

Unilever Food Solutions te trae las últimas tendencias en cocina 100% americana.







DDUU...

El país de las oportunidades, y como no, de la gastronomía más sabrosa...

Una gastronomía donde la fusión está a la orden del día, una de las gastronomías más vivas del planeta, que siempre está en la cresta de la ola de las últimas tendencias. Una gastronomía que es una apuesta segura para las cocinas que quieren estar a la última en tendencias casual food.

En este libro te ofrecemos nuevas recetas y técnicas para estar a la última en cocina 100% americana: Lo último en tendencias.

Lo último en sabores.

Lo último en técnicas de cocción.

Lo último en emplatados.

"The real american way of cook". Esperamos que lo disfrutes.

> Javier Guerra Chef Unilever Food Solutions





AMÉRICA. TIERRADE COCINEROS VALIENTES

Vamos a poner todas las cartas encima de la mesa.

Si alguna cosa caracteriza a la cocina americana, son sus sabores con mucho carácter, su vistosidad y sobre todo su opulencia.

Con esto queremos decir que realmente si quieres dedicarte a este tipo de cocina tan sabrosa, o piensas en grande o no llegarás a ningún sitio.

O cocinas a lo grande o mejor deja de cocinar y vete para casa a hacer otras cosas.



América es una gran cocina llena de cocineros valientes con alma de mestizaje que convierten en tendencia casi todo lo que cocinan.



Sólo hay una clave para hacer buena cocina americana: haciendo las cosas bien y de manera sencilla.

ESTA ES LA RAZÓN

Una buena carne picada en su punto, un buen queso Cheddar, la mejor salsa BBQ y todo dentro de un buen pan dulce americano.

¡Y pim pam! Ya lo tenemos. ¡Ahora sólo tenemos que hacer que esta burger sea tan y tan grande que no quepa en la boca!





Paseando por Estados Unidos, te das cuenta de que todo es auténtico, que las técnicas de cocinar son simples y tradicionales. Además, te encuentras los locales llenos de comensales hambrientos y felices.

...Dios bendiga a América y a los Chefs



COMIDA CALLEJERA

LA VIDA DE AMÉRICA CONSISTE EN UN MORDISCO CALIENTE MIENTRAS ANDAS POR LA CALLE.

EL BULLICIO DE LA GENTE COMIENDO EN LA CALLE O EN UN PARQUE, ABASTECIDOS DESDE UN CAMIÓN DE COMIDAS.

SE TRATA DE COMER CON LA MANO Y VIBRAR CON EL <u>SABOR</u>.

NO OLVIDES LAS SERVILLETAS.





Esta receta tiene su inspiración en el amor de los americanos por las semillas. En este caso es polenta gruesa. La utilizamos para dar rugosidad, consistencia y un cierto crujiente al frito de gambas. Para mojarlo utilizamos una salsa de mayonesa aderezada con jalapeños.

POPCORN PRAWN ROLLS AND JALAPENO MAYO

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

GAMBAS REBOZADAS

1.5kg Langostinos pelados y desvenados

300g Harina 8 x Huevos

20ml Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr

400g Virutas de pan rallado

200g Polenta

MAYONESA DE JALAPEÑOS

300g Mayonesa Hellmann's Original

50g Jalapeños picados20g Coriandro en polvo

ENSALADA DE COL

450g Col blanca

150g Cebolla morada muy picada

10 x láminas de queso cheddar

10 x piezas de pan burger

- 1. Cubrir las gambas en la harina. Luego, a parte, batir los huevos junto con el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr** y empanar con las migas de polenta y el pan rallado. Freír hasta que estén dorados.
- Combinar la Mayonesa Hellmann's con los jalapeños bien picados y el polvo de coriandro.
- 3. Tostar el pan de hamburguesa.
- 4. Ensamblar primero una base con la col y la cebolla morada laminada, después las gambas empanadas, mojamos con la mayonesa de jalapeños y para terminar la lámina de gueso Cheddar.



Esto no es un perrito caliente cualquiera. ¡Es el rey de los perritos! Dos alimentos americanos icónicos se estrellaron en uno que crea una experiencia de comida explosiva como ningún otro. Verás a la gente sentarse en el bar y devorarlos.

CHIPOTLE CORN DAWGS, SALSA & TOBACCO ONIONS

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

MASA PARA EMPANAR	ENSALADA DE MAÍZ	CEBOLLA FRITA
1 x Huevo	400 grs de maíz	150g Cebolla morada en tiras fritas.
150g Harina con levadura	50g Chalotas picadas	
25g Azúcar	250g Tomates picados	MAYONESA DE CURRY ROJO 200g Mayonesa Hellmann's Original
2g Sal	50ml Aceite.	
250ml Leche	10g Zumo de limas	
150g Polenta	Sal al gusto	100g Curry Rojo Knorr
		reeg carry respectations
10 x Palitos de cereal		10 x Pan Hot-dog

PREPARACIÓN

10 x Salchichas Frankfurt

- MASA PARA EMPANAR: Combinar los ingredientes para hacer la masa. Colocar los palitos dentro de los perritos calientes, meterlos en la masa del empanado y freírlos.
- 2. **ENSALADA DE MAÍZ:** Mezclar el maíz con las chalotas picadas, el tomate, el aceite, el zumo de lima y sal. Refrigerar para su uso posterior.
- 3. **CEBOLLA FRITA:** Freír las cebollas en freidora a 160°C hasta que estén doradas y crujientes.
- 4. **MAYONESA DE CURRY ROJO:** Combinar la **Mayonesa Hellmann's Original** y el **Curry Rojo Knorr** hasta conseguir una salsa homogénea.
- 5. **EMPLATADO:** Colocar dentro de los panes los perritos ya pinchados y empanados, después por encima la salsa de mayonesa con curry y después la ensalada de maíz, para terminar colocar por encima la cebolla frita.



No me preguntes por qué el Teriyaki y el Curry rojo van juntos. Simplemente funciona. Esta es una receta que tiene sólo tres ingredientes y sabe riquísima. ¡A chuparse los dedos!

TERIYAKI CHIPOTLE BUFFALO WINGS

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

3kg Alitas de pollo

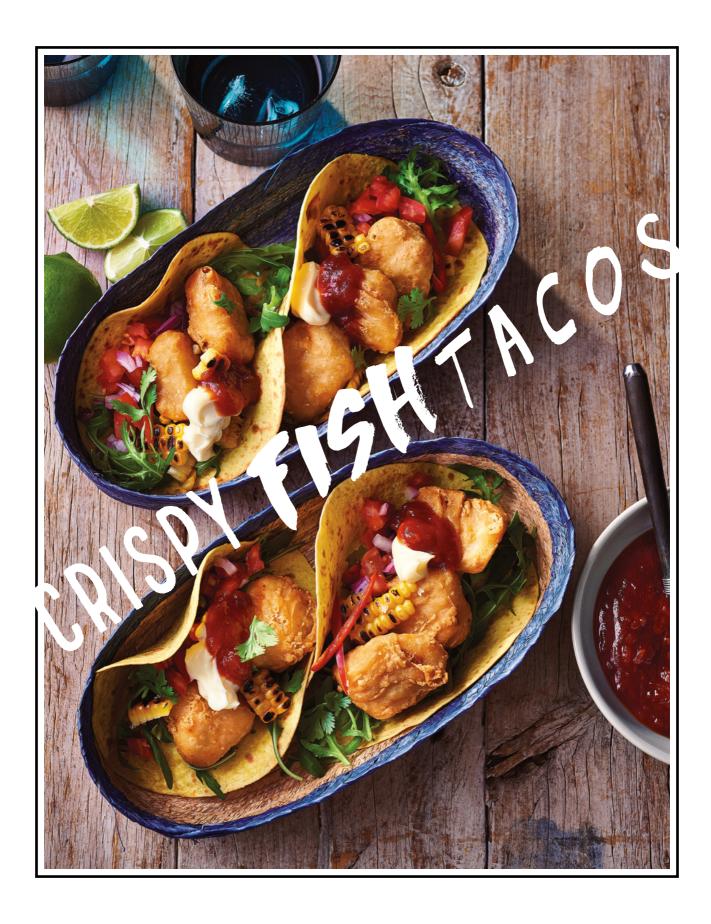
100g Curry Rojo Knorr

400g Salsa Teriyaky

400g Tallos de apio

300ml Salsa Barbacoa Knorr

- Adobar las alitas con la salsa Curro Rojo Knorr la salsa Teriyaky y la Salsa Barbacoa Knorr. Dejar macerar 24 horas.
- 2. Hornear durante 15 minutos a 180°C.
- 3. Servir con guarnición de tallos de apio.



Dulce Taco, cuanto te quiero déjame comerte de una vez... La vida es bella porque existen los tacos.

CRISPY FISH TACOS

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

30 Trozos lomo de merluza

50g de harina

20 Tortitas de maíz horneadas

100g Rúcula hojas

200g Tomate en trozos

100g Cebolla morada laminada

4 Mazorcas de maíz a la parrilla troceadas

TOMATE DE CHILI

125g Salsa Pomodoro Knorr 500ml agua hirviendo

25g Chili en polvo

MAYONESA DE LIMA

250g Mayonesa Hellmann's Original

20g zumo de lima

- 1. Pasar los trozos de pescado por harina y freír. Reservar.
- MAYONESA DE LIMA: Combinar la Mayonesa Hellmann's Original y el zumo de lima.
- 3. Colocar el pescado y el resto de ingredientes en las tortillas, cubrir con la mayonesa de lima y la salsa de **Pomodoro Knorr** con chili.



Estos calamares fritos con un toque de chili, transportará a tus comensales al sur de California, donde el sol brilla constantemente, las olas se estrellan en la playa y la arena quema los pies como en el infierno.

CRISPY SQUID WITH SMOKED CHILLI AIOLI

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

88 Calamares limpios, tubos

REBOZADO

200g Rebozador Knorr 30g Aromat Knorr 10g Pimienta negra molida100g Alcaparras

Guarnecer con hojas de rúcula y gajos de limón para aderezar

SALSA

250g Salsa Hellmann's Alioli

- CALAMARES: Cortar los calamares en trozos. Mezclar los trozos de calamar con el Rebozador Knorr ya aderezado con el Aromat Knorr y la pimienta. Freír en aceite muy caliente, hasta que quede un dorado suave. Freír las alcaparras como guarnición.
- 3. **SALSA:** Combinar los calamares rebozados con la **Salsa Alioli Hellmann's** y unas gotas de limón.



Nada más grande que sentarse en una mesa con un gran plato de estas costillas. Tus comensales asaltarán la mesa y aullarán como locos ante ellas.

TRIPLE CHIPOTLE AMERICAN BEEF RIBS

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

2kg Costillas de ternera cortadas (en trozos de 5cm) 20g Chili en polvo 20g Pimentón en polvo 200ml Aceite de oliva

GLASEADO DE CHIPOTLE

300g <mark>Salsa Barbacoa Knorr</mark> 20g Primerba de Ajo

- 1. **COSTILLAS:** Abrazar los trozos de costillas con el aceite de oliva y el polvo de chili y pimentón y dejar en adobo macerando 24 horas.
- 2. Colocar las costillas en una rustidera, hornear durante 2-3 horas o hasta que estén tiernas.
- 3. **GLASEADO DE CHIPOTLE:** Agregar el jugo que ha soltado la carne al glaseado a utilizar y dejar reducir. Pintar con el glaseado las costillas y colocar en el horno durante 15 minutos o hasta que esté caramelizado. Servir con ensalada de col.





ES TIEMPO DE OLVIDARSE DE LO LIMPIO Y ABURRIDO. EL BOCADILLO AMERICANO ES SABROSO, RELLENO DE CRUJIENTES Y SALTEADOS. PUEDES METER CASI CUALQUIER COSA DENTRO DEL PAN.

NO TIENE LÍMITES: MARISCO, SABORES ASIÁTICOS... CUALQUIER COMBINACIÓN SABE A LIBERTAD.









¡Esta receta tiene su lugar por derecho propio! Pica tu propia carne si puedes, utiliza productos de calidad y no te quejes si tiene demasiados ingredientes. Traída directamente de los foodtrucks.

HONEST TO GOODNESS AMERICAN CHEESE BURGER

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

1.5kg Carne picada de ternera200g Lechuga picadaSal y pimienta al gusto200g Cebolla en cuadraditos20 x Láminas de queso Cheddar blanco200g Mostaza americana10 x Pan de hamburguesa200ml Ketchup Hellmann's

PREPARACIÓN

1. Aderezar la carne picada con la sal y la pimienta y formar bolas de 150g cada una, aplanar dando forma de hamburguesa.

200g Pepinillo laminado

2. Cocinar al gusto en la parrilla.

300g Mayonesa Hellmann's Original

- 3. Una vez cocinadas colocar las láminas de queso sobre las hamburguesas y dejar que se derritan.
- 4. Tostar el pan y montar en el siguiente orden: Base de pan, Mayonesa Hellmann's Original, lechuga, carne de hamburguesa con queso, cebolla, mostaza, Ketchup Hellmann's, pepinillos y pan superior tostado.



Cada vez es más difícil separar estos dos ingredientes: el pollo y el aguacate. Se están convirtiendo en una mezcla cada vez más popular con un resultado muy sabroso.

CHICKEN KATSU SANDWICH, SMASHED RANCH AVOCADO

UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE





INGREDIENTES para 10 personas

POLLO EMPANADO

1.5kg Solomillos de pollo300g Empanador Knorr200g Cereales Corn Flakes

MASA DE AGUACATES

4 x Aguacates 100ml Salsa Vinagreta Hellmann's

5q Zumo de lima

SALSA KATSU

200g Ketchup Hellmann's 100g Salsa Barbacoa Knorr 100g Curry Rojo Knorr

ENSALADA DE COL

100g Zanahorias450g Col Blanca100g Cebolla roja50g Azúcar80ml Vinagre de arroz

10 x Pan de hamburguesa

PREPARACIÓN

- 1. **POLLO EMPANADO:** Mezclar el **Empanador Knorr** con los cereales Corn Flakes, humedecer los solomillos de pollo y empanarlos con la mezcla.
- 2. MASA DE AGUACATES: Combinar el aguacate hecho masa con la Salsa Vinagreta Hellmann's y el zumo de lima hasta obtener una pasta ligera. Dejar reposar.
- 3. SALSA KATSU: Mezclar el Ketchup Hellmann's con la Salsa Barbacoa Knorr y el Curry Rojo Knorr.
- 4. **ENSALADA DE COL:** Cortar en tiras muy finas la zanahoria, la col y las cebollas, mezclar todo y agregar el azúcar y el vinagre de arroz.

Tostar el pan y montar en el siguiente orden - base de pan, mezcla de aguacate, ensalada de col, pollo empanado, salsa Katsu y pan de arriba.



Si te gusta el cangrejo, pero no estás interesado en buscar su carne, ¡cocínalo entero! Tan sólo tienes que buscar un buen cangrejo baby bien tierno. ¡La masa de la cerveza y un buen frito hará el resto!

BEER BATTERED SOFT SHELL CRAB SANDWICH

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

10 x 100g Cangrejo de concha SALSA SOUTHWEST SALSA blanda

50g Salsa Barbacoa Knorr
400g Salsa para Ensalada Mil
100g tomate picado
Islas Hellmann's

10 x Pan de hamburguesa 200g Lechuga laminada 100g tomate picado

MASA DE CERVEZA

250ml Cerveza rubia
300g Rebozador Knorr



- 1. Lavar y limpiar los cangrejos, escurrir bien.
- 2. Combinar el **Rebozador Knorr** con la cerveza hasta obtener una masa Orly, freír hasta que estén cocidos y dorados.
- 3. Combine los ingredientes para obtener la salsa Southwest y reservar.
- 4. Tostar los panes abiertos de la hamburguesa y ensamblar en el orden siguiente: Base de pan, salsa Southwest, lechuga, tomate, cangrejo cocinado y pan superior tostado.





Quién pensó que hacer una hamburguesa con macarrones y cheddar es de locos. Aquí está. Nos encantan las locuras. Y además está realmente buena...

CHIPOTLE MAC 'N' CHEESE BEEF BURGER

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTS Serves 10

MAC 'N' CHEESE

150g Macarrones mini. 300ml leche

30g Roux Knorr

150ml Salsa Barbacoa Knorr

100g Cheddar

100g Queso parmesano

100g Queso gruyere

BURGER

1.25kg Carne Picada 100% ternera200g Salchicha picada150g Cebolla morada picada

25g Chili en polvo

10 Pan de hamburguesa de pan de leche Cebolla frita como guarnición, al gusto Lechuga rizada

- MAC 'N' CHEESE: Cocinar macarrones hasta al dente. En una olla cocer la leche hasta que hierva a fuego lento, añadir Roux Knorr y los ingredientes restantes y llevar a ebullición hasta que espese. Añadir macarrones de nuevo a la cacerola. Reservar.
- 2. **BURGER:** Combinar la carne picada de ternera, con la salchicha, la cebolla y el chili en polvo.
- 3. **MONTADO:** Colocar sobre la base de pan una hoja de lechuga rizada y sobre ésta la carne de la hamburguesa, continuar colocando los macarrones mezclados con los quesos y terminar con la cebolla frita.



El bocadillo de carne asada y queso es una institución en Philadelphia, es más, te dirán que lo inventaron ellos. Si lo pones en tu carta, prepárate para vender cientos de ellos.

PHILLY STEAK ROLL

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

1kg Lomo de ternera

SALSA DE QUESO

20g Mantequilla 150 Cebolla blanca muy picada

50g Salsa Demiglace Knorr 300g Mezcla de quesos:

Queso Parmesano / Queso Gruyere / Queso Provolone / Queso Americano

150g Jalapeños encurtido laminado

10 Bollos de leche

- 1. **LOMO DE TERNERA:** Planchear al punto y cortar en láminas finas.
- 2. **SALSA DE QUESO:** Agregar la mantequilla y la cebolla blanca a la cacerola y dejar reducir, añadir 300 ml de agua tibia, la **Salsa Demiglace Knorr** y la merzcla de quesos rallados. Agregar el lomo troceado y mezcle la carne con la salsa.
- 3. Llenar los bollos con el lomo y salsa, cubrir con jalapeños encurtidos, salsa extra y queso rallado extra.



Tus clientes se sentirán a las puertas del cielo cuando coman una hamburguesa como ésta. Con suculento tajo bajo de ternera asado, sólo podrán decir ¡AMÉN!

BEEF BRISKET SANDWICH WITH BOURBON CHIPOTLE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

1.5kg Tajo bajo de ternera15g Chili en polvo20g Pimentón en polvo100g Salsa para Ensalada Hellmann's Mostaza y Miel

75g Salsa Demiglace Knorr

20ml Vinagre de manzana

1.5kg Salsa Pomodoro Knorr

10 Pan breioche burger 250g col lombarda laminada 250g col blanca laminada

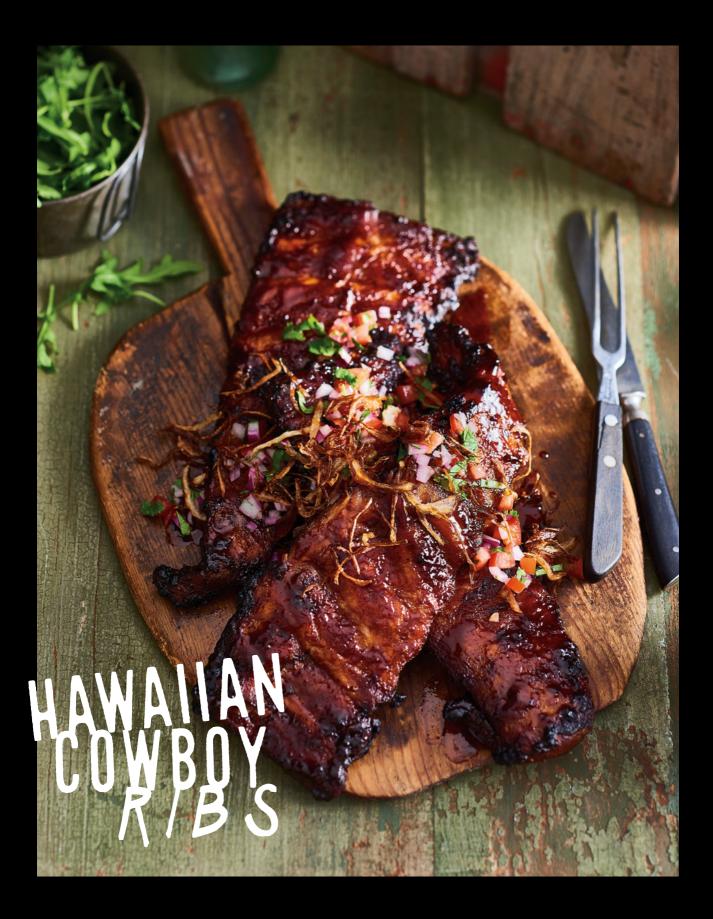
BOURBON RED CURRY

300ml Salsa Barbacoa Knorr 25g Curry Rojo Knorr 100ml Bourbon

- TAJO BAJO DE TERNERA: Combinar la mezcla del chili en polvo, con el pimentón, la Salsa para Ensalada Hellmann's Mostaza y Miel, la Salsa Demiglace Knorr y la Salsa Pomodoro Knorr, y cocinar todos los elementos juntos. Usar la mitad de la mezcla para marinar la Falda de Ternera.
- 2. Después de marinar cubrir con el resto de marinado y cocinar a 160°C. por al menos 2 horas , hasta que el tajo esté tierno. Trocear las piezas de tajo. Reservar.
- 3. **BOURBON RED CURRY:** Para la salsa de acompañamiento, mezclar todos los ingredientes.
- 4. **MONTADO**: sobre la base del pan colocar la ensalada con las coles, después las piezas de carne cortadas y rematar con la salsa de Bourbon y **Curry Rojo Knorr**.







¿Vaqueros hawaianos? Aquí cocinamos unas buenas costillas y agregamos el puré de papaya que da jugosidad y ternura ¡por toda la cara!

HAWAIIAN COWBOY RIBS

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

MARINADO

120g Azúcar 5g Pimienta negra molida gruesa 30ml Aceite de sésamo

120g Primerba de Ajo 80g Curry Rojo Knorr 200g Papaya puré

300ml Salsa Barbacoa Knorr

100ml Agua

100ml Caldo Líquido Concentrado sabor Carne Knorr

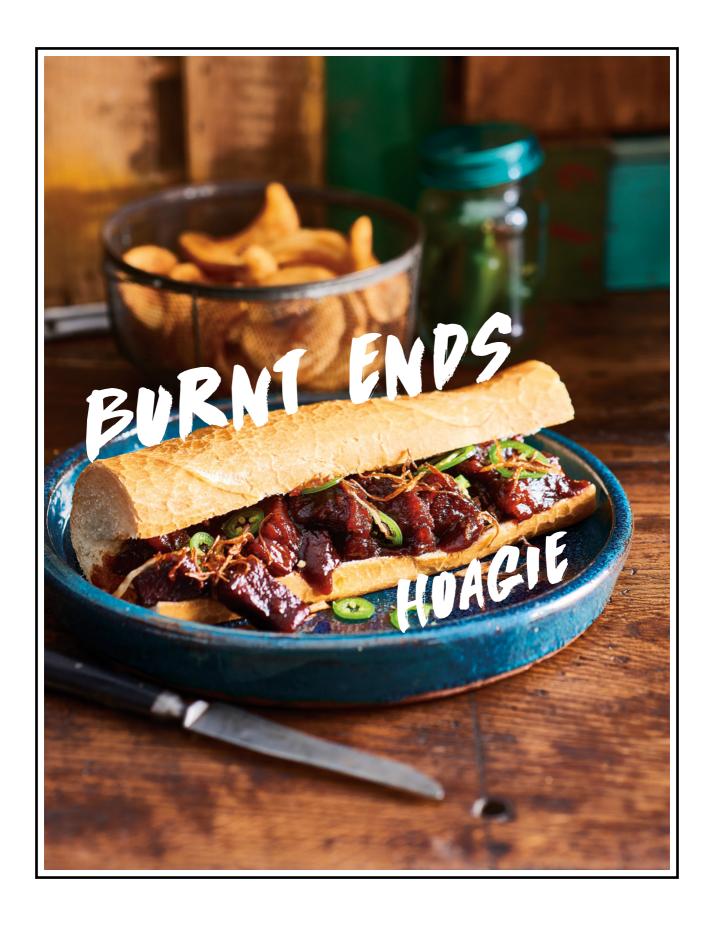
4kg costillas de cerdo

ENSALADA

500g Tomate en daditos.150g Cebolla morada en dados100g Cebolla frita.



- 1. Combinar los ingredientes de la marinada y vertir sobre las costillas para adobar durante 24 horas.
- 2. Retirar del adobo y poner en la parrilla por 30 minutos hasta que esté cocinadas, mojándolas con el adobo regularmente.
- 3. Para hacer la ensalada de guarnición, mezcle el tomate y la cebolla roja.
- 4. Servir las costillas adornadas con la guarnición.



Comer uno de estos, es no poder dejar de comerlos. Y antes de darte cuenta los comerán incluso en el desayuno. ¡Pónlos en tu menú y verás!

RIB BURNT ENDS HOAGIE. WHISKY MAPLE BBQ

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

3kg Costilla americana, entera, deshuesada

LÍQUIDO PARA EL BRASEADO

1.2L Refresco de cola 10ml Esencia de ahumado 250g Azúcar moreno 100ml Vinagre de manzana 100g Curry Rojo Knorr

40ml Caldo Líquido Concentrado sabor Carne 10 x Pan francés

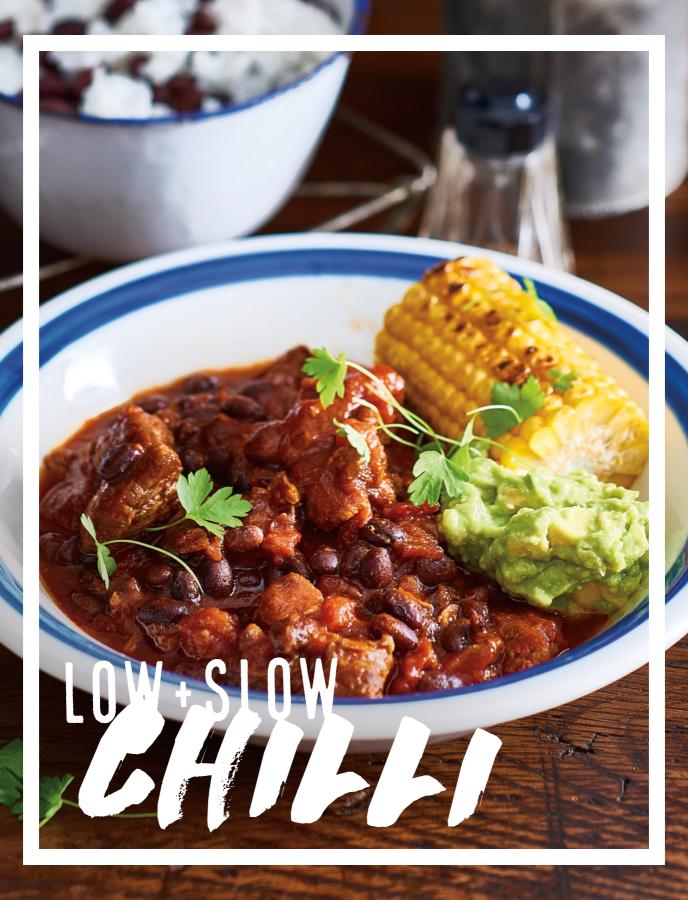
WHISKY MAPLE BBQ

150ml Salsa Barbacoa Knorr 60grs Salsa Pomodoro Knorr 100ml Sirope de arce

200ml Whisky 300ml Refresco de cola

120g Azúcar moreno

- 1. Colocar la costilla en una fuente de horno grande, combinar con el líquido de cocción, cubrir y cocinar en un horno precalentado durante 4 horas a 140°C.
- 2. Retirar y colocar en una nueva bandeja y dejar enfriar, trocear en trozos de 3 cm y volver a colocar en el horno, quitar una vez que la carne empieza a crujir.
- 3. Colocar la carne troceada en la salsa de barbacoa de arce de whisky, cubrir y calentar.
- 4. Servir en pan baguette francés con ensalada y patatas fritas.



Chuck (falda), es un corte de carne muy versátil. Aparte de ser una gran carne de hamburguesa es también perfecto para cocinar en un estofado. Incluso pon esta receta en un pastel y ¡lo verás volar! de lo rápido que lo comerán

LOW AND SLOW CHIPOTLE CHILLI BOWL

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

CHILLI

150g Cebolla Morada troceada 50ml Aceite de oliva

2.5kg Falda de ternera en cubos

120g Curry Rojo Knorr

100g Primerba de Ajo

5g Comino molido

800ml agua

100g Salsa Pomodor Knorr

100g Frijoles negros.

10 x mazorcas de maíz a la parrilla



- 1. Freír las cebollas en el aceite hasta que estén blandas, añadir la carne y dorar ligeramente.
- 2. Agregar el Curry Rojo Knorr, la Primerba de Ajo y el comino y cocinar por otros cinco minutos.
- 3. Añadir el agua, la Salsa Pomodoro Knorr y cocinar durante dos horas hasta que la carne empiece a estar tierna. Escurrir y enjuagar los frijoles y añadir, cocinar durante 30 minutos adicionales.
- 4. Servir con maíz a la parrilla.



¿Deseas crear un suculento ahumado típico del sur?

Tan sólo necesitas un poco de ingenio. Una manera fácil de infundir un verdadero aroma ahumado de Texas es envolver virutas de madera aromática en papel de aluminio y colocar en una olla que pondremos al fuego hasta que la madera humee abundantemente.

Después la colocaremos en la base del horno que mantedremos a 150°C.







Utiliza una madera bien aromática y tu horno de convección y conviértelo en una auténtica máquina de ahumar.

Colocar la materia prima que queremos ahumar en un estante superior a la olla de ahumado y listo. Tan sólo tienes que cocinar de manera normal.







Hay un restaurante en el sur americano que vende más de 500 platos al día, porque utilizan bagre. Desafortunadamente no tenemos bagres, así que aquí utilizaremos pargos ó lubinas, ¡y seremos igual de felices!

LOUISIANA FISH AND FRIES

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

10 x 150g Pargo

200g Empanador Knorr

20ml Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr

100g Polenta

Patatas fritas y ensalada al gusto



- 1. Cortar el pescado en trozos finos para facilitar el frito.
- Macerar los trozos de pescado con un poco de agua y el Caldo líquido concentrado de marisco Knorr, y empanar con el Empanador Knorr mezclado con la polenta. Freír hasta que estén cocidos y dorados.
- 3. Sirva el pescado con papas fritas y una ensalada de repollo de rancho.



Esta es una receta que se hace con cerdo "Pork Schnitzel". Hacerla con pollo te llevaría al infierno. Pruébala y ya me dirás.

CRUMBED PORK SCHNITZEL, MUSTARD SLAW, APPLE MUSTARD GRAVY

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

10 x 200g Filetes de cerdo magro

200g Empanador Knorr

150g Cereales

GRAVY

250ml Vinagre de manzana 900ml Agua

80g Salsa Demiglace Knorr 50g Mostaza Hellmann's

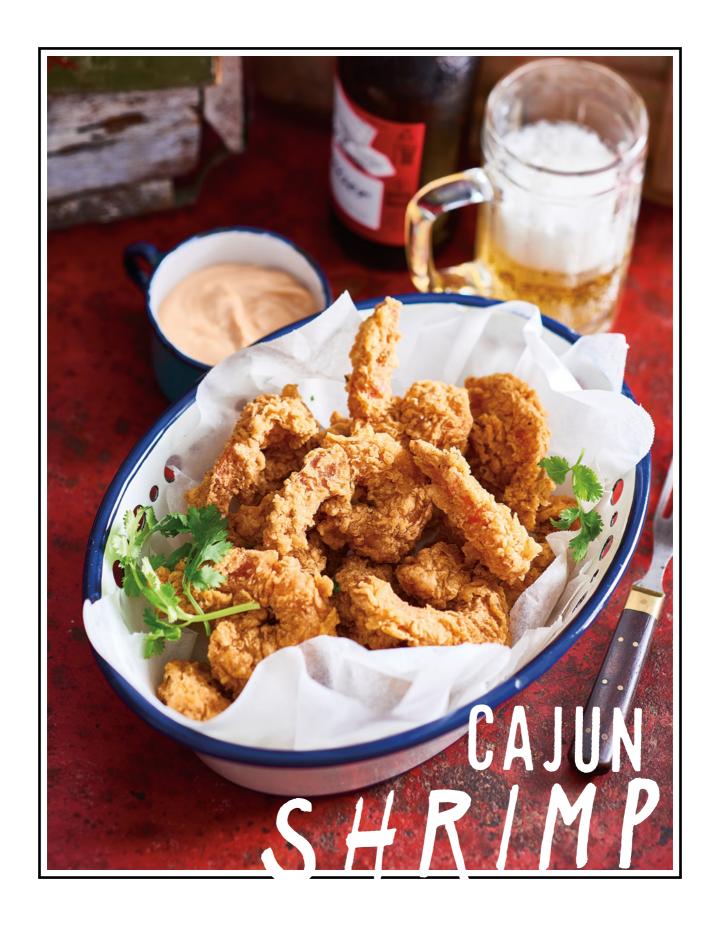
50ml Sirope de arce

ENSALADA

450g Col blanca laminada 100g Zanahoria laminada 100g Cebolla morada 100g Mayonesa Hellmann's

Original

- PORK SCHNITZEL: Empanar los filetes de cerdo ayudándonos del Empanador Knorr y mezclándolo con los corn flakes. Freír hasta que esté bien cocida y dorada.
- GRAYY: Reducir a la mitad la sidra en una olla grande, añada el agua, la Salsa Demiglace Knorr, la Mostaza Hellmann's y el jarabe de arce. Llevar a ebullición mientras se agita, dejar que se espese.
- 3. **ENSALADA:** Mezclar todos los ingredientes vegetales y poner la **Mayonesa Hellmann's** a un lado para dipear con el cerdo. Servir el schnitzel de cerdo con la salsa y la ensalada de pollo.



¿Cuántas de estas gambas podrías meter en la boca de una vez? Si ves las mejillas de tus clientes llenas, ¡sabrás que pidieron las gambas cajún!

CAJUN SHRIMP AND CHIPOTLE MAYO

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

1.2Kg Gambas peladas y desvenadas250ml agua200g Rebozador Knorr

30g Especia cajún 10g Sal

RED CURRY MAYO

200g Mayonesa Hellmann's Original 60ml Curry Rojo Knorr

- 1. Mezclar el Rebozador Knorr con el agua templada, la sal y las especias cajún y hacer una masa Orly.
- 2. Sumergir las gambas en la Orly y freír hasta que estén bien doradas
- 3. **RED CURRY MAYO:** Mezclar la Mayonesa Hellmann's Original con el Curry Rojo Knorr. Servir las gambas rebozadas con mayonesa de curry rojo y ramitas de cilantro.



¿Pensando en el sur? Piensa en el típico pollo frito. Su secreto está en el marinado con margarina en pomada y su crujiente empanado con un toque picante. Es un plato básico en las cartas sureñas americanas.

TENNESSEE HOT FRIED CHICKEN, SLAW AND BLUE CHEESE DRESSING

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

4kg Alitas de pollo

750ml. Margarina Phase Líquida

10g Chile en polvo

25g Sal 40g Azúcar

300g Empanador Knorr

70g Pimentón dulce ahumado

SALSA DE SABOR YOGUR

300ml. Salsa para Ensalada Hellmann's sabor Yogur

ENSALADA

150g Repollo rojo rallado 150g Repollo blanco rallado 50g Cebolla roja, cortada en rodajas

150g Mayonesa Hellmann's Original

400g Pepinillos laminados.

- 1. **POLLO:** En un bol, combinar el pollo, la Margarina Phase Líquida, el puré de chile, 10g de sal y azúcar y luego marinar en la nevera durante la noche.
- 2. Mezclar el **Empanador Knorr**, el pimentón ahumado y la sal, luego dividir en dos. Cuelar el adobo de margarina del pollo y mezclar con una de las mezclas de harina divididas para formar una masa ligera.
- 3. Sumergir el pollo marinado en la otra mezcla de **Empanador Knorr** dividida y luego en la mezcla de masa. Agitar el exceso de masa y freír en aceite caliente, 160°C. durante 10 minutos. Transferir a un plato, forrado con un papel secante.
- 4. SALSA SABOR YOGUR: Servir como acompañamiento en un cuenco.
- ENSALADA: Mezclar los ingredientes de repollo y la mayonesa y servir con las alitas de pollo y el aderezo de Salsa para Ensalada Hellmann's sabor Yogur de acompañamiento.



Esto es lo que sucede cuando haces el típico pollo frito sureño y lo metes en un buen schnitzel. Los clientes no tendrán ninguna excusa para terminárselo.

SOUTHERN FRIED CHICKEN SCHNITZEL

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

10 Pechugas de pollo 700ml Suero de leche 5q Sal

REBOZADO

250g Rebozador Knorr 5g Pimentón 5g Ajo en polvo 5g Cebolla en polvo 3g Mostaza en polvo

2g Pimienta en polvo 4 Huevos batidos

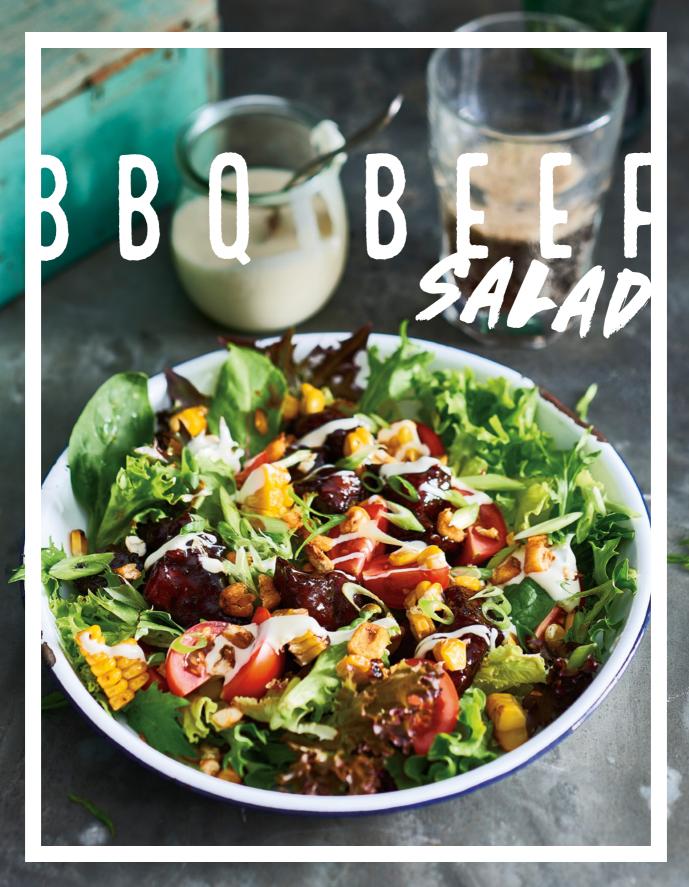
SALSA ACOMPAÑAMIENTO

250g Mayonesa Hellmann's Original 25g Curry Rojo Knorr

- 1. Sumergir el pollo en el suero y sal y dejar marinar durante 3 horas.
- 2. **REBOZADO:** Combinar el **Rebozador Knorr** y las especias en un bol. Escurrir el pollo de suero de leche y colocar en la mezcla del rebozador, luego en la mezcla de huevo y volver al rebozador.
- 3. Freír hasta que esté dorado.
- 4. Servir con patatas fritas y la salsa de acompañamiento de mayonesa con curry rojo.







No sólo de ensalada César vive el hombre. Eres el Chef. ¿Por qué no añadir una deliciosa carne BBQ troceada y un buen maíz y salsa mil islas en tu ensalada?

AMERICAN BBQ BEEF SALAD

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

1.5Kg Carne BBQ terminada (Ver receta en pág. 49) 300g Mazorca de maíz braseada y troceada

500g Mezclum de ensalada

250g Kikos fritos

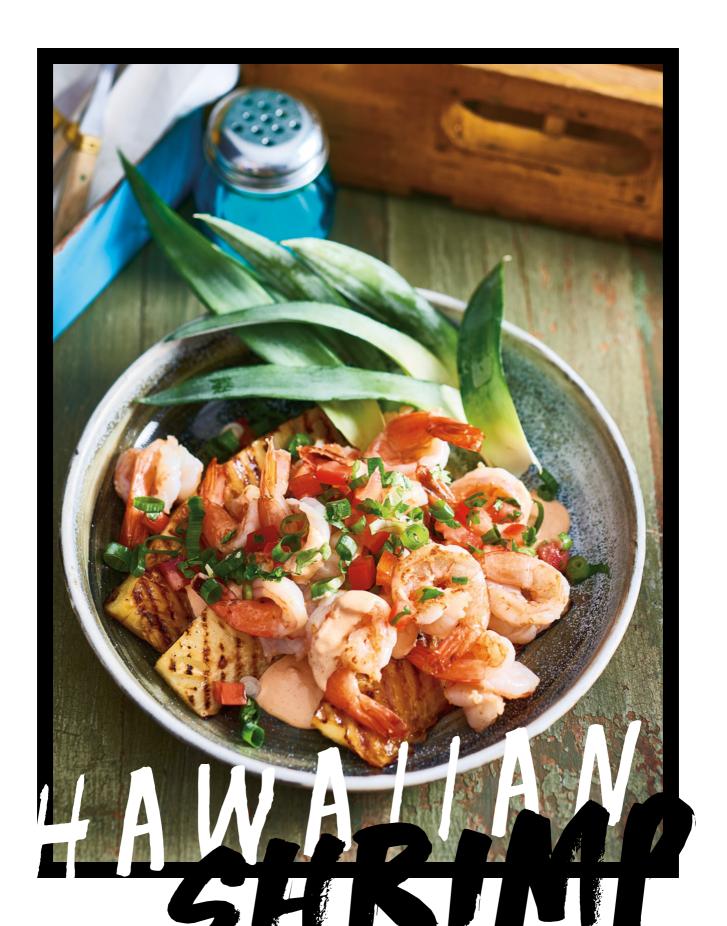
80g Chalotas en tiras finas

200g Salsa Mil Islas Hellmann's

300g Tomatitos maduros



- 1. Ver receta de carne BBQ terminada (pág. 49).
- 2. Para servir, mezclar todos los ingredientes y cubrir con Salsa Mil Islas Hellmann's.



¿Qué es Hawaii sin piña? La mezcla de piña y gambas es sencillamente perfecta. Para esta receta intenté hacer una especie de salsa Cocktail pero utilicé nuestra Salsa Pomodoro Knorr y todo cambió. Para siempre. Sorprendentemente delicioso.

HAWAIIAN SHRIMP SALAD

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

1.2Kg Gambas peladas y desvenadas con cola

2Kg Piña natural cortada en trozos

SALSA

400g Tomate en trocitos 100g Cebollinos cortados 40g Cilantro troceado

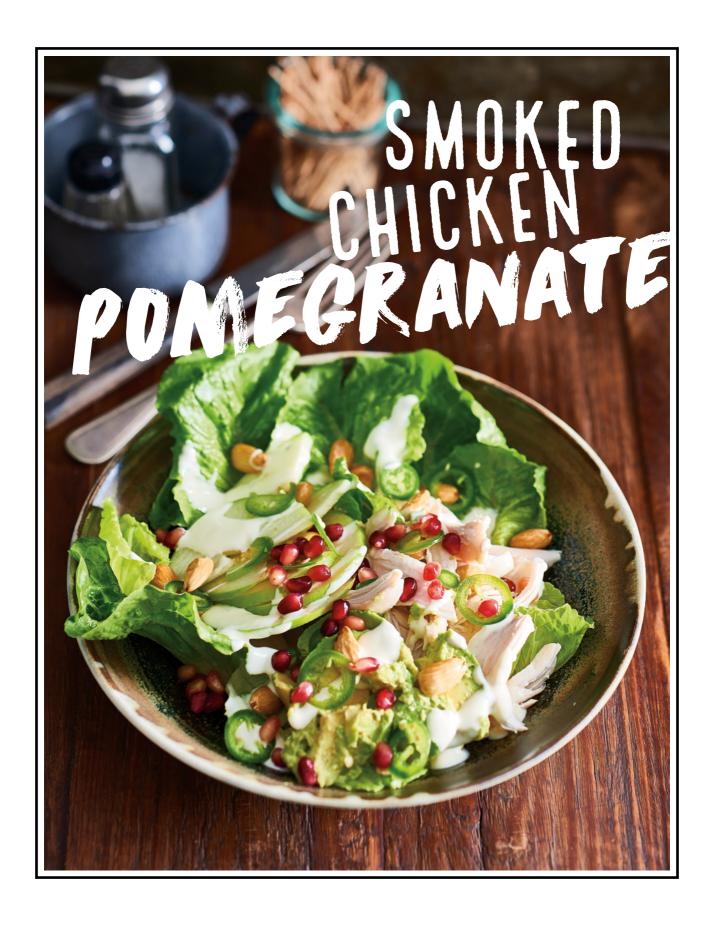
SALSA

200g Mayonesa Hellmann's Original 50g Salsa Pomodoro Knorr 40g Curry Rojo Knorr 150ml aqua

PREPARACIÓN

- 1. Saltear las gambas con la piña troceada con un poco de aceite.
- 2. Combinar los ingredientes de la ensalada y reservar.
- Mezclar la Salsa Pomodoro Knorr con el agua hirviendo, enfriar y reservar.
 Mezclar el tomate ya frío con la Mayonesa Hellmann's Original y el Curry Rojo Knorr.

Para servir, colocar la piña y las gambas en un bol y cubrir con la ensalada y la salsa.



Podemos decir que es muy americano cocinar carnes ahumadas en una cocción muy lenta. Sería perfecto poder mezclar, por ejemplo un buen trozo de pollo, con unos buenos ingredientes ligeros y frescos y con algún toque detox.

SOUTHERN SMOKED CHICKEN POMEGRANATE SALAD

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

1Kg Pollo ahumado

5 x Hojas de lechuga lavadas

 $3\,x$ Granadas desgranadas

250g Almendras tostadas

4 x Manzana verde troceada

2 x Jalapeño en trocitos

1 x Cebolla morada picada

3 x Aguacates en trocitos

300ml Salsa para Ensalada Hellmann's Vinagreta

PREPARACIÓN

1. Trocear el pollo y combinar todos los ingredientes juntos.

Para servir, colocar la ensalada de pollo en un recipiente y salsear con Salsa para Ensalada Hellmann's Vinagreta.







Este "Pulled Pork" es de lo más genuinamente americano. Acompáñalo de unas buenas patatas fritas y una gran salsa y llegarás hasta el cielo.

PULLED PORK LOADED FRIES

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

2kg Patatas cortadas bastón 400g Cerdo asado 2 Cebolla morada laminada Cebollino troceado decoración

SALSA CHIPOTLE

5g Chipotle en polvo
50g Salsa Demiglace Knorr
200g Salsa Barbacoa Knorr
400ml agua

- 1. Freír las patatas fritas.
- 2. Para la salsa combinar la Salsa Demiglace Knorr con 400ml de agua caliente, agregar Salsa Barbacoa Knorr y cocinar a fuego lento.
- 3. Vertir la salsa sobre patatas fritas, salpicar el cerdo y las cebollas, y decorar con cebollino.



Patatas fritas con su piel, con bacon frito y una buena salsa mayonesa. Es el plato ideal para acompañar y ayudar a empujar los demás para adentro.

LOADED SKINS

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

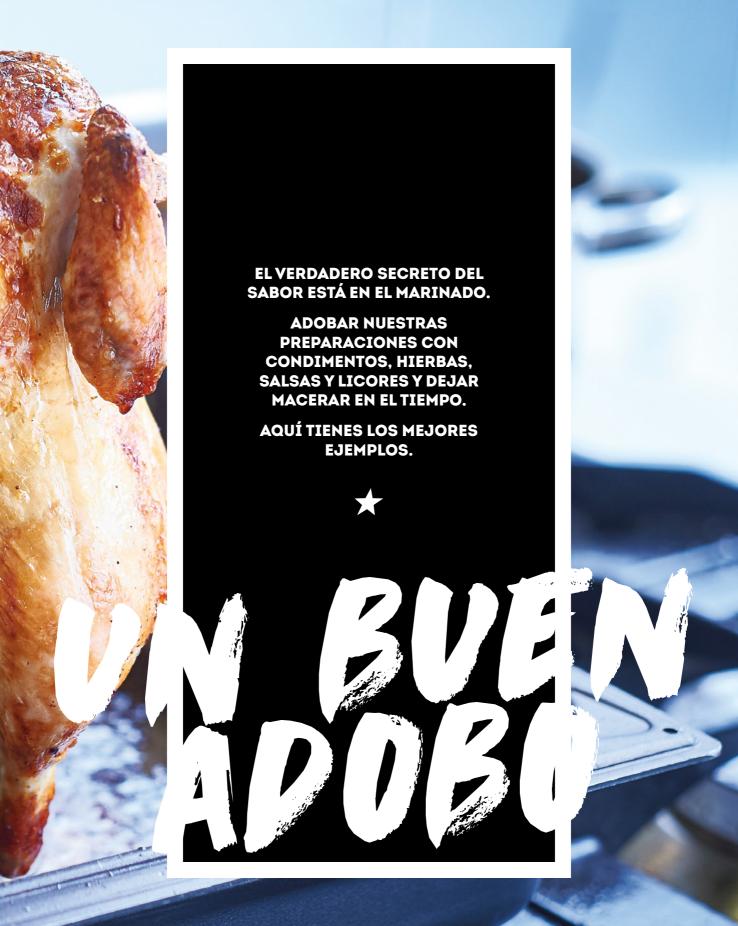
2Kg Patatas gajos 200g Queso cheddar, rallado 500g Bacon frito troceado. 100g Cebollino troceado

MAYONESA DE CHIPOTLE

35g Chili en polvo 300g Mayonesa Hellmann's Original 100g Salsa Barbacoa Knorr

- 1. Pochar las patatas, dejar reposar y volver a freír y dorar.
- MAYONESA DE CHIPOTLE: Combinar la mayonesa con el polvo de chili y la Salsa Barbacoa Knorr.
- 3. Colocar las patatas y en la parte superior del plato poner el queso y el bacon. Aderezar sobre el conjunto con la mayonesa de chipotle y adornar con los cebollinos.











MAPLE COLA BRAISING LIQUID

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES

para 10 personas

200ml Refresco de cola 100ml Sirope de arce 200g Salsa Barbacoa Knorr 500ml Agua 4 x Anís estrellado 50 Curry Rojo Knorr

PREPARACIÓN

- 1. Combine todos los ingredientes juntos y dejar macerar.
- Macerar durante al menos 24 horas y cocinar a fuego medio bajo mínimo 5 horas a 140°C. Destapar los últimos 30 minutos de cocción.

CIDER CHIPOTLE MARINADE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES

para 10 personas

500ml Sidra

600g Salsa Barbacoa Knorr

20ml Caldo Líquido Concentrado sabor Carne Knorr

70ml Aceite

50 Curry Rojo Knorr

- 1. Combine todos los ingredientes juntos y dejar macerar.
- 2. Macerar durante al menos 24 horas y cocinar a fuego medio bajo mínimo 5 horas a 160°C. Destapar los últimos 30 minutos de cocción.

DARK SUGAR PEPPER RUB

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES

para 10 personas

60g Azúcar moreno 5g Pimienta negra molida gruesa **50g Caldo LÍquido Concentrado Knorr 50g Salsa Demiglace Knorr** 500ml Agua

PREPARACIÓN

- 1. Combinar todos los ingredientes juntos.
- 2. Después de macerar, utilizar en cocciones lentas a baja temperatura mínimo 3 horas a 140°C. Destapar los últimos 30 minutos de cocción.

HONEY MUSTARD RUB

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES

para 10 personas

70g Miel

200g Salsa para Ensalada Hellmann's Mostaza y Miel

100g Mostaza de Dijon

40ml Caldo líquido Concentrado sabor Carne Knorr

50ml Aceite de oliva 250ml agua

PREPARACIÓN

- Combinar todos los ingredientes juntos.
- Después de macerar, untar sobre carnes. Utilizar para asados rápidos y con temperaturas medias y altas, por encima de 160°C. y tiempos no superiores a 45 minutos.

TERIYAKI CHIPOTLE MARINADE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES

para 10 personas

200g Salsa Barbacoa Knorr500ml Salsa Teriyaky50g Curry Rojo Knorr

- Combinar todos los ingredientes juntos.
- 2. Marinar carnes por al menos 24h. y asar durante un mínimo de 2h. a 150°C. No utilizar temperaturas superiores.







SALSAS

LAS SALSAS SON EL SANTO GRIAL DE UN PLATO. PERO SI TE EQUIVOCAS CON ELLAS, LO ECHARÁS TODO A PERDER.

AQUÍ TIENES ALGUNOS EJEMPLOS PARA CONVERTIRTE EN TODO UN DIOS SALSERO.





WHISKY MAPLE BBQ SAUCE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

100ml Curry Rojo Knorr 80g Salsa Pomodoro Knorr

100ml Sirope de arce 200ml Whisky 300ml Refresco de cola 120g Azúcar moreno 100ml agua

- 1. Combinar todos los ingredientes, mezclar bien y cocinar a fuego lento durante 10 - 15 minutos hasta que reduzca.
- 2. Servir como acompañamiento de carnes cocinadas.



ROCKET FUEL BOURBON BBQ SAUCE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES

para 10 personas

60ml Curry Rojo Knorr 80g Salsa Pomodoro Knorr

300g Azúcar moreno 300ml Bourbon 300ml Refresco de cola 200 agua.

PREPARACIÓN

- 1. Combinar todos los ingredientes juntos, mezclar bien y hervir a fuego lento durante 10 15 minutos hasta que reduzca.
- 2. Servir como acompañamiento de carnes cocinadas.

.







BUTTERMILK CHILLI LIME DRESSING

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES

para 10 personas

300ml Salsa para Ensalada Hellmann's Mostaza y Miel

50g Curry Rojo Knorr

10g zumo de lima

PREPARACIÓN

- 1. Combinar todos los ingredientes y guárderlos para su uso.
- 2. Servir con carnes a la parrilla.

CHIPOTLE BBQ SAUCE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES

para 10 personas

300g Salsa Barbacoa Knorr 100g Salsa Pomodoro Knorr

100ml Vinagre de manzana 300 agua 100g Azúcar moreno 80g chipotle

PREPARACIÓN

- 1. Combinar todos los ingredientes y guárderlos para su uso.
- 2. Servir con carnes a la parrilla.

BEER AND BBQ SAUCE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Knorr

INGREDIENTES

para 10 personas

500ml Salsa Barbacoa Knorr

350ml Cerveza rubia 200g Azúcar moreno 50g Vinagre de malta **30g Curry Rojo Knorr**

- 1. Combinar todos los ingredientes y guárderlos para su uso.
- 2. Servir con carnes a la parrilla.







Capas y capas de puro sabor americano bañadas con el mejor chocolate.

PANCACKES & CHOCOLAT CREAM

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

2 x Huevos

150ml Leche entera

30ml Aceite de girasol

50g Azúcar

2g Sal

30g Arándanos

200g Maizena

40ml Sirope de Chocolate Carte d'Or

- 1. Batir los huevos y añadir el aceite de girasol y la leche entera, y batir de nuevo
- 2 Añadir la Maizena y batir energicamente. Dejar reposar 10 minutos.
- 3 Echar una cucharada grande sopera por tortita, en una sarten antiaderente precalentada y untada con margarina.
- 4 Una vez que empieza a salir burbujas en el pancake dar la vuelta.
- 5 Servir en torre y poner el **Sirope de Chocolate Carte d'Or** y los arándanos.



Mordiscos de rojo pasión en uno de los pasteles más espectaculares de la repostería americana.

RED VELVET CAKE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

BIZCOCHO ROJO

250g Mantequilla 200g Azúcar 5 x Huevos batidos 250g Harina 10g Colorante rojo

50g Frutos rojos Carte d'Or

GLASEADO

0,5 x New York Cheesecake Carte d'Or 350ml Krona Pastelera

150ml Leche entera

ALMÍBAR LIGERO

200ml Agua caliente 100g Azucar glacé

150g Frutos rojos deshidratados

- BIZCOCHO ROJO: Calentar y licuar la mantequilla y mezclar con los huevos batidos, el azúcar y los frutos rojos. Batir cor turmix 10 segundos. Mezclar con la harina poco a poco y batir con varilla de mano. Reservar la mezcla. En un horno precalentado a 180°C., hornear durante 45 minutos en un molde redondo prevaiamente engrasado. Cortar en 3 rodajas el bizcocho redondo resultante y reservar.
- 2 **ALMÍBAR LIGERO:** Mezclar el agua caliente con el azucar glacé y reservar.
- 3 GLASEADO: Mezclar en una batidora durante 30 segundos el New York Cheesecake Carte d'Or con la Krona y la leche. Meter en una manga el resultado.
- 4 **MONTAJE:** Montar una base de bizcocho, empapar con el almibar y poner una capa de New York Cheesecake, cubrir con otra rodaja de bizcocho y repetir la operación hasta hacer 3 capas, en modo tarta dejando la ultima para el glaseado que cubriremosa un crumble de frutos rojos deshidratados.



Beber a mordiscos, una de las mejores tendencias americanas que no puedes dejar pasar.

SMOOTHIES DE SABORES

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

150ml Leche entera 50g Hielo pilé 40g Azúcar glacé **75ml Krona Pastelera 100ml Sirope de Chocolate Carte d'Or 60ml Krona Spray**

- 1. En un vaso batidor de Smoothies poner la leche, la **Krona Pastelera**, el azúcar glacé y el **Sirope de Chocolate Carte d'Or**.
- 2 Batir a máxima velocidad durante 1 minuto.
- 3 Poner el contenido en una copa de Smoothies.
- 4 Decorar la parte superior de la copa con la Krona Spray y la galleta de chocolate en trozos.
- 5 Para variar el sabor de nuestro smoothie tan sólo variar el sabor del **Sirope Carte** d'**Or** y la decoración.



El mejor cheessecake del mundo, si no lo has probado no sabes qué es el cielo.

NEW YORK CHEESECAKE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS





INGREDIENTES para 10 personas

541g Cheesecake Carte d'Or
500ml Krona Pastelera
150ml Sirope de Cereza Carte d'Or
500ml Leche
300g Mermelada de fresa
50g Margarina
25ml Agua
1 x Plancha de bizcocho

PREPARACIÓN

200g Fresas

1. Añadir al deshidratado de cheesecake la **Krona Pastelera** y la leche, poner sobre la plancha de bizcocho y hornear en molde de 26 cm a 160°C. durante 40 minutos sin tapar. Dejar reposar, cortar por la mitad y rellenar con mermelada de fresa y cerrar. Decorar con **Sirope de Fresa Carte d'Or**, fresas naturales y crujiente de cereza.



Un pedazo del "Little Italy" más dulce que hará las delicias de los paladares más exigentes.

CHESTNUT CAKE

RECETA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS



INGREDIENTES para 10 personas

BASE

100g Muesly70g Cacahuetes2g Ralladura de naranja

50g Sirope de Chocolate Carte d'Or

CREMA DE TIRAMISÚ

550g Textura Espumosa Carte d'Or

50g Yema de huevo 40g Azúcar glacé 160g Mascarpone 160g Crema de castañas

20ml Agua

- 1. **BASE:** Mezclar el muesli y los cacahuetes y batir hasta obtener una crema suave. Añadir la ralladura de naranja y el **Sirope de Chocolate Carte d'Or** y mezclar bien antes de verter la mezcla en los tarros.
- 2 ALMÍBAR LIGERO: Batir la yema con el azúcar glasé hasta conseguir una mezcla homogénea, después añadir el mascarpone y la crema de castañas y batir de nuevo. Batir el agua y la Textura Espumosa de Carte d'Or durante cinco minutos. Después, añadir la otra mezcla y batir despacio durante unos minutos antes de ponerla en el frigorífico.





CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS KNORR

Rectifica el sabor de tus recetas: Aplicando una cucharada de caldo en el último momento aportarás el toque de sabor perfecto para todas tus recetas.

Disolución instantánea en aplicaciones frías y calientes.

Múltiples aplicaciones: Guisos, arroces, caldos, fondos, salsas.





MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS HELLMANN'S

Sean cuales sean las necesidades de tu local, Hellmann's te ofrece la garantía de una marca con la gama de salsas más completa para que marques la diferencia en tus platos.

SALSAS PARA ENSALADA HELLMANN'S

¿Quieres preparar ensaladas originales? Hellmann's te lo pone fácil. Descubre la amplia gama de nuestras salsas para ensalada y añade un sabor original a tus platos fácilmente.





MIX VEGETAL

La nata es uno de los principales ingredientes de nuestra cocina. Krona pastelera tiene un 30% de materia grasa y es ideal para el montado. Y Krona Spray tiene una firmeza imbatible tanto en caliente como en frío. Ni lo pienses, hazte con ellas!







POSTRES CARTE D'OR

Siempre hay que dejar un espacio para los postres, sobre todo en la cocina. Con nuestro New York Cheesecake, Texturas y Complementos, lleva tus postres a una nueva dimensión pero sin esfuerzo extra.



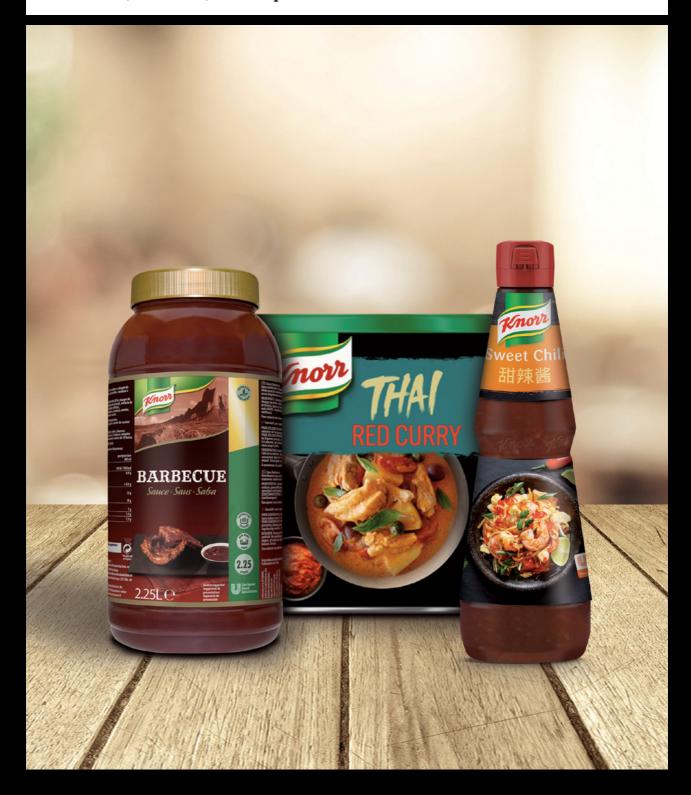


SALSAS KNORR

Si en tus recetas buscas los mejores ingredientes, en las salsas no puedes fallar. En Knorr te ofrecemos un surtido de salsas para cada necesidad de tu cocina y con un sabor muy muy casero.

SALSAS ÉTNICAS KNORR

Auténtico sabor asiático al alcance de tu mano con nuestra gama de Curry Rojo, Sweet Chilli, Barbacoa, etc. Porque tu cocina no tiene fronteras



Encuentra tus recetas e inspiración en www.ufs.com



