte.





## Nuestro chef recomienda

Utiliza siempre una cazuela amplia y baja, de unos 8-10 centímetros de altura, así el pescado no se amontonará y partirá. Para dar consistencia a las piezas de pescado, enharina con Maizena previamente y freír en aceite bien caliente y resérvalo para el final del guiso. Cuece las almejas y reserva el caldo de cocción para potenciar el sabor y coloca las almejas en el último momento del guiso.

## Guiso de pescado

### 1 Inicio de la preparación

Empieza tu cocinado con el agua ya enriquecida con el Caldo de Pescado Knorr para conseguir un sabor extraordinario a pescado blanco y verduras.



### 2 Durante la preparación

El Fumet de Pescado Knorr te permite dar sabor durante la cocción de la proteína de pescado y sus verduras.



### 3 Al final de la preparación

La velouté de pescado Knorr Profesional es ideal para usar al final de un guiso de pescado porque da estabilidad y aglutina en una salsa muy ligera los picos de grasa y jugos de la cocción.





## Crema de verduras

*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

### 1 Inicio de la preparación

Iniciar la cocción con el Caldo Vegetal Knorr te proporciona un sabor de verduras, completo en poco tiempo.



### 2 Durante la preparación

Durante la elaboración de cremas de verduras, utiliza el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr para conseguir el mejor sabor, con un toque graso de aceite de girasol.



### 3 Al final de la preparación

Maizena® Express es el perfecto aglutinante y espesante, para que las cremas de verduras no sueren o se separen.



## *Nuestro chef recomienda*

Utiliza una nata vegetal como Krona para incrementar la cremosidad y dar consistencia y estabilidad a la crema, para regeneraciones y exposición en sopas. Si quieres incrementar y potenciar el sabor, saltea las verduras que vas a utilizar. Pasa siempre las cremas por un pasapurés, evitarás hebras y sólidos. Utiliza toppings para el acompañamiento como frutos secos, pasas, embutidos picados, picatostes, hierbas aromáticas, aceites saborizados, o trozos salteados de las verduras que componen la crema.





*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

## Guiso de legumbres

### 1 *Inicio de la preparación*

Ahorra tiempo y en ingredientes, enriqueciendo el agua con el Caldo de Pollo Knorr. La forma más eficaz de potenciar el sabor de forma óptima.



### 2 *Durante la preparación*

Profundiza en el sabor de tu guiso y dale profundidad con Aromat Knorr durante el proceso, como substitutivo de la sal.



### 3 *Al final de la preparación*

Al finalizar, usa el Puré de Patatas Knorr para homogenizar y aportar textura y espesor a tu plato.



## *Nuestro chef recomienda*

Elige siempre legumbres de calidad del mismo año en que cocinas para que sean más tiernas. Siempre hay que dejar en remojo las legumbres, al menos 12 horas y desechar el agua, ya que las legumbres sueltan azúcares, que son indigestos y producen gases. Empieza siempre (5-10 min.) a fuego intenso para que espumen y puedas retirar las impurezas con una espumadera. Después, continúa a fuego medio o bajo. Añade la sal al final, pues la sal endurece a las legumbres. Cuece siempre en 3 porciones de agua por 1 de legumbres.





*Sugerencias de aplicación según tus necesidades*

## Callos

### 1 *Inicio de la preparación*

Es bueno empezar con el Caldo Líquido de Pollo Knorr, que te ahorrará tiempo de cocción e ingredientes en ese comienzo del guiso.



### 2 *Durante la preparación*

Ayúdate de la Textura Gelatinosa Carte d'Or para conseguir, durante la cocción, un grado mayor de palatabilidad y plasticidad.



### 3 *Al final de la preparación*

Consigue un espesor óptimo y estable con Maizena® de una forma fácil y eficaz.



## *Nuestro chef recomienda*

Escalda y limpia bien los callos para eliminar impurezas. Después, cuece en olla express durante 1 hora. Añade pulpa de ñoras y guindillas en el sofrito; de esta manera, los callos se impregnarán durante toda la cocción del color y picor característicos. Para incrementar el colágeno y aumentar la palatabilidad en boca, añade manitas de cerdo a la cocción. Prepara un atadillo de tela con hierbas y especias como clavo, pimienta grano, tomillo, cominos, nuez moscada... y retíralas una vez finalizado el guiso.



# El momento ideal para que nuestros productos te ayuden a lograr los mejores y más tradicionales platos de cuchara

Té ayudamos en en tus procesos de cocinado en función de lo que busques, en cualquier momento y según tus necesidades.



Lentejas con chorizo

Sopa de cocido

Estofado de ternera

Guiso de pollo

Rabo de toro

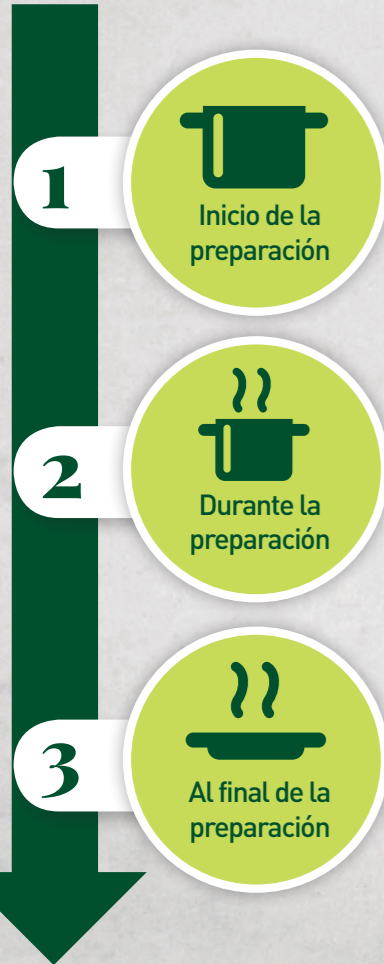
Zarzuela

Guiso de pescado

Crema de verduras

Guiso de legumbres

Callos






**Javi Estévez**  
Chef Rest. La Tasquería

Te presentamos  
***10 RECETAS***  
creadas y realizadas por  
***Javi Estévez***  
***y Knorr***





# Molleja de cordero salteada con vieira y yema

10 pax

## ingredientes

- 1,5 Kg Molleja de cordero
- 10 uni Huevos
- 200 g **Fondo Profesional de Carne Knorr**
- 15 g **Maizena® Oscura**
- 1 L Aceite de oliva
- 10 uni Vieira

## elaboración

Primero, blanquear las mollejas a partir de agua fría con sal y laurel. Dejar hervir 5 min. Retirar las telillas y las impurezas y reservar. Por otro lado, separar la yema de la clara y mantener en un baño maría por debajo de los 60°C. Ligar el **Fondo Profesional de Carne Knorr** con la **Maizena® Oscura** y mantener caliente. A la hora del servicio, freír la molleja en aceite de oliva, y mojar con la salsa ligada para glasear bien el producto. Terminar con la vieira en crudo cortada en láminas, la yema rota por encima y cebollino picado.





## Guiso de garbanzos, con bacalao y espinacas crujientes

10 pax

### ingredientes

500 g	Garbanzos cocidos	50 g	Caldo de Pescado Knorr
200 g	Bacalao en lascas	2,5 L	Agua
20 uni	Espinaca baby frita	100 g	Maizena® Express Clara
200 g	Sofrito de tomate	50 g	Aceite de oliva virgen extra
10 g	Polvo de tomate		

### elaboración

Hacer un sofrito de tomate muy concentrado y añadir los garbanzos. Rehogar, cubrir con el agua, incorporar el **Caldo de Pescado Knorr** y hervir 10 min. Cuando haya reducido, añadir el bacalao y cocinar 5 min. Ligar con un poco de **Maizena® Express Clara** y poner a punto de sal. En el momento del servicio, poner el guiso en un bol y terminar con hojas de espinaca frita, el aceite en crudo y polvo de tomate.



\*Knorr es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



## Patatas revolconas con oreja de cochinito crujiente y tapenade

10 pax

### ingredientes

1,5 Kg	Patata monalissa	20 g	Tapenade
6	Dientes de ajo	5 g	Cebollino
200 g	Papada ibérica	15 g	<b>Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne Knorr</b>
10 g	Pimentón	20 g	<b>Primerba de Pesto Rojo</b>
20 uni	Oreja de cochinito		
2 L	Aceite girasol		

### elaboración

Primero confitar las orejas de cochinito en aceite de girasol durante 12 horas a 90°C. Sacar con cuidado y reservar en cámara. Por otro lado, pelar las patatas y poner a cocer con la mitad de los ajos, la panceta previamente marcada y laurel. Hacer un sofrito con el resto de los ajos y el pimentón y una vez que esté cocida la patata, machacar, añadir el sofrito y mezclar con el **Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne Knorr** y la **Primerba de Pesto Rojo**. A la hora del servicio, freír las orejas hasta que queden crujientes y cortar a la mitad. Poner la patata revolcon en un plato, encima las orejas y terminar con el tapenade y el cebollino picado.





# Carrillera de ternera guisada con tortilla de maíz crujiente y guacamole

10 pax

## ingredientes

1,2 Kg	Guiso de carrillera de ternera	50 g	Cebolla morada encurtida
10 uni	Tortilla de maíz	1 L	Aceite de oliva
70 g	Guacamole	100 g	<b>Salsa Demiglace Knorr</b>
30 uni	Cilantro hojas		

## elaboración

Guisar la carrillera de forma tradicional con vino y verdura, una vez que la carne esté tierna, sacar y desmenuzar. Separar 1,5 L. del caldo de cocción ya colado y añadir los 100gr de **Salsa Demiglace Knorr**. Mezclar la salsa con la carne y reservar caliente. Freír las tortillas de maíz en el aceite hasta que queden crujientes y reservar. Hacer un guacamole con aguacate, cilantro, lima, sal y pimienta, triturar y meter en una manga. Reservar. Para encurtir la cebolla, cortarla muy fina en juliana y mezclar con zumo de lima recién exprimido. Reservar. A la hora del montaje, poner la carrillera en la base y salsear con un poco de la demiglace, después colocar la tortilla de maíz frita encima y terminar con punto de guacamole, cebolla morada, hojas de cilantro y salsa schiracha.



\*Knorr es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



# Lasaña de pollo guisado con crema de bechamel y vinagreta de tomate

10 pax

## ingredientes

1,5 Kg	Pechuga pollo	10 g	Almendra en láminas fritas
250 g	Sofrito	<b>60 g</b>	<b>Roux Claro Knorr</b>
100 g	Zumo de naranja	1 L	Leche
20 g	Achiote	-	Sal
20 uni	Láminas wan tun cocidas	-	Pimienta
50 g	Tomate seco picado	-	Nuez moscada
5 g	Cebollino		

## elaboración

Marinar las pechugas en achiote 3 horas y cocer en agua 30 min. Enfriar y deshilar todas las pechugas, añadir el sofrito, el zumo de naranja y reducir durante 10 min. Reservar. Hacer una vinagreta con el tomate seco picado, aceite y las almendras. Mezclar todo y reservar. Cocer las láminas de wan tun durante 30 segundos cada una y enfriar en agua con hielo. Sacar a un paño y reservar. Para hacer la bechamel, hervir la leche, añadir el **Roux Claro Knorr** poco a poco y poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada. A la hora del servicio, poner una lámina de wan tun en un plato, añadir el guiso de pollo cubrir con otra lámina y terminar con la bechamel y la vinagreta de tomate.



\*Knorr es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



## Sopa castellana con huevo a baja temperatura y pan crujiente

10 pax

### ingredientes

10 uni	Huevo	5 g	Pimentón
20 g	Ajo	70 g	Pan tostado en tacos
50 g	Jamón serrano picado	10 uni	Perejil frito (hoja)
40 g	Jamon serrano frito	1 L	<b>Fondo Profesional de Pollo Knorr</b>

### elaboración

En primer lugar, cocinar los huevos durante 31 minutos en horno de vapor a 63°C. Enfriar en agua con hielo. Abrir con mucho cuidado, retirar el exceso de clara y freír en aceite muy caliente sin que se cocine la yema. Mantener caliente. Por otro lado, dorar el ajo en aceite, añadir el jamón, el pimentón y después el **Fondo Profesional de Pollo Knorr**, hervir durante 10 minutos a fuego suave, colar y reservar caliente. Se puede espesar si se desea con un poco de Maizena Express. A la hora del servicio, poner los taquitos de pan tostados en la base, el huevo frito encima, y terminar con el perejil frito, una lámina de ajo crujiente y una hoja de perejil frita. Salsear con el consomé bien caliente.





# Lentejas secas con gamba arrocera y ali oli de azafrán

10 pax

## ingredientes

1 Kg	Lentejas cocidas	1 g	Azafrán
300 uni	Gamba blanca arrocera	5 g	Brotos
50 g	<b>Hellmann's Original</b>	5 g	Aceite de oliva
2 g	Ajo	10 g	<b>Primerba de Finas Hierbas</b>

## elaboración

Separar la cabeza del cuerpo de la gamba y freír en aceite muy caliente hasta que estén crujientes. Secar con papel. En una sartén con un poco de aceite, saltear el cuerpo de la gamba cortado en 2 y sacar rápidamente para que no se cocinen en exceso. En la misma sartén incorporar las lentejas cocidas, un poco de agua y la **Primerba de Finas Hierbas**. Reducir. Hacer una mayonesa de ajo con la **Hellmann's Original** e incorporar el azafrán que previamente hemos hervido en 10gr de agua. Poner en un biberón. A la hora del servicio, con ayuda de un aro, colocar las lentejas, poner encima el cuerpo y cabeza de gamba y terminar con puntos de ali oli y brotes.



\*Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



## Arroz frito de verduras con yema de huevo, salsa picante y ralladura de lima

10 pax

### ingredientes

500 g	Arroz bomba	1 uni	Lima
1 L	Aceite de oliva	20 g	Schiracha
100 g	Brécol	20 g	<b>Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr</b>
100 g	Coliflor		
100 g	Judía verde	1/2 L	Agua
100 g	Zanahoria	10 uni	Yema de huevo
100 g	Patata		

### elaboración

Cocer el arroz hasta que se pase, escurrir y lavar bien. Extender sobre hojas de papel sulfurizado y secar en el horno a 70°C. hasta que se deshidrate. Calentar bien el aceite y freír el arroz hasta que suflée y quede crujiente. Escaldar las verduras por separado 1 min., saltar todas juntas, añadir el agua y el **Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr**. Hervir 5 min. A la hora del servicio, poner en una cazuela el arroz frito, el guiso de verduras encima y terminar con la yema de huevo, puntos de schiracha y ralladura de lima. Acompañar con un poco más de caldo verduras.







## Focaccia de tendones de ternera con mejillones y lima

10 pax

### ingredientes

1 Kg	Tendones de ternera	1 uni	Lima
50 g	Zanahoria	10 g	Aceite de oliva virgen extra
50 g	Puerro	10 uni	Mejillones cocidos
50 g	Cebolla	<b>20 g</b>	<b>Bovril</b>
50 g	Tomate	10 g	Brotos
10 g	Laurel	10 g	Sal en escama
10 uni	Focaccia tostada	15 g	Cebolla frita crujiente
<b>50g</b>	<b>Hellman's Original</b>		

### elaboración

Blanquear los tendones a partir de agua fría con sal y laurel durante 15 min. Colar y poner a cocer en agua limpia con la verdura durante 4 horas. Retirar del caldo y enfriar. Cortar en dados pequeños y lacar con ayuda del **Bovril** (30gr de Bovril + 20gr agua) en el horno durante 5 min. a 180°C. Reservar. Mezclar la **Hellman's Original** con ralladura de lima y el aceite de oliva virgen extra. Poner encima de la focaccia tostada y alternar tendón glaseado y mejillón cocido. Terminar con puntos de salsa picante, cebolla frita crujiente, brotes y escamas de sal.



\*Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



# Pate de higaditos de pollo con alcachofa y migas de panko crujientes

10 pax

## ingredientes

100 g	Perdiz desmigada	20 g	Soja
200 g	Higaditos de pollo	250 ml	Agua
200 g	Mantequilla	-	Sal, pimienta y clavo
100 g	Manzana golden	150 g	Alcachofa frita
20 g	<b>Primerba de Ajo</b>	20 g	Panko tostado
20 g	<b>Primerba de Cebolla Dorada</b>	10 g	<b>Salsa Demiglace Knorr</b>
30 g	Vino fino	20 g	Cebollino
30 g	Brandy		

## elaboración

Pochar en la mantequilla los higaditos de pollo hasta que estén bien cocinados y añadir la manzana en trozos. Cocinar hasta que todo este blando. Incorporar la perdiz, cocinar y añadir la **Primerba de Ajo** y la **Primerba de Cebolla Dorada**. Verter los alcoholes, hervir 5 min, incorporar el agua y hervir 10 min. Añadir la soja y poner a punto de sal, pimienta y clavo. Triturar, pasar por un fino y enfriar 24 horas en cámara. Por otro lado, mezclar la **Salsa Demiglace Knorr** con un poco de agua hasta que quede una textura muy densa. Utilizar una brocha para hacer un trazo en un plato, poner 2 quenelles del pate de perdiz y terminar con la alcachofa frita, cebollino y panko tostado.



\*Knorr es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

Encuentra tus recetas  
e inspiración en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Unilever Food Solutions España  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)

