

Knorr
PROFESSIONAL

MAIZENA

COCINANDO LA
NUEVA
REALIDAD
de la hostelería

Javi Estévez

Rest. La Tasquería,
1 estrella Michelin

Descubre las **recetas y consejos de Javi Estévez** para afrontar los desafíos del día a día en cocina profesional.



Unilever
Food
Solutions

Inspiramos a los chefs a transformar

SUS DESAFÍOS EN SOLUCIONES.

Cada día la cocina profesional plantea nuevos retos: recursos limitados, horarios intensos y la necesidad constante de innovar sin perder eficiencia.

Un entorno exigente que demanda energía, creatividad, precisión y una gran capacidad de adaptación.

Desde Knorr Professional llevamos más de 10 años recorriendo este camino junto al chef Javi Estévez. A su lado hemos afrontado los desafíos reales del día a día en cocina, poniendo el foco en la importancia de **trabajar con buenos ingredientes, optimizar la gestión del equipo y los procesos, y entender mejor a los clientes** para ofrecer experiencias memorables.

A lo largo de este recorrido hemos compartido **contenido, recetas y consejos** para ayudar a los profesionales a tomar mejores decisiones. Hoy, ese trabajo se recoge en este libro: una recopilación pensada para inspirar, facilitar el día a día en cocina y demostrar que, con las soluciones adecuadas, **cada reto puede convertirse en una oportunidad.**



Los 3 pilares

de la nueva realidad de la hostelería



INGREDIENTES

Exploramos cómo los chefs enfrentan desafíos como la volatilidad en el costo, la disponibilidad de ingredientes de calidad, y la necesidad de optimizar el uso de recursos para minimizar el desperdicio.

HABLAMOS CON LOS EXPERTOS

Peio Cruz,

Lead Chef de Unilever Food Solutions



GESTIÓN COCINA

La eficiencia y la capacidad de respuesta en cocina pasan por poner la tecnología al servicio del ritmo diario, integrando la digitalización para optimizar procesos y mejorar la gestión.

HABLAMOS CON LOS EXPERTOS

Julián Pizzi,

Chef Corporativo Nacional de Rational



CLIENTES

La adaptación ágil a las nuevas exigencias del mercado y a las tendencias dietéticas define la relación con el cliente y convierte a los restaurantes en “la industria de la felicidad”.

HABLAMOS CON LOS EXPERTOS

Manel Bueno,

COO de HIP Director





LAS RECETAS DE JAVI ESTÉVEZ

Propuestas que nacen para dar respuesta a la nueva realidad de la hostelería.

Recetas prácticas, sabrosas y eficientes que te ayudan a optimizar recursos, ganar agilidad en cocina y seguir sorprendiendo a tus clientes.





LOMO DE BACALAO CON GUISO DE SETAS Y ESPUMA DE HOLANDESA AHUMADA



Una receta donde Javi utiliza la **Salsa Líquida Holandesa de Knorr Professional** como hilo conductor del plato. Todo aligerado con un poco de caldo y creando una espuma que seguro sorprenderá en tus elaboraciones.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

1,5Kg	Lomo de bacalao
10g	Ajo
100g	Cebolla
250g	Setas
20g	Piñones
-	Perejil picado
5g	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional
200g	Salsa Líquida Holandesa Knorr Professional
5g	Aderezo Ahumado Knorr Professional
-	Brotes de perifollo
10g	Piel deshidratada de cerdo
-	Pimentón

ELABORACIÓN

- Racionar el bacalao y confeccionar un guiso de setas con ajo y cebolla.
- Enriquecer el guiso con el **Caldo Concentrado de Pollo Knorr**.
- Sellar el bacalao en sartén por el lado de la piel hasta que esté crujiente.
- Preparar la **Salsa Holandesa Knorr** con el **Aderezo Ahumado Knorr** y texturizar en sifón.
- Freír las cortezas de cerdo con pimentón para el acabado crujiente.
- Culminar el plato con la espuma de holandesa, piñones y brotes.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Salsa Líquida Holandesa Knorr Professional

De 9 a 13 h se juega el partido más importante del día: la mise en place. ¿Cómo aprovechar mejor ese tiempo?

Con las **Salsas Líquidas Knorr Professional** listas para usar, puedes optimizar la gestión diaria de tu cocina, asegurando salsas de calidad siempre disponibles. El **tiempo que ahorras** en tareas operativas se convierte en tiempo para crear, innovar y elevar tus platos.





BROCHETA DE LENGUA DE TERNERA TERIYAKI CON SALTEADO DE FIDEOS



Una receta única y llena de sabor donde Javi nos muestra cómo combinar productos como la **Salsa Teriyaki Knorr** y la **Salsa Sweet Chili Knorr Professional** para crear una preparación exquisita, ideal para chefs que buscan sorprender con creatividad y técnica.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

2uni	Lengua de ternera cocida
100g	Cebolla
100g	Zanahoria
100g	Puerro
100g	Tomate
-	Tomillo
-	Romero
200ml	Vino tinto
10g	Salsa Demiglace Knorr Professional
10g	Maizena Express Oscura
10g	Salsa Teriyaki Knorr Professional
5g	Salsa Sweet Chili Knorr Professional
100g	Noodles
-	Brotes de cilantro
50g	Cacahuetes
5uni	Lima

ELABORACIÓN

- Blanquear la lengua de ternera y cortarla en cubos uniformes para el montaje de las brochetas.
- Pochar las verduras permitiendo que caramelicen para asentar la base del sabor.
- Finalizar la salsa base añadiendo el vino tinto y la **Demiglace Knorr**. Colar para obtener una textura sedosa y ligarla con **Maizena® Express** hasta alcanzar la densidad deseada.
- Potenciar el perfil aromático incorporando la **Sweet Chili Knorr**, ajustando el punto de sazón y equilibrio entre dulce y picante.
- Marcar las brochetas y proceder a su glaseado continuo con la salsa base y añadiendo la **Salsa Teriyaki**, durante 5 min.
- Cocer los noodles y saltearlos con una parte de la salsa glaseada.
- Emplatarse disponiendo la base de noodles y las brochetas glaseadas, culminando con cacahuetes picados, brotes de cilantro y un toque de lima.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

¿Teriyaki o Sweet Chili?

Teriyaki: Combina sabores dulces y picantes que se adaptan a una amplia gama de aplicaciones. Viene lista para usar, y es perfecta para combinar sabor y rapidez sin comprometer los estándares de calidad.

Sweet Chili: Ideal para chefs que buscan un sabor auténtico con mínima preparación. Su capacidad para intensificar sabores y aportar un acabado brillante





RECETA DE TORTILLA DE PATATA Y CALLOS DE BACALAO CON SALSA VERDE



Sorpréndete con esta creación única. Aprende cómo utilizar productos como el **Caldo Líquido Concentrado de Pescado** y la **Primerba de Pesto Verde** de **Knorr Professional** y optimiza tu cocina reduciendo al máximo el desperdicio alimentario.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

- 1Kg Patata pelada
- 250g Cebolla en juliana
- 12uni Huevos
- Laurel
- 500g Callos de bacalao
- 10g Ajo
- 100g Cebolla
- 20g Harina
- 5g **Primerba Pesto Verde Knorr Professional**
- 5g **Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr Professional**
- Brotes de perifollo
- Aceite

ELABORACIÓN

- Picar y pochar la cebolla y la patata a fuego lento, permitiendo que ambos ingredientes se confiten suavemente hasta alcanzar una textura tierna y melosa.
- Proceder al cuajado de la tortilla, integrando el pochado con los huevos batidos.
- Limpiar minuciosamente los callos de bacalao y hervirlos durante 10 minutos hasta que resulten tiernos pero mantengan su textura.
- Elaborar la salsa verde con el caldo de los callos y una cucharada del **Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr** un poco de agua, un poco de aceite, ajo y cebolla. Añadir la **Primerba Pesto Verde**.
- Una vez ligada, incorporar los callos para que se impregnen de los aromas y el sabor del conjunto.
- Realizar el emplatado final disponiendo la tortilla como base y coronándola con el guiso de callos de bacalao.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Primerbas Knorr Professional

¿Quieres añadir un sabor auténtico y constante a tus recetas?

Las Primerba de Knorr Professional son una solución rápida y sencilla, ideales para **potenciar el sabor de tus platos con hierbas frescas** siempre disponibles.





PRESA IBÉRICA MARINADA,
CON YUCA, CHIPS DE
ALCACHOFA Y ÑOQUIS



Marinada intensa con **Bovril** y toque ahumado que potencia la presa ibérica, con guarniciones que equilibran textura y agilidad en pase.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

1,5Kg	Presa ibérica
2uni	Cebolla
3uni	Zanahoria
-	Tomillo y romero
4uni	Ajo
60g	Bovril Knorr Professional
10g	Aderezo Ahumado Knorr Professional
200ml	Vino tinto
5uni	Alcachofa
300g	Yuca cocida para puré
400g	Ñoquis cocidos
-	Brotes perifollo

ELABORACIÓN

- Picar cuidadosamente todas las verduras en tamaños uniformes para asegurar una cocción pareja.
- Preparar la marinada mezclando el vino tinto con las hierbas aromáticas, el **Bovril Knorr** y el **Aderezo Ahumado Knorr**, integrando bien los sabores.
- Porcionar la presa en cortes del tamaño deseado, procurando que sean regulares.
- Freír la alcachofa laminada en aceite caliente hasta que esté dorada y crujiente.
- Preparar el puré de yuca y, a partir de este, elaborar los ñoquis hasta que queden suaves y bien ligados.
- Escurrir la presa, saltearla a fuego medio y glasearla con la salsa hasta que quede bien impregnada.
- Emplatado cuidando la presentación final del plato.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Bovril Knorr Professional

¿Quieres ganar tiempo sin renunciar a fondos potentes y sabrosos?

Por ejemplo, puedes lacar una carne con Bovril, un **ingrediente versátil que intensifica el sabor sin largas reducciones**.

Siempre disponible, sin preelaboraciones. Libera al equipo para centrarse en lo creativo.





ESPÁRRAGOS BLANCOS CON VELOUTÉ DE AVE, FRUTOS SECOS Y SETAS



Una receta pensada para los momentos de máxima exigencia en cocina. A través de una velouté elaborada con **Roux de Knorr Professional**, consigues una textura brillante y sedosa que acompaña el espárrago con matices tostados, umami y textura crujiente.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

20uni	Espárragos blancos
80g	Mantequilla
4uni	Ajo
200ml	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional
80g	Roux Knorr Professional
100g	Tomate seco
100g	Queso
80g	Almendra lámina
-	Cebollino
300g	Setas laminadas
-	Brotes

ELABORACIÓN

- Realizar una picada fina de queso, almendra, tomate y cebollino, mezclando bien hasta obtener una preparación homogénea.
- Laminar las setas con cuidado y reservarlas para su uso posterior.
- Pelar los espárragos, envasarlos al vacío y cocinarlos siguiendo el tiempo adecuado para que queden tiernos.
- Saltear los espárragos ya cocidos con mantequilla, aportando brillo y sabor.
- Preparar un sofrito de ajo y cebolla, rehogándolo lentamente, y añadir agua para iniciar el fondo.
- Incorporar el **Caldo Líquido Concentrado Knorr**, llevar a ebullición y colar para obtener un caldo limpio.
- Dar textura a la elaboración utilizando el **Roux Knorr**, ajustando la consistencia deseada, y reservar.
- Emplatado cuidando el equilibrio y la presentación del conjunto.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Roux Knorr Professional

Durante las horas pico, de 1 a 3 de la tarde, la cocina debe ser eficiente sin sacrificar calidad.

Roux Knorr es la solución perfecta para preparar salsas y bases en tiempo récord, con **resultados uniformes y brillantes**. Espesa y da brillo en 1 minuto sin alterar el sabor original y es perfecto para **regenerar salsas sin que se peguen** o se aglutinen.





MOLLEJA DE TERNERA STROGONOFF CON CREMOSO DE PATATA Y SETAS



Javi Estévez nos propone una receta que demuestra cómo adaptar la oferta gastronómica a las capacidades reales de tu cocina. Usando la **Salsa Demiglace de Knorr Professional**, simplifica la elaboración de una salsa Strogonoff con sabor intenso y textura perfecta, sin complicaciones.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

1,5Kg	Molleja de ternera
2uni	Cebolla
2uni	Zanahoria
2uni	Puerro
2uni	Tomate
-	Tomillo y romero
200ml	Vino tinto
30g	Salsa Demiglace Knorr Professional
400ml	Nata
2uni	Pepinillo
1uni	Cebolla morada
-	Pimienta
20g	Mostaza
300g	Setas
30g	Salsa Teriyaki Knorr Professional
500g	Cremoso de patata

ELABORACIÓN

- Pochar la verdura con los aromáticos a fuego suave, pudiendo picarla previamente o dejarla en trozos más grandes según la textura deseada. Añadir el vino tinto.
- Terminar la salsa, colarla para obtener una textura fina y ligarla correctamente con la **Demiglace Knorr**.
- Marcar la molleja, previamente blanqueada, en una sartén con mantequilla hasta que esté dorada por fuera.
- Preparar el sofrito de la salsa en la misma sartén, aprovechando los jugos de la molleja para potenciar el sabor.
- Saltear las setas con la **Salsa Teriyaki Knorr** hasta que queden bien glaseadas.
- Preparar el cremoso de patata, logrando una textura suave y untuosa.
- Emplatado cuidando la armonía entre los elementos del plato y su presentación final.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Salsa Demiglace Knorr Professional

Contar con una salsa de carne de calidad como la Demiglace de Knorr, **permite reducir la dependencia de pedidos externos, optimizar el manejo de múltiples ingredientes y no dedicar un turno completo al control de la salsa**, permitiendo ajustar la oferta a las capacidades reales de tu gestión.





GUISO DE CONEJO CON
KOKOTXAS, SETAS, PIÑONES
Y VINAGRETA AHUMADA



Javi Estévez nos muestra cómo adaptar recetas sin renunciar al sabor ni a la creatividad, a través de este guiso utilizando **Maizena®**, un espesante sin gluten que permite crear bases y salsas con textura perfecta y total versatilidad.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

- 2uni Conejos
- 2uni Tomates maduros
- 2uni Cebollas en mirepoix
- Tomillo y romero frescos
- 100ml Vino oloroso
- 30g Maizena® Express Oscura**
- 20uni Kokotxas confitadas
- 300g Setas variadas
- 60g Piñones
- 60g Orejones picados
- Alcaparras fritas
- Brotes de cilantro

Vinagreta: aceite de oliva, mostaza en grano, jugo de 1 limón, 3 cucharaditas de Aderezo Ahumado Knorr Professional

ELABORACIÓN

- Deshuesar el conejo, reservando los lomos y usando el resto para el guiso.
- Preparar un sofrito bien concentrado y ligeramente caramelizado.
- Dorar el conejo con hierbas y vino oloroso, dejando evaporar el alcohol.
- Elaborar un caldo intenso en olla exprés con el sofrito y los restos del conejo.
- Preparar la vinagreta ahumada con todos los ingredientes citados.
- Filtrar, reducir y ligar el caldo con **Maizena® Express** hasta obtener una salsa brillante, untuosa y con el cuerpo deseado.
- Marcar los lomos y saltear setas y kokotxas, integrándolos con la salsa.
- Emplatarse el guiso y terminar con la vinagreta, alcaparras y brotes.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Maizena®

Maizena® es una solución **versátil y sin gluten** que te permite **espesar salsas y bases con resultados limpios y estables**. Una solución ideal para cocinas que necesitan responder a distintas dietas e intolerancias, sin añadir complicaciones al proceso. Ideal para menús flexibles y dietas sin gluten.





ARROZ VEGETAL CON HABAS, GUISANTES, ESPÁRRAGOS VERDES Y CHIPS DE VERDURA



Receta que muestra cómo crear propuestas vegetales llenas de sabor sin complicar los procesos en cocina, utilizando los **Caldos Líquidos Concentrados de Knorr**, una solución que aporta intensidad y equilibrio sin necesidad de largas elaboraciones.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

750g	Arroz precocido	1,5L	Agua caliente
2uni	Cebollas en brunoise	500g	Habas frescas (desgranadas)
5uni	Dientes de ajo en brunoise	500g	Guisantes frescos (desgranados)
40g	Mantequilla	400g	Espárragos verdes
2uni	Ramitas de romero (opcional)	2uni	Limas
30g	Primerba de Albahaca	140g	Mayonesa picante
40G	Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr Professional	-	Chips de patata violeta o vegetales
		-	Schichimi togarashi al gusto
		-	Brotes de perifollo

ELABORACIÓN

- Sofreír ajo y cebolla en mantequilla con romero (si se usa) durante 5 minutos.
- Limpiar y preparar las habas, guisantes y espárragos.
- Añadir el arroz precocido, sofreír 2-3 minutos.
- Mojar con el agua caliente y el **Caldo Líquido Concentrado Knorr**.
- A los 4 minutos, incorporar las verduras y cocinar 2-3 minutos.
- Añadir la **Primerba de Albahaca** y remover.
- Emplatar con mayonesa picante, ralladura de lima, chips, togarashi y brotes.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Caldos Líquidos Concentrados Knorr Professional

Adelantarse a las nuevas tendencias significa encontrar soluciones que aporten flexibilidad y seguridad para crear platos adaptados a las dietas más exigentes. Con los Caldos Líquidos Concentrados Knorr podrás responder a esta necesidad con usos versátiles: desde caldos y salsas hasta marinados, vinagretas o lacados, siempre con intensidad de sabor y resultados estables.





TACOS DE MERLUZA EN ADOBO CON MAHONESA CÍTRICA Y KALE FRITO



Receta de merluza en adobo con mahonesa cítrica, utilizando los **Aderezos Líquidos Knorr**, como solución que permiten mantener un perfil de sabor estable y diferenciado en cada servicio. Perfectos para cocinas que buscan consistencia y capacidad de gestionar las expectativas del cliente.



RECETA, PASO A PASO

INGREDIENTES 10 PAX

- 1,2Kg Merluza limpia
- Harina (para rebozar)
- 5uni Huevos (batidos)
- 30g **Primerba de Pesto Rojo Knorr Professional**
- Aceite de oliva
- 140g **Mayonesa Hellmann's Original**
- 75g **Aderezo Cítrico Knorr Professional**
- 2uni Limas (jugo y ralladura)
- Kale frito (brotes frescos)
- Polvo de tomate

ELABORACIÓN

- Porcionar la merluza y dejar marinar con la **Primerba de Pesto Rojo** durante 6 minutos para que absorba los matices aromáticos.
- Rebozar las piezas en harina y huevo, fríendolas durante 5 minutos hasta obtener un acabado dorado y uniforme.
- Aromatizar la **Hellmann's Original** integrando el **Aderezo Cítrico Knorr** y la lima, buscando una textura fluida y un perfil de sabor equilibrado.
- Texturizar el kale mediante una fritura rápida hasta que resulte totalmente crujiente y ligero.
- Ensamblar los tacos armonizando la merluza con la mahonesa, el kale, los brotes y el polvo de tomate para una presentación final cuidada.

LOS CONSEJOS



DEL CHEF



DESCUBRE
SUS VENTAJAS

Aderezos Líquidos Knorr Professional

¿Quieres adaptar tus recetas a las nuevas tendencias y sorprender a tus comensales sin complicarte en cocina?

Los Aderezos Líquidos Knorr son la solución perfecta para **dar sabor y personalidad** a tus platos de manera rápida y consistente. Aportan **precisión, versatilidad y sabores** sorprendentes sin alterar la textura ni el balance de tus platos.





Descubre nuestros
productos en ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL