



¡Libera todo el sabor!

Nuevos Aderezos Líquidos Knorr.
Sabores únicos y complejos para
balancear cualquier receta.





ADEREZO AHUMADO



ADEREZO CÍTRICO



ADEREZO SABOR UMAMI

Con los nuevos Aderezos Líquidos de Knorr, desarrollados por chefs para chefs, podrás obtener sabores intensos y concentrados para balancear y redondear el sabor de todas tus recetas.

**DE FORMA
INMEDIATA.
EN CUALQUIER
MOMENTO.
COMO TÚ
QUIERAS.**



CÓMO UTILIZAR NUESTRA GAMA



MISE EN PLACE

CREACIÓN DEL SABOR BÁSICO DE UN PLATO

APLICACIONES

- Marinado
- Infusión

EJEMPLOS

- Poner Aderezo sabor Umami en la carne de hamburguesa para añadir un intenso sabor caramelizado.
- Marinar proteínas (por ejemplo, un bistec o filete de pollo) con el Miso Umami para elaborar un plato con un sabor más pleno.

ELABORACIÓN

CREACIÓN DEL SABOR PRINCIPAL DE UN PLATO

APLICACIONES

- Condimentar o añadir sabor a un plato durante el proceso de elaboración principal.

EJEMPLOS

- Añadir Aderezo Ahumado a un demi glace para crear una salsa ahumada ideal para carnes asadas.

AÑADIR UNA NOTA DE SABOR A UN PLATO

APLICACIONES

- Darle el toque final de sabor a un plato.

EJEMPLOS

- Utilizar Aderezo Cítrico (solo o combinado con vinagreta) para añadir sabor a frutas cítricas al salmón asado.
- Añadir Aderezo Sabor Umami al terminar la preparación de un plato de pasta arrabbiata para incorporar ese toque de umami.

EMPLATADO

GUARNECER O CONDIMENTAR

APLICACIONES

- Servir a un lado del plato
- Añadir durante el emplatado

EJEMPLOS

- Guarnecer un plato de pollo asado con Aderezo Cítrico para añadir un color y sabor intenso.



¡EL IMPACTO DEL SABOR ES MÁS INTENSO CUANTO MÁS HACIA EL FINAL DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO NOS ENCONTRAMOS!*
*EXACTAMENTE COMO LOS INGREDIENTES REALES, P. EJ., LIMONES, HIERBAS, ETC.

ADEREZO

AHUMADO

DESCRIPCIÓN

- El toque ahumado de la madera quemada de los bosques estadounidenses.

CARACTERÍSTICAS

- Sin gluten.
- Vegano.

QUÉ OFRECE AL PROCESO DE COCINADO

- Aporta un toque ahumado de barbacoa a las proteínas y las verduras fritas o hechas al horno (si se pone más cantidad) así como una cálida riqueza de sabor (si se pone menos cantidad)

PLATOS QUE PROBAR

- Bistec o hamburguesa cocinados con poco aceite, salmón asado o a la plancha.

INGREDIENTES ESENCIALES

PURÉ DE CEBOLLAS ASADAS AL HORNO

- Cebollas asadas al horno durante 1 hora. Se lavan las cebollas frescas, se pelan, se cortan, se asan al horno durante 30-60 minutos, se mezclan con azúcar de caña y sal marina, y se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



AZÚCAR AHUMADO

- Un proceso natural por el cual se calientan virutas de madera y se forma humo. A continuación, se ahuma azúcar líquido y seguidamente se seca por atomización. Las maderas utilizadas son de arce, roble, nogal, fresco.





SOLOMILLO DORADO, CRUJIENTE DE CHISTORRA, FRIJOLES DE LIMA



INGREDIENTES | 10 pax

SOLOMILLO DORADO

- 1,5 kg Solomillo de ternera (bavette)
- 10 g Mezcla de especias (5 g de sal, 4 g pimentón ahumado, 1 g de comino)
- 20 g Aderezo Ahumado Knorr
- 200 g Margarina

FRIJOLES DE LIMA CON AJO

- 1 kg Frijoles de lima
- 30 g Ajo picado
- 3 l Agua

PURÉ DE AGUACATE

- 2 uni Auacates enteros, maduros, triturados
- 10 ml Jugo de lima

SALSA DE TOMATE

- 500 g Tomates, sin piel, en trocitos
- 20 g Cilantro picado
- 20 g Cebolla en brunoise
- 15 ml Jugo de lima

TORTILLA DE HARINA

- 300 ml Masa harina
- 250 ml Agua caliente (a 55°C)

CHISTORRA

- 200 g Chistorra cortada en rodajas

GUARNICIONES

- Hoja de cilantro, gajos de lima (troceada), anillos de cebolla (en rodajas finas)

ELABORACIÓN

FRIJOLES DE LIMA CON AJO

Añade los frijoles al agua y deja que se cuezan a fuego muy lento durante 1 hora. Escurrir y enjuagar. Vuelve a llenar el recipiente con suficiente agua fría para cubrir los frijoles. Llévelo a ebullición entre una hora y hora y media. Escúrrelo pero conserva algo de líquido. En otra sartén, sofríe ligeramente el ajo picado, añade los frijoles de lima escurridos, remueve un poco y añade parte del líquido de los frijoles. Sazona al gusto.

PIMIENTOS CÓNICOS ASADOS

Calienta el carbón para asar (o asa en el horno). Asa los pimientos hasta que estén negros. Retíralos, colócalos en una bandeja y cúbrelos bien durante 5 minutos. Retira y enjuaga cuidadosamente los pimientos con agua para quitar la piel carbonizada. Secar y reservar.

PURÉ DE AGUACATE Y SALSA DE TOMATE

Para el puré, añade jugo de lima a un aguacate triturado y sazónalo al gusto. Tapar y reservar.

Para la salsa de tomate, mezcla todos los ingredientes preparados en un tazón. Sazónalo. Reservar.

TORTILLA DE HARINA

Pon harina en un bol y lentamente añade agua. La masa no debe pegarse a las paredes. Retírala, espolvorea algo de harina sobre la encimera y trabaja la masa suavemente. Déjala reposar durante 30 minutos. Reparte 30 g de masa en bolas y aplástalas para darles una forma redonda y fina. Tuesta ligeramente las tortillas en una sartén.

CHISTORRA

Dora las chistorras en una sartén caliente hasta que estén hechas.

SOLOMILLO DE BUEY (BAVETTE)

Adereza el solomillo con una mezcla de especias y añade Aderezo Ahumado Knorr. Saltea el solomillo hasta que esté crujiente. Dale un toque final con margarina.

RECETA TRADICIONAL



INGREDIENTES | 10 pax

BURGER

- 1,5 Kg Carne picada de ternera
- 50 g Cebolla
- 1 uni Ajo
- 50 ml Aderezo Ahumado Knorr
- 150 g Tomates secos en aceite
- 10 uni Bollo de pan
- 250 ml Caldo o fondo de carne

ENSALADA

- 80 g Rúcula
- 500 g Cebolla roja
- 240 g Bulgur cocido
- 100 ml Vinagre arroz
- 20 g Sal
- 20 g Azúcar
- 200 g Tomates secos en aceite

PATATAS CAJÚN

- 1 Kg Patatas
- 40 g Especias cajún
- Aceite

GRILL BURGER, PATATAS CAJÚN, ENSALADA DE BULGUR, CEBOLLA ENCURTIDA Y RÚCULA

ELABORACIÓN

BURGER

Macera la carne picada con el Aderezo Ahumado Knorr, la cebolla, el tomate todo muy fino picado.

Los ingredientes pueden variar según la receta o el toque personal para cada tipo de burger.

El Aderezo Ahumado impregnará rápidamente la carne, ganando cierta intensidad tras un cierto reposo de 1 ó 2 horas.

Una vez lista la mezcla, da forma a las burgers y haz a la plancha o grill .

Tuesta ligeramente una mitad del bollo de pan antes de coloca la burger encima.

En un recipiente o cazo aparte dispón reducido y caliente un caldo o fondo de carne, el cual se adereza con un toque de Aderezo Ahumado Knorr. Usa este jugo para mojar la burger cuando está en el plato o al salir de la plancha, para conseguir un brillo y un punto extra de sabor a carne y a humo natural (opcional).

ENSALADA

Lava la juliana de cebolla con agua y mezcla con la sal, el azúcar y el vinagre. Tapar y reposar 2 horas. Escurre en un colador gradre con un peso encima.

Prueba el punto de acidez y sazón, corrigiendo si fuera necesario mediante un lavado ligero.

Cuece el bulgur y una vez frio combina con la rúcula, la cebolla encurtida y los tomates.

PATATAS CAJÚN

Lava muy bien las patatas y sin pelar, corta en gajos medianos. Frie ligeramente en aceite muy caliente y termina en el horno, espolvoreando especias cajún. Servir de guarnición.



ADEREZO SABOR

UMAMI

DESCRIPCIÓN

- El rico sabor caramelizado de cebollas y ajos asados a fuego lento.

CARACTERÍSTICAS

- 100 % ingredientes naturales
- Sin gluten
- Vegano

QUÉ OFRECE AL PROCESO DE COCINADO

- Aporta una profundidad de sabor caramelizado a los platos.

PLATOS QUE PROBAR

- Ternera o cordero braseado, carne guisada, risotto, jugos y salsas

INGREDIENTES ESENCIALES

PURÉ DE CEBOLLAS ASADAS AL HORNO

- Se lavan las cebollas frescas, se pelan y se asan al horno durante 1 hora y luego se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



PURÉ DE AJOS ASADOS AL HORNO

- Los dientes de ajo fresco se asan al horno durante 1 hora, se hacen puré y a continuación se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



CONCENTRADO DE CEBOLLA FRITA

- Concentrado de jugo de cebolla cocinado ligeramente en grasa con azúcar. Para 1 kg de concentrado se utilizan 7,5 kg de cebollas frescas.



EXTRACTO DE AJO

- Extracto natural obtenido del ajo.





CHULETA DE CORDERO, MERMELADA DE TOMATE Y PANEER



INGREDIENTES | 10 pax

COSTILLAR DE CORDERO

10 uni Costillar de cordero limpio
en porciones

GARBANZOS CON ESPECIAS

300 g Garbanzos enlatados,
enjuagados y escurridos
10 g Semillas de mostaza
5 g Semillas de cardamomo
2 g Semillas de comino
3 g Semillas de hinojo
5 g Cúrcuma en polvo
30 g Chalota en brunoise

500 ml Agua

10 g Aderezo Sabor Umami Knorr

MERMELADA DE TOMATE

800 g Tomates roma
200 g Azúcar
20 g Hojas de menta picadas muy
fino
20 g Cilantro picado muy fino

PANEER

1 l Leche entera
120 ml Zumo de limón
4 g Sal

SALSA DE TAMARINDO

100 g Pasta de tamarindo sin semillas
50 ml Aceite vegetal
5 g Semillas de mostaza
3 uni Chiles desecados
50 g Puré de tomate
200 ml Agua
500 ml Caldo de Pollo Líquido Knorr
2 g Cúrcuma en polvo
50 g Azúcar
10 g Crema fresca (crème fraîche)
500 ml Caldo de Pollo Líquido Knorr

ELABORACIÓN

GARBANZOS CON ESPECIAS

En una cazuela honda, añade aceite y las semillas de especias. Calientalo. Cuando las semillas de mostaza empiecen a crepitar, añade los chalotes. Saltéalo hasta que quede fragante y translúcido. Añade cúrcuma en polvo y remueve bien; a continuación, añade agua y Aderezo sabor Umami Knorr. Añade los garbanzos y cuécelos hasta que estén blandos.

MERMELADA DE TOMATE

Añade azúcar a una sartén y caliéntala. Cuando el azúcar se caramelize, añade los tomates cortados en trozos grandes y las hierbas picadas, y sigue cociendo hasta obtener una consistencia de mermelada. Enfrialo inmediatamente y guárdalo.

PANEER

Calienta leche a 90 °C, removiendo con frecuencia para evitar que se pegue. Retíralo del fuego y añade el jugo de limón; debe cuajarse inmediatamente. Déjalo reposar tapado durante 10 minutos. Cuélalo con una estopilla, exprime las cuajadas y espolvorea sal. Remueve suavemente para mezclar. Dale forma en un recipiente y déjalo en refrigeración durante toda la noche.

SALSA DE TAMARINDO

Vierte aceite en una sartén, añade las semillas de mostaza y los chiles desecados, y caliéntalo todo. Cuando las semillas de mostaza crepiten, añade puré de tomate, agua y los otros ingredientes (excepto la crema fresca). Deja cocer a fuego lento durante 15 minutos, y dale un toque final con crema fresca. Sazona al gusto.

COSTILLAR DE CORDERO

Sazónalo y dóralo en una sartén caliente con aceite hasta que alcance el punto de cocción deseado, y, a continuación, déjalo reposar.

RECETA TRADICIONAL



INGREDIENTES | 10 pax

CHIPIRONES

1,2 Kg Chipirones limpios
200 g Harina de garbanzo

PATATA CHAFADA

700 g Patata
100 g Espinacas baby
10 g Sal
50 ml Aceite oliva

TOFFEE DE CEBOLLA

800 g Cebolla
50 ml Aderezo Sabor Umami Knorr
5 g Sal
20 g Azúcar
200 ml Aceite de oliva

JUGO DE CEBOLLA

400 ml Caldo de pescado Knorr
preparado
30 ml Aderezo Sabor Umami Knorr
1 uni Ajo
50 ml Aceite de oliva

CHIPIRONES FRITOS ENCEBOLLADOS, PATATA CHAFADA, JUGO Y TOFFEE DE CEBOLLA

ELABORACIÓN

CHIPIRONES

Limpia bien los chipirones, sazona ligeramente y pasa por harina de garbanzo. Frie en abundante aceite caliente. Quita el exceso de aceite.

PATATA CHAFADA

Cuece la patata y una vez bien seca, chafar y aliñar con sal y aceite de oliva. Incorpora las hojas de espinacas frescas.

Mezcla ligeramente y dispón en el plato en pequeñas cantidades separadas.

TOFFEE DE CEBOLLA

Pocha la cebolla en juliana con aceite de oliva, en una olla ancha y tapada. Sudar la cebolla durante el tiempo necesario, moviendo habitualmente. Introduce una pequeña cantidad de agua y el azúcar para ayudar la caramelización.

Cuando se obtiene color dorado incorpora el Aderezo Sabor Umami Knorr y termina de caramelizar al gusto.

JUGO DE CEBOLLA

Hierve un caldo de pescado con algo de colágeno o de marisco y reduce junto con el Aderezo Sabor Umami Knorr. Servir.

Antes de servir, bate con una barilla o turmix si se desea aportar una textura espumosa a la salsa.

Termina con unas gotas de aceite de oliva crudo o un aceite de ajo.



ADEREZO

CÍTRICO

DESCRIPCIÓN

- El sabor enérgico y refrescante de la mandarina, la lima y el yuzu.

CARACTERÍSTICAS

- 100 % ingredientes naturales
- Sin gluten
- Vegano

QUÉ OFRECE AL PROCESO DE COCINADO

- Aporta una combinación equilibrada del frescor, el vigor y el sabor de los frutos cítricos al plato.

PLATOS QUE PROBAR

- Parrillada de mariscos, ceviche, postres, pollo marroquí.

INGREDIENTES ESENCIALES

CONCENTRADO DE JUGO DE MANDARINA

- Se utilizan 9 kg de mandarinas para obtener 1 kg de concentrado de mandarina.



CONCENTRADO DE JUGO DE LIMA PERSA

- Citrus latifolia Tan (lima de Tahití). Un nombre común alternativo es el de «limón persa». Recién exprimido, concentrado y congelado. Se utilizan 7 kg de lima para obtener 1 kg de concentrado.



JUGO DE YUZU

- Elaborado en Corea del Sur a partir de yuzu fresco procedente de las granjas del lugar. Exprimido, procesado y congelado. Concentración natural. 14-15 yuzu por kg de jugo.



EXTRACTO DE LIMÓN

- Extracto natural obtenido de limones.





RODABALLO, ESPÁRRAGOS AHUMADOS Y CÍTRICOS CONFITADOS



INGREDIENTES | 10 pax

RODABALLO

- 1,2 kg Rodaballo limpio y fileteado
- 150 g Margarina en cubos

ESPÁRRAGOS AHUMADOS

- 14 uni Yemas de espárragos blancos limpias
- 250 g Margarina
- 60 g Azúcar bruto
- 50 g Arroz crudo
- 80 g Virutas de madera

CÍTRICOS CONFITADOS

- 200 g Tomate en dados
- 40 g Alcaparras
- 10 g Perejil picado
- 40 g Aceitunas negras de liguria
- 50 g Aceite de oliva
- 25 g Aderezo Cítrico Knorr

MORILLAS SALTEADAS

- 500 g Morillas
- 2 dientes Ajo picados
- 50 g Margarina

BATATAS

- 1,2 Kg Batatas

GUARNICIÓN

- Alcaparras fritas

ELABORACIÓN

ESPÁRRAGOS AHUMADOS

Margarina ahumada: Mezcla el azúcar, el arroz y las virutas de madera. Transfiere la mezcla a un ahumador. Parte la margarina (2 cm x 2 cm), colócala en un ahumador (65°C durante 10-15 minutos). Retíralo, tápalo y enfríalo.

Espárragos: Recorta las yemas de los espárragos y colócalas en una bolsa de vacío. Calienta un puchero, añade la margarina ahumada y deja que se derrita. Vierte la margarina derretida en la bolsa con los espárragos. Sella la bolsa en vacío y caliéntala (85°C durante 10-12 minutos).

CÍTRICOS CONFITADOS

Mezcla todos los ingredientes (la mitad del perejil) con Aderezo Cítrico Knorr y remuévelo bien. Transfiérela a una bolsa de vacío, sállala y caliéntala (60°C durante 45 minutos). Retíralo y añade el perejil restante a la mezcla. Reservar.

MORILLAS SALTEADAS

Calienta una sartén con margarina, añade el ajo picado, remuévelo ligeramente para mezclar. Añade las morillas limpias y remuévelo bien.

BATATAS

Cubos. Corta la batata en cubitos y luego saltéalos con aceite hasta que queden cocinados de un color marrón dorado.

Puré. Utiliza el resto para el puré. Hierva en agua hasta que esté blando, pásalo por un tamiz de malla fina para hacer puré.

RODABALLO

Calienta una sartén con aceite de oliva, fríe el rodaballo hasta que esté hecho y dorado por ambos lados.

Añade cubos de mantequilla.

RECETA TRADICIONAL



INGREDIENTES | 10 pax

LUBINA (U OTRO PESCADO)

1,2 Kg Lubina fresca limpia
30 ml Aceite
5 g Sal

PATATAS PANADERA

1 Kg Patatas
200 g Cebolla
200 g Puerro
50 ml Aceite
200 ml Vino blanco
300 ml Caldo de Pescado Knorr
preparado

VINAGRETA

200 g Tomate concassé
200 ml Aceite oliva
30 g Cebollino
50 ml Aderezo Cítrico Knorr
1 diente Ajo

LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA Y VINAGRETA DE TOMATE, YUZU Y CÍTRICOS

ELABORACIÓN

LUBINA (U OTRO PESCADO)

Limpia y corta el pescado y hazlo al horno de forma tradicional.

PATATAS PANADERA

Corta las patatas en rodajas y la cebolla y el puerro en tiras. Dispón en una bandeja con un chorro de aceite, otro de vino y mojar un poco con agua o caldo de pescado.

VINAGRETA

Prepara una vinagreta batiendo ligeramente el Aderezo Cítrico Knorr con el aceite de oliva, cebollino, ajo frito o aceite de ajo. Una vez bien mezclado o incluso semi emulsionado, añade el tomate crudo cortado en pequeños dados y sirve por encima del pescado. La combinación de cítricos, mezcla de limón, mandarina y yuzu junto al ajo y el frescor del tomate, completan esta receta tan tradicional.

Esta vinagreta es válida incluso para ser usada para terminar de cocinar el pescado en el horno o sartén.



RECETA TRADICIONAL



INGREDIENTES | 10 pax

TARTAR

500 g Salmón
100 g Langostino
10 g Cebollino
70 ml Zumo de lima o limón
30 ml Aderezo Cítrico Knorr

GAZPACHUELO

500 ml Caldo de Pescado Knorr
preparado
500 ml Caldo de marisco
2 uni Aguacate
50 ml Zumo de limón
140 g Mayonesa Hellmann's Original
5 g Sal

EMULSIÓN

50 ml Aderezo Cítrico Knorr
150 ml Aceite de oliva arbequina
2 g Alga seca nori

TARTAR DE SALMÓN Y GAMBA, GAZPACHUELO DE AGUACATE, YUZU Y ARBEQUINA

ELABORACIÓN

TARTAR

Corta los trozos de salmón y langostino, ya limpio todo, y marina 2 ó 3 minutos con zumo de limón y lima.

Una vez marinado al gusto, incorpora el Aderezo Cítrico Knorr y mezcla bien el conjunto, con algo de cebollino picado.

Sirve enseguida sobre el gazpachuelo, con la ayuda de un aro metálico.

GAZPACHUELO

Tritura 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, incorpora 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.

Acaba de obtener la fluidez deseado incorporando más agua o caldo si fuera necesario.

El gazpachuelo se debe servir tibio, aunque en este caso también funcionará como una sopa fría.

EMULSIÓN

En un bol bate con una varilla el Aderezo Cítrico Knorr e ir incorpora el aceite en hilo muy fino. Continua batiendo con fuerza unos segundos hasta conseguir una emulsión lo suficientemente estable.

Tuesta ligeramente y corta en finas tiras para decorar este plato.





Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

