Ideas para crear platos de cuchara innovadores.

Unilever Food Solutions

Reinventar la cocina tradicional nos aporta diferenciación.

"La cocina de hoy nos exige una mayor creatividad por ello es clave ofrecer platos originales de alta calidad y sabores únicos que sorprendan al comensal. Cualquier receta con pasión se convierte en un plato excepcional. Nunca dejes de buscar la inspiración."

En este libro hemos querido incluir una innovadora receta de cuchara elaborada a partir de nuestros Fondos Profesionales: "Guiso de pollo de Corral en pepitoria bajo un velo de fondo de ave, almendra y perejil"... Un gran ejemplo de creatividad e innovación de la cocina tradicional.

Javi Estévez
Restaurante La Tasquería

Las mejores técnicas para elaborar platos de cuchara

Escaldado

Podrás cocer los alimentos en agua hirviendo en poco tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado porque en su caso, en cambio, el agua no hierve.

Vacío

La cocción al vacío no es sólo una técnica fácil y práctica, es una técnica independiente con un sabor propio.
Coloca los ingredientes dentro de un envase estanco y termoresistente, extrae el aire de su interior, suéldalo herméticamente y ponlo a un fuego constante a menos de 100 grados, bajando la temperatura rápidamente.

Marinado

Generalmente aplicado en carne y pescado, el marinado consigue que esté más tierno o aromatizado al ponerlo en remojo con una base líquida aromática el tiempo que precise nuestra receta.

El marinado puede tener muchos nombres: con vinagre se llamará "escabeche", mientras que con zumo de limón será "cebiche" y, con vinagre y pimentón, "adobo".
Aunque no es tan común, también se puede aplicar con verduras en preparaciones conocidas como "encurtidos".

Fondear

Técnica perfecta para obtener platos de gran sabor con un fondo con personalidad. Para conseguirlo, cubrimos el fondo con grasa animal o vegetal, como láminas de tocino u otro tipo, añadimos el género y lo dejamos a fuego lento para que se sofría, sin llegar a dorarse. De este modo, se irá desprendiendo poco a poco todo su sabor.

Deshidratar

Con esta técnica tenemos que eliminar la mayor cantidad de agua posible del producto. Al hacerlo, mantenemos la gran mayoría de productos tan frescos como el primer momento, conservando sus vitaminas, minerales, nutrientes y enzimas, con un sabor aún más concentrado.

Desglasado

Con el desglasado obtenemos las mejores salsas para potenciar el sabor de nuestros platos. Sellamos o asamos un producto y, sin retirar el recipiente del fuego, le añadimos un poco de vino, coñac, cava o caldo. Lo llevamos a ebullición mientras removemos con una cuchara de madera, despegando el caramelo que se va formando con su jugo.
Al terminar, lo dejamos reducir y, si es necesario, se puede espesar añadiendo harina de maíz diluida en un poco de agua fría o un roux. Terminaremos extrayendo todos los jugos del producto, que quedarán caramelizados en el fondo de la sartén, de la cazuela o de la bandeja del horno utilizada.

Las últimas tendencias de la cuchara

Comida casera, hecha con cariño

En una nueva era gastronómica donde la comida rápida ha irrumpido con fuerza, se empieza a apreciar un cambio de rumbo en las tendencias. Lo tradicional y lo casero, con los valores de antaño, está cada vez más demandado en la mesa. Son los platos "de toda la vida", los que conocemos, apreciamos y sabemos que siempre nos llenan con los ingredientes más sabrosos y saludables. En su sencillez se encuentra su encanto.

Un aliado para cuidarse

El frío aumenta nuestro apetito y, con los platos de cuchara, conseguimos cubrir nuestra saciedad y nos aportan calor gracias, sobre todo, a su ingrediente estrella: las legumbres. Los garbanzos, las lentejas o las judías son una gran fuente de vitaminas, fibras y nutrientes, especialmente de proteínas. Son ejemplos perfectos de dieta mediterránea, sana y equilibrada.

Ahora las legumbres, el perfecto segundo plato

Aprovecha la preparación y el aporte calórico de los platos de cuchara para dividirlo en un primer y segundo plato. Sirviendo el caldo y las legumbres aparte, conseguimos saciar aún más el apetito del comensal para que quede más satisfecho y el plato sea más rentable.

Un sabor que no se olvida

Cuando el cliente pide un plato de cuchara sabe muy bien el sabor que se va encontrar. Por eso, podemos sorprender e innovar con las texturas y la presentación del plato, pero siempre manteniendo su sabor característico, reconocible y familiar.

Son sabores que, con la primera cucharada, hacen sentir al comensal como en casa.

Los beneficios de una buena presentación

En platos tradicionales, donde las recetas son tan conocidas, debemos sorprender con presentaciones únicas y originales, como por ejemplo la decoración con ralladura de lima, coco espolvoreado, etc. Emplatados que permiten unas raciones más reducidas que rentabilizan el plato aún más,

La fusión de lo tradicional con lo internacional sorprende

La cocina de fusión es líder desde hace años y se ha consolidado como un éxito que hay que introducir en nuestras preparaciones. Al encontrar el equilibrio perfecto entre los ingredientes y técnicas de siempre con productos nuevos, técnicas experimentales y fusiones con comida asiática o sudamericana, se abre una nueva línea de investigación culinaria con infinitas posibilidades.

Knorr: el sabor
de siempre
para tus nuevas
creaciones

Los mejores ingredientes para elaborar los platos de cuchara

Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Para dar el toque final de sabor a tus platos.

Caldos Sazonadores Knorr

Realza tus platos con el mejor sabor:

Caldo de pollo elegido mejor sabor del mercado.

Caldo de pescado elegido n.1 por chefs.

Bovril

Aporta color y sabor rustido a guisos, carnes a la plancha, steak tartar, etc.

Elaborado con huesos y carne de vacuno.

Roux

Elegido por chefs como Roux con mejor textura del mercado.

Espesor y brillo sin grumos, en tan sólo un minuto.

Primerba Knorr

Mezcla de diferentes plantas aromáticas conservadas en aceite.

El primer fondo cocinado como tú lo harías.
Un fondo de alta calidad, 100% natural y fácil de personalizar.

Preparado de forma tradicional.

Elaborado a partir de ingredientes 100% naturales.

Ahorra tiempo, espacio y energía.

Alérgenos*:
Pollo: ninguno
Carne: apio
Marisco: crustáceos

* De acuerdo con el reglamento 1169/2011

"Un fondo precioso, brillante e intenso"
Javi Estévez, Restaurante La Tasquería

Los Top 10 platos de cuchara con un toque diferente

Ideas sencillas para sorprender con los platos de siempre

Lentejas con chorizo

- Prueba con diferentes lentejas para dar un look distinto: pardinas, verdes Du puy, Urad Dal...
- Añade verduras frescas al sofrito antes de acabarlo para obtener un sabor más fresco.

Sopa de cocido

- Añade Unto tendrás un tono más blanco.
- Endúlzalo con calabaza, apio nabo, raíz de hinojo o con batata.
- Convierte la sopa de cocido de garbanzos en un puré para dar un toque de guarnición a otros platos.

Estofado de ternera

- Cuece las verduras por separado y añádelas al final, conseguirás un color más brillante.
- Harinar la carne con Maizena, dejará la carne más tierna.
- Incorpora apio o yuca frita como acompañante, le dará un toque crujiente a tu receta.

Guiso de pollo

- Agrega leche de coco a la preparación y consigue un sabor asiático y una mejor consistencia en tu receta.
- Aparta el pollo y al guiso remanente agrégale arroz o fideos y aprovéchalo como guarnición.

Rabo de toro

- Cocer el rabo al vacío hará que no pierda la forma y la textura.
- Reducir vino tinto hierbas aromáticas y añadir a la salsa antes de apagar el fuego.
- Dale un toque asiático haciendo la salsa con soja, vino de arroz y un toque de anís.

Zarzuela

- Aprovecha las cáscaras y cabezas de maricos para hacer una americana potente.
- Un buen majado de frutos secos, pan y perejil nos aporta un sabor y textura perfecta para esta elaboración.

Guiso de pescado

- Añade Primerba de cebolla para conseguir un sabor a cebolla caramelizada, te ofrecerá un dulzor especial que solo aporta una larga cocción.
- Saltear pescado aparte y añadirlo como topping.

Crema de verduras

- Escaldar la misma verdura de la crema para ponerlo como topping crujiente.
- Añade Krona, suaviza la crema y nos da una textura más cremosa.
- Sirve la crema acompañada de chips de verduras.

Guiso de legumbres

- Utilizar verduras estilo chips (zanahoria, patata violeta, yuca, boniato, etc...) da un toque moderno y crujiente.
- Los frutos secos (pipas , piñones, nueces) nos da un toque salado y crujiente muy divertido.

Callos

- Añadir a última hora un refrito de ajo, guindilla y pimentón , para dar un toque picante.
- Blanquear por separado la tripa nos facilita el corte de los callos para que queden más igualados.

Recetas innovadoras para los platos de siempre

Ravioli de rabo de toro con jugo de carne ligado y toque eléctrico

Aporta un sabor intenso a carne gracias a la preparación profesional, a partir de una cuidadosa selección de materia prima.

Ingredientes	Cantidad
Pasta wanton	20 g
Rabo de toro	600 g
Vino tinto Mencía	200 ml
Brandy	50 ml
Micuit de foie	200 g
Cebolla	200 g
Puerro	200 g
Ajo	80 g
Zanahoria	100 g
Apio	100 g
Fondo de Carne Professional Knorr	1000 ml
Huevo	20 g
Flor de Sechuan	2 g
Maizena Express	20 g

Elaboración

Relleno ravioli: Trocear el rabo por sus vértebras, sellarlo en horno a 280ºC (sin añadir grasa). Cortar las verduras en Bruinose, rehogar y añadir el rabo ya sellado a las verduras. Añadir el vino y el brandy y dejar a fuego fuerte para evaporar el alcohol. Añadir el *Fondo de Carne Professional Knorr.* Cocer en horno a vapor a 90ºC durante 8 horas. Enfriar y deshuesar. Triturar la salsa por un "Robot Coupe".

Ravioli de toro: Cocer dos hojas de pasta y rellenarlas con el rabo y una nuez de foie micuit. Sellarlas con huevo batido. Cocer 3 minutos los raviolis en el *Fondo de Carne Professional Knorr*. Ligar el fondo con *Maizena Express*.

Emplatado: Poner el jugo resultante de la cocción del ravioli y el *Fondo de Carne Professional Knorr*. Colocar el ravioli y la flor de Sechuan. Decorar.

Salteado thai de gambas maceradas y salsa de pescado especiada

Saltea con un poco de caldo para ofrecer un sabor extra y un toque de color.

Nos proporciona un marinado muy saludable y fresco.

Ingredientes	Cantidad
Brócoli chino	800 g
Maíz pequeño	500 g
Col china	800 g
Zanahoria	500 g
Tirabeques	300 g
Gambas	100 g
Primerba de Pesto Rojo Knorr	60 g
Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr	40 ml
Aceite Vegetal	40 ml
Ajo	90 g

Elaboración

Salteado: Limpiar y cortar todas las verduras en formas diferentes. Calentar el Wok con aceite a fuego lento. Macerar las gambas con el preparado y reservar. En el mismo aceite verter el ajo hasta que este dorado. Añadir todas las verduras y cocer hasta que las primeras verduras queden doradas. Añadir la mezcla líquida resultante de la maceración de las gambas. Cocinar durante 4 ó 5 minutos y servir.

Macerado: Limpiamos las gambas, quitándole la tripa y las reservamos. Mezclamos aceite vegetal con la *Primerba de Pesto Rojo Knorr*, agua y *Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr*. Mezclar la salsa resultante y añadir las gambas hasta que estén maceradas.

Emplatado: Colocamos en un bol las verduras, echamos el jugo de la salsa, acabamos con las gambas. Decorar.

Bullabesa de pescado rojo y vieras

Aporta un sabor intenso a marisco.

Ingredientes	Cantidad
Vieras	400 g
Mejillones grandes	1000 g
Gambas	800 g
Rape	600 g
Cigalas	500 g
Almejas	800 g
Limón	100 ml
Aceite de oliva	200 ml
Pan	300 g
Chalotas	250 g
Tomate	300 g
Ajo	30 g
Perejil	20 g
Sal	30 g
Fondo Profesional de Marisco Knorr	300 ml
Azafrán	3 g

Elaboración

Escaldar: Llevamos a ebullición agua y sumergimos los tomates, que previamente le habremos hecho una cruz en la piel, durante cinco minutos para poder pelarlos perfectamente.

Preparación: Limpiamos todo el pescado, con las cabezas, las espinas y agua, lo llevamos a ebullición durante 2 horas y lo colamos.

Sofrito: Cortar en juliana la escaluña y sofreir con poco aceite y lentamente. Añadir el ajo y el perejil picados. Añadir los mejillones hasta que se abran y reservar. Añadir el caldo resultante de las cabezas y las espinas. Cocer los trozos de pescado por separado controlando cada tiempo de cocción con el *Fondo profesional de Marisco Knorr*.

Picada: Se majan las hebras de azafrán tostadas con el pan, ajos fritos y *Fondo de Marisco Professional Knorr*. Se añade 3 minutos antes de servir y nos dará una consistencia mas espesa. Marcar todo el pescado.

Emplatado: Colocamos todo el pescado de forma individual en un plato sopero, regamos con el caldo.

Estofado de garbanzos, espinacas y bacalao confitado con su pil pil

Te aporta todo el sabor de ave que se busca en una cocina.

Nos aporta un toque delicado a pescado.

Ingredientes	Cantidad
Garbanzos de la bañeza	800 g
Pan	150 g
Cebolla	600 g
Ajo	150 g
Aceite de oliva virgen	100 ml
Bacalao	800 g
Caldo de Pescado Deshidratado Knorr	200 g
Caldo de Pollo Deshidratado Knorr	200 g
Espinacas frescas	600 g
Pimentón dulce	100 g
Sal	90 g
Tomate maduro	350 g
Agua	1500 ml

Elaboración

Remojo: Dejar los garbanzos en agua la noche anterior. Cocer a fuego lento, colar y reservar.

Sofrito: Cortar la cebolla Brunoise con el ajo y pochar hasta que esté dorado, añadir el tomate y sofreir.

Preparación: Introducir los garbanzos en el sofrito y mezclar para que los sabores se mezclen. Hacer un caldo mixto con agua, *Caldo de Pollo Deshidratado Knorr* y *Caldo de Pescado Deshidratado Knorr*. Remojar los garbanzos y a última hora añadir las espinacas frescas.

Cocción al vacío: Envasar el bacalao de forma individual, añadir aceite de oilva virgen, ajo entero y laurel a 98% vacío. Cocer en un Rhoner a 64ºc 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.

Crujiente: Cortar el pan en láminas muy finas y hornear a 180ºc durante 3 minutos hasta que esten dorados.

Emplatado: 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. Decorar con gotas del pil pil.

Sopa de cebolla tradicional con huevo poche de corral

Da el toque y aporta todo el sabor de carne de un caldo tradicional.

Ingredientes	Cantidad
Cebollas	1000 g
Vino Blanco	50 ml
Caldo sabor Carne Deshidratado Knorr	100 g
Agua	2000 ml
Mantequilla	100 g
Harina	50 g
Pan	200 g
Sal	20 g
Huevo corral	10 u
Queso emmental rallado	600 g
Bovril Knorr	40 g
Brandy	30 ml
Ajo	100 g

Elaboración

Preparación: Cortamos las cebollas en juliana muy finas. Deshacemos la mantequilla al fuego y añadimos la cebolla con el ajo para que se vaya pochando, añadimos la harina para hacer un ***Roux***. Verter el vino blanco y el Brandy hasta que elimine el alcohol. Echar el caldo preparado y hervir durante 20 minutos a fuego lento, ya que si no se puede pegar la harina en el fondo de la olla. Cuando le falten 5 minutos de cocción añadir el ***Bovril Knorr*** ya que le dará un color muy casero. Poner en un recipiente la sopa, el huevo poché y el cujiente de pan con el queso fundido.

Caldo de Carne: Llevar el agua a ebullición y añadir el *Caldo sabor Carne Deshidratado Knorr.*

Huevo poche: Sumergir durante 4 minutos en agua hirviendo y vinagre.

Emplatar: Servir la sopa en un cuenco, colocar el crujiente de pan y queso en un lado y en el otro el huevo poché. Decorar.

Callos de tripa y piel de bacalao con guisantes frescos

Realza el sabor y aroma a pescado.

Ingredientes	Cantidad
Tripa de bacalao	1000 g
Cebolla	500 g
Caldo de Pescado Deshidratado Knorr	50 g
Pimentón dulce	5 g
Guisantes frescos	190 g
Guindilla	5 g
Pimienta negra molida	9 g
Vino Blanco	200 ml
Pulpa pimiento choricero	40 g
Agua de cocer los callos	700 ml

Elaboración

Desalar: Dejaremos las tripas de bacalao 24 h en remojo, cambiando varias veces el agua. Limpiar la parte negra (cutículas) de la tripa del bacalao.

Preparación: Cortamos las piezas lo más uniforme posible, no muy grandes 2X2. Rehogar la cebolla y la guindilla con aceite de oliva virgen y le añadimos la pulpa de pimiento choricero. Echar el vino blanco y dejar a fuego medio hasta que evapore el alcochol. Añadir los callos y el agua de la cocción de los callos y *Caldo de Pescado Deshidratado Knorr* hasta que queden tiernos. Cocer los guisante por separado y quitarles la semilla. Freír con abundante aceite la piel del bacalao hasta que quede crujiente.

Emplatado: Poner los callos en un plato sopero. Colocar de forma bonita los guisantes muy verdes. Acabar con el crujiente de piel de bacalao. Decorar.

Corazón de alcachofas con almejas de carril e infusionado de citronelle al txakoli

Nos perfila el sabor y aroma a pescado.

Ingredientes	Cantidad
Alcahofas	2000 g
Almejas	1000 g
Ajo	150 g
Harina	80 g
Cayena	4 g
Caldo de Pescado Deshidratdo Knorr	100 g
Perejil	150 g
Txakoli	500 ml
Laurel	7 g
Citronella	20 g

Elaboración

Infusión de Txakoli: Pelar y rallar la citronella y añadir al Txakoli, reservar durante 1 hora.

Preparación: Poner aceite, sofreír el ajo picado y la cayena. Una vez esta pochado el ajo añadir la harina para hacer un Roux. Añadir la infusión de Txakoli y citronella y dejar evaporar el alcochol. Verter el ***Caldo de Pescado Deshidratdo Knorr,*** agua y perejil picado. Poner las almejas en la salsa hasta que se abran, reservar.

Cocción al vacio: Pelar las alcahofas hasta el corazón y meter en una bolsa de vacío a 100% con acite de oliva y laurel. Cocer en Un Rhoner a 65ºc durante 40 minutos y enfriar en hielo para cortar la cocción. Poner las alchofas en la salsa hasta que empepe el jugo y añadir las almejas.

Emplatado: Colocar en una bandeja sopera los corazones de alcahofas. Poner en los lados las almejas y salsear. Decorar.

Consomé de ternera y bombón de ropa vieja

Mezclado con agua conseguimos un consomé perfecto y clarificado con todo su sabor y aroma.

Ingredientes	Cantidad
Ropa vieja	150 g
Patata	100 g
Garbanzos cocidos	100 g
Zanahoria	100 g
Puerro	100 g
Ternera para cocido	600 g
Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr	50 ml
Aceite de oliva virgen	100 ml
Ajo	30 g
Krona Original	200 ml
Crepinette (Tripa de cordero)	100 g
Pimerba de Albahaca Knorr	50 g
Cebolleta	200 g
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr	80 ml
Agua	2000 ml

Elaboración

Bombón de ropa vieja: Calentar el aceite y verter el contenido de la ropa vieja previamente picado menos los garbanzos. Añadir la *Krona Original* hasta que quede homogéneo y la *Primerba de Albahaca Knorr*. Dejar enfriar. Estirar la crepinette y hacer unas bolas con el relleno que después cerraremos con la misma tripa hasta crear un bombón. Poner en una bandeja de horno y calentar a 180ºc durante 5 minutos hasta que la piel quede crujiente.

Consomé: Calentar el agua y añadir el *Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr*, retificar con sal.

Emplatado: Poner en un plato sopero el consomé clarificado. Apoyar el bombón de ropa vieja sin que llegue a cubrir para no perder el crujiente. Decorar.

Crema de marisco y cigalas con bulbo de hinojo confitado

Nos aporta un sabor muy profundo a marisco.

Ingredientes	Cantidad
Bogavante	1500 g
Cebolla	300 g
Ajo	10 g
Krona Original	200 ml
Fondo de Marisco Professional Knorr	300 ml
Agua	1000 ml
Salsa Pomodoro Knorr	80 g
Brandy	20 ml
Pimienta negra	10 g
Perejil	30 g
Aceite de oliva virgen	400 ml
Bulbo de hinojo	30 g
Cigalas	600 g

Elaboración

Sofreír la cebolla y el ajo con aceite de oliva virgen, una vez pochado añadir ***Salsa Pomodo Knorr***. Retirar del marisco la cáscara y reservar. Añadir las cáscaras al sofrito y flambear con el brandy. Verter el agua y cocer, colar y espumar. Añadir ***Fondo de Marisco Professional Knorr*** y hervir. Añadir la ***Krona Original*** para hacer más cremosa la elaboración, escaldar el bulbo de hinojo y sacar las hojas de una en una. Saltear las cigalas y el bogavante por separado.

Emplatado: Colocar todas las piezas de marisco en el plato sopero. Ensamblar con las hojas de bulbo de hinojo. Añadir la salsa justo hasta que cubra los ingredientes. Decorar con perejil picado fresco.

Té de setas de temporada, trufa y caviar de huevo

Una vez confitado al vacío nos realza todo el sabor de los ingredientes envasados.

Ingredientes	Cantidad
Setas de temporada	1200 g
Aceite de trufa	60 ml
Tomillo fresco	10 g
Romero fresco	10 g
Fondo Profesional de Pollo Knorr	300 ml
Huevo	4 u
Sal	75 g
Pimienta rosa	5 g
Cilantro	8 g
Aceite de oliva virgen	200 ml
Flores comestibles	5 g

Elaboración

Confitado de setas: Limpiar bien las setas y picar en trozos pequeños y uniformes. Introducir en una bolsa al vacío de cocción junto con las hierbas aromáticas y el aceite de trufa. Envasar a 95% vacío y cocer en Rhoner a 60ºc durante 10 minutos. Enfriar en hielo para cortar la cocción.

Caviar de huevo: Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve y dejar reposar para que la proteina baje. Desespumar y poner el líquido en un biberón. Calentar aceite de oliva virgen a 45ºc e ir goteando el líquido del huevo que tenemos en el biberón para conseguir bolas del tamaño de las bolas de caviar.

Emplatado: Poner en un plato sopero los trozos de setas maceradas. Poner las bolas de caviar de huevo. Regar con el caldo resultante de haber confitado las seta.

Guiso de pollo de corral en pepitoria bajo un velo de fondo de ave, almendras y perejil

Ingredientes	Cantidad
Pollo de corral	
Contramuslo de pollo	1000 g
Cebolla brunoise	15 g
Almendra en lámina	30 g
Aceite de oliva	100 ml
Huevo cocido	2 ud
Pepitoria	
Fondo de Pollo Knorr	750 ml
Azafrán en hebra	-
Maizena Express	-
Velo de ave	
Fondo Knorr de Pollo	250 ml
Agar Agar	3 g
Perejil rizado	-

Elaboración

Pepitoria: tostar un poco el azafrán en una sartén, añadir el Fondo Knorr de Pollo y hervir durante 5 minutos. Ligar un poco con *Maizena Express*. Reservar templada.

Dorar la almendra en lámina en el aceite. Una vez dorada, refrescar con la cebolla en brunoise. Subir el fuego y añadir los contra muslos troceados. Dorar bien y mojar con la pepitoria. Añadir el huevo rallado fuera del fuego.

Para el velo: hervir el *Fondo de Pollo Knorr* con el agar agar y extender sobre una placa. Enfriar durante 2 horas.

A la hora del pase, colocar un poco del guiso de pepitoria en la base, cortar con un aro un círculo de gelatina y poner encima. Para ayudar a que se atempere, utilizar el soplete durante unos segundos.

Terminar con perejil rizado.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

Unilever Food Solutions