



Los mejores aliados para tu cocina.

Cocina tus mejores recetas con la máxima
calidad y resultados que te ofrecen
nuestros Top Ingredientes.



 Unilever
Food
Solutions



Hay recetas que no pasan de moda, ni pasarán nunca. Nuestros deliciosos pucheros y estofados, nuestros riquísimos caldos, la clásica ensaladilla rusa, las croquetas, los arroces... Recetas e ingredientes que son la esencia de nuestra gastronomía.

Estas recetas están repletas de ingredientes que han pasado a ser un “must”, una base imprescindible de todas las cocinas que quieran trabajar con criterio y dar un buen servicio a sus clientes.

Porque en una cocina, hay cosas que siempre deben estar para que todo vaya como esperamos, te presentamos nuestros TOP ingredientes, las bases imprescindibles que te aseguran la calidad y los resultados que esperas, para tus recetas de siempre y para las más creativas.



HELLMANN'S ORIGINAL

Nº1 elegida por chefs

el mejor sabor**



> Textura ideal: realza el sabor de los ingredientes en la mezcla.

> Máxima estabilidad: ingredientes bien integrados y sin aguar, manteniendo una mezcla homogénea.

*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. **50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.



ENSALADILLA CON ALEGRÍA

INGREDIENTES | 10 PAX

PARA LA ENSALADILLA

200 g	Zanahoria
950 g	Patata
80 g	Aceituna verde
240 g	Atún en conserva desmigado
100 g	Anchoa en salazón

PARA LA SALSA

550 g	Hellmann's Original
10 g	Primerba de ajo Knorr
20 g	Aderezo líquido umami Knorr
5 g	Aceite de anchoas
5 g	Aceite de atún
8 g	Mostaza en grano

ELABORACIÓN

PARA LA ENSALADILLA

| Pelamos y picamos las patatas y zanahorias en dados pequeños, cocemos en bandejas separadas en horno vapor 100°C, 25 minutos la zanahoria, la patata la dejaremos cocer 10 minutos más

| Mientras picamos las aceitunas y las anchoas y mezclamos junto con el atún en un bowl.

| Agregamos la patata y la zanahoria cuando estén listas.

PARA LA SALSA

| Ponemos en el robot la mayonesa Hellmann's Original junto con la primerba de ajo Knorr y trituramos a velocidad máxima para que homogeneice y sea más agradable al paladar, agregamos el aderezo Umami Knorr como sazón y finalmente los aceites de anchoas y del atún junto con la mostaza para darle sabor.

FINAL Y PRESENTACIÓN

| Mezclamos la salsa junto con la patata y la zanahoria y disponemos en un bowl

| Decoramos con las piparras picadas en rodajas, las alegrías riojanas en polvo que le darán un toque picante muy especial y los picos de pan.

HELLMANN'S PINCHOS Y TAPAS

No crea capa
ni amarillea



PINTXO DE ENSALADILLA

INGREDIENTES | 10 PAX

PARA LA ENSALADILLA

- 120 g Zanahorias
- 120 g Guisantes
- 2,5 Kg Patata monalisa
- 600 g Bonito del norte en conserva
- 350 g Huevo cocido
- 1,2 Kg Hellmann's Pinchos y Tapas

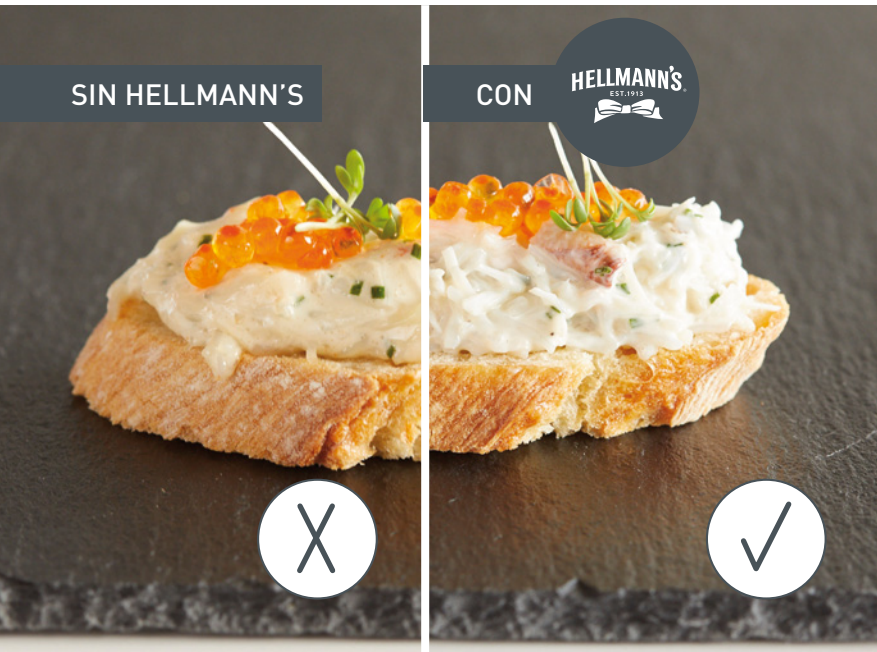
Aceite de oliva virgen extra, Sal de Añana, Vinagre de sidra y Cebollino

PARA LA DECORACIÓN

- 3 uni Pimientos morrones asados a la brasa
- 100 g Piparras
- 12 uni Anchoas artesanas de Santoña
- 1 barra Pan de maíz
- 2 uni Dientes de ajo

ELABORACIÓN

- | Cocer las patatas en abundante agua salada con la piel, junto con las zanahorias y los guisantes.
- | Con las patatas aún templadas, pelar y cortar en pequeñas láminas irregulares.
- | Aliñar las patatas con aceite de oliva de la conserva de bonito, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre de sidra y añadir el bonito, el huevo cocido picado y el cebollino picado. Dejar enfriar durante dos horas. Cortar unas láminas de pan de maíz y frotar ligeramente con el ajo previamente tostado. Añadir Hellmann's Pinchos y Tapas al resto de ingredientes, envolviendo bien la mezcla.



- > No se oxida, ideal para platos en exposición en barra. Aspecto recién servido durante horas.
- > Sabor y color caseros, intenso sabor a huevo. Textura cremosa.

*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.

HELLMANN'S SALSA SUAVE

Textura fácil de untar
sin humedecer el pan



- > Fácil de untar, menos grasa. Más fluida y ligera. No humedece el pan.
- > Con más almidón, que recoge el agua que transmiten los ingredientes.
- > Con un 25% de aceite. Permite un ligado perfecto.

*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.



SÁNDWICH DE PASTRAMI

INGREDIENTES | 10 PAX

PARA EL RELLENO

400 g	Pan de Molde
300 ml	Hellmann's Queso Crema
600 g	Pastrami
300 g	Mayonesa Hellmann's Salsa Suave
333 g	Rúcula

ELABORACIÓN

PARA EL RELLENO

- | Cortar los tomates a rodajas y reservar.
- | Cocer el pastrami en rhoner durante 24 horas a 65°C, enfriar y cortar estilo fiambre.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- | Untar las lamas del pan de molde con el Hellmann's Queso Crema.
- | Colocar las lamas de pastrami, las rodajas de tomate y la rúcula hasta conseguir varios pisos y cerrar el sándwich con la otra lama de pan de molde.
- | Emplatarse en una pizarra acompañado de una dipera de Hellmann's Original.

HELLMANN'S SUPRÈME

Gran consistencia
y alta firmeza



PIMIENTO RELLENO DE CANGREJO

INGREDIENTES | 10 PAX

- 500 g Carne de cangrejo
- 200 ml Hellmann's Suprême
- 10 uni Huevo duro
- 20 uni Pimiento del piquillo
- 10 g Sal
- 10 g Pimienta negra

ELABORACIÓN

- | Hacer un mezcla con el cangrejo, el huevo duro y la Hellmann's Suprême.
- | Meter en una manga y dejar enfriar entyre 4°C . y 6°C.
- | Rellenar los pimientos con la mezcla y resevar, decorar con cebollino.

SIN HELLMANN'S



CON



- > Con más cantidad de aceite, mantiene el volumen y la consistencia.
- > Sin gluten.
- > Múltiples aplicaciones. Ideal para rellenos.

*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.

CALDO DE POLLO KNORR

Elegido N°1 por chefs
mejor sabor del mercado



LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURITAS DE TEMPORADA Y QUESO DE TRESVISO

INGREDIENTES | 10 PAX

800 g	Lentejas	50 g	Pulpa de pimiento choricero
400 g	Cebolla	4 L	Agua mineral
300 g	Puerros	20 g	Sal
400 g	Tomate	3 g	Pimienta blanca
471 g	Calabaza	200 ml	Aceite de oliva 200
500 g	Níscalo	10 g	Roux Oscuro Knorr
22 g	Ajo	75 g	Caldo de Pollo Knorr
5 g	Tomillo fresco		
150 g	Queso de Tresviso o azul		

ELABORACIÓN

- | Pelar la cebolla, el puerro y el ajo y picar finamente en brunoise para sofreír en una cazuela. Una vez la verdura esté tierna, añadir el tomate pelado, despepitado y picado en trozos junto con la pulpa de pimiento choricero. Remover, salpimentar y añadir el tomillo.
- | Incorporar las lentejas, remover y añadir el agua y el Caldo de Pollo Knorr.
- | Cocer durante unos 45 minutos hasta que se hagan las lentejas.



- > Auténtico sabor a pollo y aroma de romero, que complementa perfectamente con cualquier receta.
- > Disolución sin grumos en cualquier momento de la preparación.

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

CALDO DE PESCADO KNORR

Knorr elegida

Nº1 por chefs



BACALAO EN SALSA VERDE

INGREDIENTES | 10 PAX

- 200 g Ajo
- 2 Kg Bacalao
- 1 manojo Perejil
- 10 uni Huevo duro
- 10 uni Espárragos blancos
- 120 g Caldo de Pescado Knorr
- 200 ml Aceite de oliva
- 200 g Harina

ELABORACIÓN

- | Sofreír el ajo, el perejil y la harina y añadir el agua.
- | Introducir el bacalao los huevos duros y los espárragos y el Caldo de Pescado Knorr.
- | Decorar con perejil picado



> Auténtico sabor y aroma de pescado, que complementa perfectamente con cualquier receta.

> Disolución sin grumos en cualquier momento de la preparación.

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

CALDO PARA PAELLA KNORR

Sabor a marisco
y color apetitoso
desde 0,06cts./ración**



PAELLA MIXTA



- > Auténtico sabor y aroma a paella en un solo paso. Disolución instantánea y sin grumos.
- > Permite obtener siempre el mismo resultado.
- > Ahorro en costes de materia prima.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España. **PVPR sin IVA: El precio es potestad exclusiva del distribuidor.

INGREDIENTES | 10 PAX

700 g	Arroz bomba	200 g	Mejillones
180 ml	Aceite de oliva	200 g	Conejo
60 g	Ajo	200 g	Caracoles
200 g	Cebolla blanca	200 g	Pollo
200 g	Tomate maduro	180 ml	Vino blanco
150 g	Pimiento verde	1 g	Azafrán en polvo
70 g	Caldo para Paella Knorr	PARA DECORAR	
		Limón	
300 g	Calamares		
120 g	Guisantes		

ELABORACIÓN

- | Una vez la carne troceada, el pescado y las verduras limpias, poner el aceite y sofreír el conejo y el pollo lentamente, añadir las verduras y rehogar lentamente, añadir el ajo picado el pimentón y el tomate, incorporar el agua y dejar hervir 10 minutos.
- | Poner el arroz, las hebras de azafrán, los caracoles y los mejillones..
- | Mantener a fuego vivo 8 minutos, bajar el fuego y dejar 10 minutos mas. Dejar reposar unos minutos.

CALDOS LÍQUIDOS

CONCENTRADOS KNORR

Excelente para
redondear con un
sabor natural



BUENO

para dar un toque de sabor

EXCELENTE

para redondear
con un sabor natural

- > Disolución instantánea en aplicaciones frías y calientes.
- > Aumenta los sabores naturales de los platos.
- > Mayor rendimiento vs. otros productos alternativos.

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



CREMA DE MARISCO Y CIGALAS

CON BULBO DE HINOJO CONFITADO

INGREDIENTES | 10 PAX

PARA LA CREMA

300 g	Cebolla
11 g	Ajo
400 ml	Aceite de oliva
80 g	Salsa Pomodoro Knorr
20 mll	Brandy
1 L	Agua
60 ml	Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
30 g	Bulbo de hinojo
600 g	Cigalas
1,5 Kg	Bogavante
200 ml	Krona Original

PARA LA PRESENTACIÓN

38 g	Perejil
------	---------

ELABORACIÓN

- | Sofreír la cebolla y el ajo con aceite de oliva virgen, una vez pochado añadir Salsa Pomodoro Knorr.
- | Verter el agua con el Caldo Concentrado de Marisco Knorr, cocer, colar y espumar.
- | Añadir la Krona Original para hacer más cremosa la elaboración, escaldar el bulbo de hinojo y sacar las hojas de una en una.



ESTOFADO DE GARBANZOS, ESPINACAS Y BACALAO CONFITADO

INGREDIENTES | 10 PAX

800 g	Garbanzos de la bañeza
600 g	Cebolla
167 g	Ajo
368 g	Tomate maduro
1,5 L	Agua
50 ml	Caldo Líquido Concentrado sabor Carne Knorr
200 ml	Caldo de Pescado Knorr
600 g	Espinacas frescas
800 g	Bacalao
100 ml	Aceite de oliva
-	Ajo

ELABORACIÓN

- | Dejar los garbanzos en agua la noche anterior. Cocer a fuego lento, colar y reservar.
- | Cortar la cebolla Brunoise con el ajo y pochar hasta que esté dorado, añadir el tomate y sofreír.
- | Introducir los garbanzos en el sofrito y mezclar para que los sabores se mezclen.
- | Hacer un caldo con agua y Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne Knorr. Remojar los garbanzos y a última hora añadir las espinacas frescas.
- | Envasar el bacalao de forma individual, añadir aceite de oliva virgen, ajo entero y laurel a 98% vacío. Cocer en un Rhoner a 64°C punto corazón durante 6 minutos.
- | Abrir la bolsa de vacío, aprovechar el aceite con la gelatina que ha soltado el bacalao y hacer el pil pil. Cortar el pan en láminas muy finas y hornear a 180°C durante 3 minutos hasta que estén dorados.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- | Verter los garbanzos justo de jugo hasta la mitad y colocar el taco de bacalao.
- | Acabar con un crujiente de espinaca fresca y otro de pan y decorar con el pil pil.



CREMA ESPECIADA DE COLIFLOR

INGREDIENTES | 10 PAX

588 g	Coliflor
625 g	Patata 625 g
3 g	Comino grano
3 g	Mostaza grano
1,5 L	Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr
400 ml	Salsa Curry Amarillo Knorr
300 ml	Yogur natural
20 g	Sal
100 ml	Aceite vegetal

ELABORACIÓN

- | Saltear la coliflor cortada en ramilletes y la patata cortada a cubos.
- | Añadir el ajo, saltear brevemente y añadir el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr, la Salsa Curry Amarillo Knorr, el comino y la mostaza en grano.
- | Salpimentar y cocer 20 min.
- | Retirar del fuego, triturar hasta que quede una pasta homogénea.
- | Volver a llevar a ebullición y añadir el yogur.



PAELLA VALENCIANA DE LA ALBUFERA

INGREDIENTES | 10 PAX

800 g	Arroz D.O Albufera
250 g	Pollo
250 g	Conejo
150 g	Vaquetes
200 g	Garrofon
150 g	Tavella
150 g	Ferraura
80 ml	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr
125 ml	Aceite de oliva
44 g	Ajo
105 g	Tomate maduro
2 g	Azafrán
91 g	Romero fresco
20 g	Pimenton

ELABORACIÓN

| Una vez la carne troceada y las verduras limpias. Poner el aceite y sofreír el conejo y el pollo lentamente, añadir las verduras y rehogar lentamente, añadir el ajo picado el pimentón y el tomate, incorporar el agua y dejar hervir 10 minutos

| Poner el arroz, las hebras de azafrán y los caracoles.

| Mantener a fuego vivo 8 minutos, bajar el fuego y dejar 10 minutos mas. Dejar reposar unos minutos.



TARTAR DE SALMÓN Y GAMBAS

INGREDIENTES | 10 PAX

500 g	Salmón
100 g	Langostino
11 g	Cebollino
70 ml	Zumo de lima
80 ml	Aderezo Líquido Cítrico Knorr
500 g	Knorr Caldo de Pescado Knorr
500 ml	Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
2 uni	Aguacates
50 ml	Zumo de limón
140 ml	Mayonesa Hellmann's Original
5 g	Sal
150 ml	Aceite de oliva
2 g	Alga seca nori

ELABORACIÓN

| Para el tartar: Cortar los trozos de salmón y langostino, ya limpio todo, y marinar 2 ó 3 minutos con zumo de limón y lima. Una vez marinado al gusto, incorporar el Aderezo Cítrico Knorr y mezclar bien el conjunto, con algo de cebollino picado. Servir enseguida sobre el gazpachuelo, con la ayuda de un aro metálico.

| Para el gazpachuelo: Triturar muy fino los aguacates con los dos caldos en caliente, que no deben estar muy fuertes, ni de sal ni de sabor. Una vez se obtiene la crema o sopa, incorporar directamente la Mayonesa Hellmann's Original, que por sus propiedades técnicas, ayudará a obtener una textura más cremosa y uniforme, sin separar su grasa ni riesgo de que se corte. Acabar de obtener la fluidez deseada incorporando más agua o caldo si fuera necesario. El gazpachuelo se debe servir tibio, aunque en este caso también funcionará como una sopa fría.

| Para la emulsión: En un bol batir con una varilla el Aderezo Cítrico Knorr e ir incorporando el aceite en hilo muy fino. Continuar batiendo con fuerza unos segundos hasta conseguir una emulsión lo suficientemente estable. Tostar ligeramente y cortar en finas tiras para decorar este plato.

BOVRIL KNORR

Aporta sabor
y color a tostado
a tus platos,
en un solo paso



GUISO DE TERNERA CON VERDURAS ASADAS

INGREDIENTES | 10 PAX

2 Kg	Ternera de guisar
100 ml	Aceite de oliva
100 g	Limón (gajos)
100 ml	Coñac
200 g	Cebolla
200 g	Tirabeques
25 g	Azúcar
20g g	Pimiento rojo
50 g	Bovril
500 ml	Vino tinto
50 g	Maizena

ELABORACIÓN

- | Salpimentar la ternera, dorar y flambear con el coñac.
- | Añadir los gajos de limón, el romero y el vino tinto. Cocer hasta que esté tierna.
- | Cortar la verduras en dados grandes y caramelizar en el azúcar con los tirabeques. Dejar al dente.
- | Agregar 2 litros de agua caliente y 2 cucharadas de Bovril, dejando hervir el conjunto 5 minutos.
- | Para ligar la receta, diluir en un poco de agua o vino la Maizena, e incorporar al guiso poco a poco mientras hierve despacio. Obtenido el punto deseado de textura, guardar la Maizena diluida para próximos usos.

SIN KNORR



CON

Knorr
PROFESSIONAL



- > Con 32% de huesos y carne de vacuno es ideal para aportar sabor cárnico extra.
- > Disolución instantánea.
- > Múltiples aplicaciones: fondos y guisos de carne, marinados, asados y horneados.

SALSA DEMIGLACE KNORR

Elegida la mejor
Salsa Demiglace
del mercado**



TERNERA ASADA CON SALSA ESPAÑOLA AL MERLOT

INGREDIENTES | 10 PAX

- 1,5 Kg Redondo de ternera
- 500 ml Salsa Demiglace Knorr (preparada)
- 100 ml Vino tinto uva Merlot u otra local
- 30 g Verduras variadas
- 50 ml Aceite de oliva
- 500 g Setas salteadas
- 50 ml Bovril

PARA DECORAR

Romero

ELABORACIÓN

- | Salpimentar el redondo y hornear. Reservar.
- | Sofreír las verduras como ajo, zanahoria, pimiento, puerro, etc... en una cazuela ancha. Una vez bien pochadas, incorporar el vino y dejar reducir a la mitad.
- | Añadir la Salsa Demiglace Knorr ya preparada o si se prefiere directamente sobre la verdura seguido de la cantidad de agua correspondiente. Mezclar bien y continuar cocinando 10 minutos más.
- | Colar o triturar la salsa, según se prefiera, añadiendo 2 cucharadas de Bovril para realzar el sabor cárnico y aportar una apariencia sabrosa a nuestra salsa española.
- | Acompañar los filetes de carne con ella. Servir con unas setas o champiñones de guarnición.

- > Salsa base para derivar y personalizar tus salsas y guisos.
- > Fácil disolución sin grumos.
- > Gran estabilidad en baño maría, congelación y pasteurización.

*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.



MAIZENA®

Más de 150 años en las
cocinas profesionales



CREMA CATALANA CON CRUJIENTE DE PERA

INGREDIENTES | 10 PAX

16 uni	Huevos
500 g	Azúcar
160 g	Maizena®
10 uni	Peras
2 L	Leche
200 g	Azúcar moreno

ELABORACIÓN

- | Mezclar el azúcar con la yema de los huevos y la Maizena.
- | Añadir la leche caliente, mezclar bien y llevar a ebullición hasta que quede una salsa homogénea.
- | Caramelizar las peras y quemar la crema con azúcar moreno y un soplete



- > Versátil, tanto en aplicaciones en frío y en calientes.
- > No crea grumos.
- > 100% almidón de maíz. Sin Gluten, sin lactosa, sin grasa.

ROUX CLARO KNORR

Elegido N°1 por chefs
como la mejor
textura del mercado**



CANELONES DE CARNE

INGREDIENTES | 10 PAX

1 L	Leche
80 g	Roux Blanco Knorr
10 g	Sal
5 g	Pimienta blanca
2 g	Nuez moscada
6 uni	Canelones de carne congelado
100 g	Queso rallado

ELABORACIÓN

- | Calentar la leche con la sal , pimienta blanca y nueza moscada.
- | Añadir el Roux Blanco Knorr y dejar cocer hasta conseguir la textura deseada.
- | Napar los canelones y añadir el queso rallado y gratinar.

OTRAS MANERAS DE ESPESAR

CON

Knorr
PROFESSIONAL



- > Espesor y brillo ideal sin grumos, en tan solo 1 minuto.
- > Absorbe la grasa, resultado uniforme y estable.
- > Respeta el sabor original de los ingredientes.

*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.

ROUX OSCURO KNORR

Knorr elegida

Nº1 por chefs



CARICOS TRADICIONALES

CON PIPARRAS

INGREDIENTES | 10 PAX

1 Kg	Caricos o alubias pintas
300 g	Chorizo picante
300 g	Tocino
400 g	Cebolla
111 g	Ajo
200 g	Puerros
60 g	Carne de pimiento choricero
10 g	Roux Oscuro Knorr
30 g	Caldo Sabor Carne Knorr
200 g	Piparras encurtidas
20 g	Sal
100 ml	Aceite de oliva
10 g	Bicarbonato
3 L	Agua mineral

ELABORACIÓN

- | Picar la cebolla y el ajo restantes de manera muy fina y sofreír. Cuando estén listos, añadir la carne de pimiento choricero, saltear e incorporar a los caricos.
- | Añadir el Caldo Sabor Carne Knorr y cocer durante 5 minutos más. Si fuese necesario, rectificar de sal y añadir un par de cucharadas de Roux Oscuro Knorr para obtener la textura deseada.
- | Servir junto a las piparras encurtidas.

OTRAS MANERAS DE ESPESAR

CON

Knorr



- > Espesor y brillo ideal sin grumos, en tan solo 1 minuto.
- > Absorbe la grasa, resultado uniforme y estable.
- > Respeta el sabor original de los ingredientes.

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

SALSA CÉSAR HELLMANN'S

Ensaladas más
cremosas y llenas
de sabor



ENSALADILLA CÉSAR (sin anchoa ni parmesano)

INGREDIENTES | 10 PAX

- 1 L Salsa para Ensalada César Hellmann's
- 2 Kg Lechuga
- 3 Kg Pechuga de pollo
- 500 g Bacon frito
- 1 Kg Tomate
- 200 g Picatostes

ELABORACIÓN

- | Marcar y asar las pechugas de pollo sin que mermen en exceso. En frío trincar en rodajas.
- | Preparar el resto de ingredientes cortando todo en trozos o rodajas.
- | Realizar el montaje con la lechuga en el fondo y colocando encima el resto de ingredientes, quedando bien a la vista las piezas de pollo y la Salsa para Ensalada César Hellmann's.



SIN HELLMANN'S



CON HELLMANN'S

> Salsa César Hellmann's: Auténtica receta césar con queso y anchoas. Elaborada con huevos de gallinas camperas.

> Permite mantener la frescura y el crujiente de la ensalada: siempre el mismo resultado.

*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.

KRONA ORIGINAL

Máxima estabilidad
al montar y al cocinar



CREMA DE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS Y QUENELLE DE QUESO CREMA CON ACEITE DE VAINILLA

INGREDIENTES | 10 PAX

800 g	Espárragos trigueros
300 ml	Krona Original
61 g	Sal
100 ml	Agua
200 g	Hellmann's Queso Crema
80 g	Textura Gelatinosa Carte d'Or

ELABORACIÓN

- | Limpiar y hervir los espárragos trigueros, triturar con la Thermomix muy fino.
 - | Añadir Textura Gelatinosa Carte d'Or y reservar.
 - | Mezclar el Queso Crema de Hellmann's con la Krona Original y reservar para que coja cuerpo en la nevera.
 - | Escaldar las puntas de los espárragos trigueros, enfriar rápido en hielo y cortar por la mitad.
- #### FINAL Y PRESENTACIÓN
- | Añadir la salsa a un bol.
 - | Con la mezcla de la Krona Original y el Queso Crema de Hellmann's realizar una quenelle y poner encima de la crema.
 - | Decorar con la punta de un espárrago por la mitad.

ALTO RENDIMIENTO

NO SE CORTA

- > N°1 en ventas, sólo para profesionales.
- > No se corta, resiste altas temperaturas y tolera la adición de ácidos.
- > Alto rendimiento en montado.
- > Aguanta más tiempo sin suerar.

*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración.
Septiembre 2018.



TAGLIATELLE CON CARBONARA
DE TOMATE CONFITADO

INGREDIENTES | 10 PAX

900 g	Tagliatelle Knorr
400 g	Champiñones
50 g	Primerba Bouquet Finas Hierbas
300 g	Yemas de huevo
200 g	Bacon o panceta
60 ml	Krona Culinaria
15 g	Perejil
2 g	Pimienta blanca
2 g	Nuez Moscada
100 g	Parmesano
70 g	Ajo Tierno

ELABORACIÓN

- | Cocer los Tagliatelle Knorr en abundante agua hirviendo y sal. Una vez tienen el punto deseado “al dente”, retirar del agua, escurrir y reservar.
- | En una sartén sin apenas grasa saltaer el bacon, los champiñones troceados y el ajo tierno. Enseguida incorporar la Krona Culinaria y hervir despacio unos 10 min.
- | Separar las yemas de las claras y guardar éstas para una preparación posterior. Mezclar las yemas con el primerba finas hierbas y batir ligeramente. Verter sobre la salsa anterior despacio y a la vez moviendo con una barilla, facilitando así que todo ligue.

FINAL Y PRESENTACIÓN

- | Mezclar la pasta cocida y aún templada con la salsa ya ligada, aderezar con un poco de pimienta blanca y nuez moscada y servir acompañado de unas tiras de queso parmesano o similar.



TIRAMISÚ CON GELATINA DE CAFÉ
Y DADOS DE BIZCOCHO AL CACAO

INGREDIENTES | 10 PAX

1 Kg	Tiramisú Carte d’Or
400 ml	Krona Pastelera
300 g	Bizcocho
200 ml	Gelatina de café

ELABORACIÓN

- | Realizar una gelatina de café aromatizada con Amaretto y azúcar al gusto.
- | Dosificar un dedo de grosor en los vasos y reservar en frío hasta que solidifique.
- | Preparar el Tiramisú Carte d’Or, según las indicaciones del envase junto a la Krona Pastelera y dosificar encima de la gelatina fría.
- | Cortar un bizcocho (bien tierno) a dados y colocar de manera irregular encima del tiramisú.
- | Espolvorear cacao amargo para finalizar el postre.

KRONA SPRAY

Firmeza
imbatible



- > Aguanta firme durante más tiempo: 15 minutos en frío y 9 minutos en caliente.
- > Desarrollada exclusivamente para la hostelería.
- > Excelente en textura y sabor.



FRESAS CON NATA

INGREDIENTES | 10 PAX

- 200 ml Krona Spray
- 800 g Fresas troceadas
- 10 uni Galleta tipo biscuit

ELABORACIÓN

- | En una copa disponer las fresas troceadas.
- | Cubrir con un rosetón de Krona Spray.
- | Decorar con la galleta.

PANNA COTTA CARTE D'OR

Elegido N°1 por
chefs en Italia*



CREMA DE FRAMBUESA CUAJADA CON ESPEJO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES | 10 PAX

PARA LA CREMA CUAJADA

750 ml	Leche
250 g	Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or
1 L	Krona Pastelera
260 g	Panna Cotta Carte d'Or

PARA LA PRESENTACIÓN

150 ml	Sirope de chocolate Carte d'Or
75 g	Frambuesas

ELABORACIÓN

PARA LA CREMA CUAJADA

| Elaborar la Panna Cotta Carte d'Or con la Krona Pastelera y la leche. Dividir en dos, en uno añadir el Coulis de frutos rojos Carte d'Or.

| Verter en el vaso la mezcla de frutos rojos hasta la mitad, enfriar en la nevera hasta que solidifique, terminar de llenar el vaso con la panna cotta blanca. Enfriar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

| Presentar con un poco de Sirope de Chocolate Carte d'Or y una frambuesa.



- > Mantiene un punto exacto de rigidez para lograr una mejor textura en boca.
- > Fácil de preparar, en 3 simples pasos.
- > Fácil de personalizar: Añade frutas, siropes o coulis para una pannacotta diferente cada día.

*Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

Descubre nuestros productos
y compra online en www.ufs.com

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

