



Knorr
PROFESSIONAL

GUÍA BOVRIL
PARA POTENCIAR
EL SABOR CÁRNICO
DE TUS RECETAS



CÓMO CONSTRUIR, REFORZAR
Y AJUSTAR EL SABOR A CARNE
EN COCINA PROFESIONAL



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



CÓMO CONSTRUIR, REFORZAR Y AJUSTAR EL SABOR A CARNE EN COCINA PROFESIONAL

Potenciar el sabor cárnico es una base de la cocina profesional. Aporta profundidad a guisos, carácter a salsas e identidad a platos donde la carne es protagonista.

Tradicionalmente se consigue con procesos largos como fondos o reducciones, que desarrollan complejidad y notas tostadas. Sin embargo, requieren tiempo y planificación.

Hoy, el reto es lograr ese sabor y poder ajustarlo de forma ágil, manteniendo la consistencia en cada servicio.

*Aporta sabor
cárnico intenso
y tostado a tus
recetas*



*Ahorra tiempo
y simplifica
elaboraciones*

UN POQUITO DE HISTORIA: MÁS DE 120 AÑOS DE BOVRIL

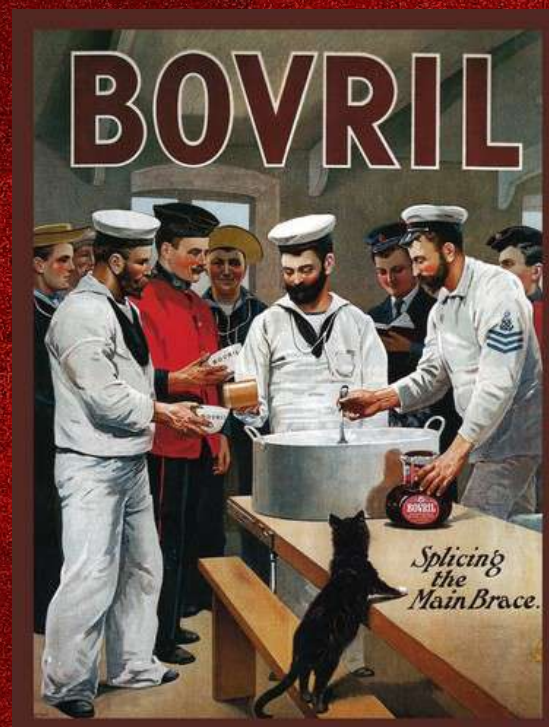
¿Sabías que...?

En 1871 John Lawson Johnston tuvo el reto de crear un producto conocido como “el Jugo de Ternera de Johnston” para cumplir con las necesidades del pueblo francés y abastecer a las tropas de Napoleón III.

En 1888, miles de bares y farmacias en el Reino Unido ya vendían este extracto de levadura y vacuno.



Durante la Primera Guerra Mundial Bovril se utilizó para nutrir a los conductores de ambulancia y a los hombres en las trincheras.



En 1902 el grupo de exploradores de Ernest Shackleton estuvieron agradecidos de las propiedades de sustento de Bovril cuando se naufragaron en la Isla Elefante durante la Expedición Endurance. De hecho Ernest Shackleton inventó la frase “debe ser el Bovril”

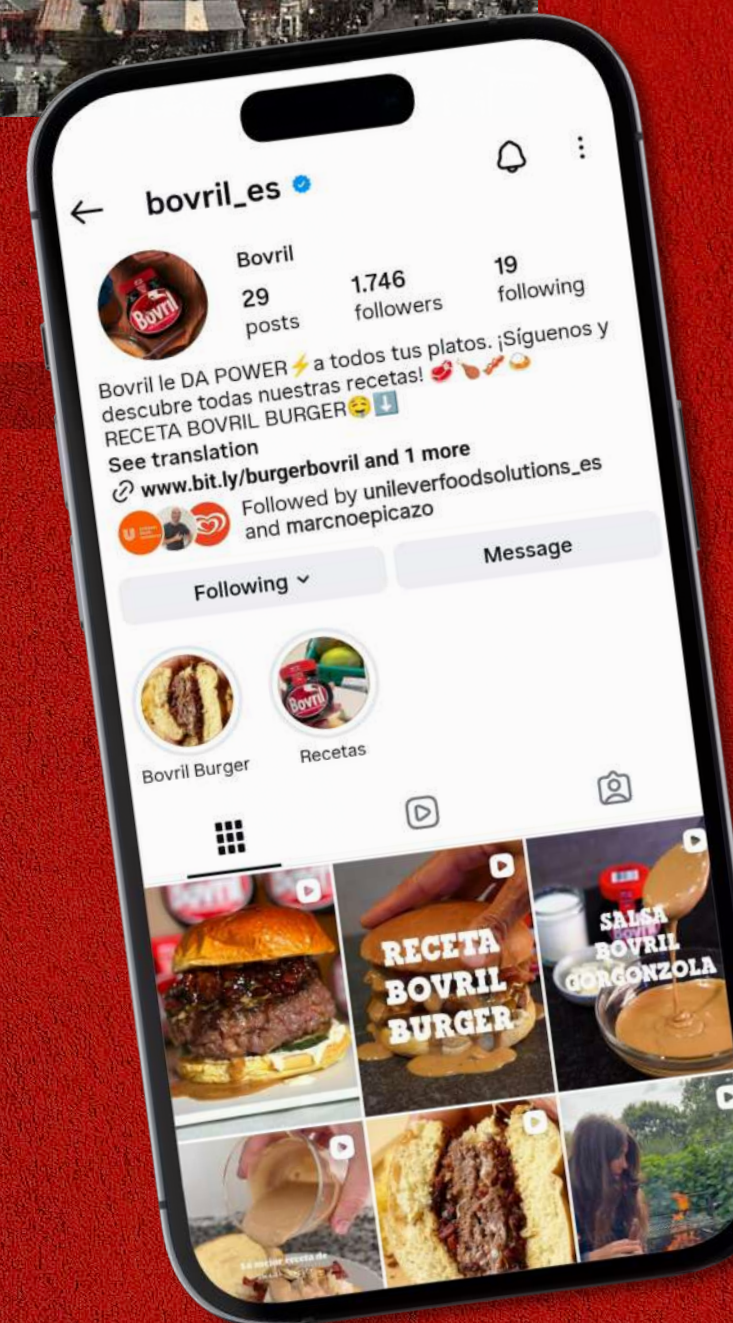
Para el año 1909 no eran solo exploradores y soldados los que se reponían con Bovril, llevar un termo de té de ternera se había convertido en la forma preferida de mantenerse caliente en invierno durante un partido de fútbol y hoy día Bovril se vende en los estadios por toda Gran Bretaña.



Aunque su historia principal está ligada al Reino Unido y a la ganadería de Argentina, Bovril ha sido exportado a todos los países del mundo durante años, **vendiendo más de 3.500.000 botes cada año.**



Bovril se ha consolidado en España como un producto de referencia tanto en restauración como en gran consumo. Muy valorado por su capacidad para potenciar el sabor umami, es un ingrediente esencial en las cocinas profesionales para aportar profundidad e intensidad a caldos, guisos, salsas y platos de carne.





EL PAPEL DE BOVRIL
COMO AGENTE DEL
**PODER
CÁRNICO**



BOVRIL ACTÚA COMO UNA HERRAMIENTA
TÉCNICA QUE PERMITE INTERVENIR EN
ESTOS TRES MOMENTOS.

- *Construir:*
cuando el plato nace desde la base
- *Reforzar:*
cuando necesita más profundidad
- *Ajustar:*
cuando hay que equilibrar o rectificar

1

**Qué
encontrarás
en esta guía**

**CÓMO POTENCIAR EL SABOR
CÁRNICO EN DISTINTOS
CONTEXTOS DE COCINA**



2

**CUÁNDO INTERVENIR
Y CON QUÉ TÉCNICA**



3

**CÓMO TRABAJAR CON
MAYOR EFICIENCIA EN
DISTINTAS RECETAS**





¿QUÉ ES

BOVRIL?

BOVRIL ES UN CONCENTRADO
CÁRNICO QUE PERMITE APORTAR
INTENSIDAD, PROFUNDIDAD
Y NOTAS TOSTADAS A UNA
ELABORACIÓN SIN NECESIDAD
DE PROCESOS LARGOS DE
REDUCCIÓN.

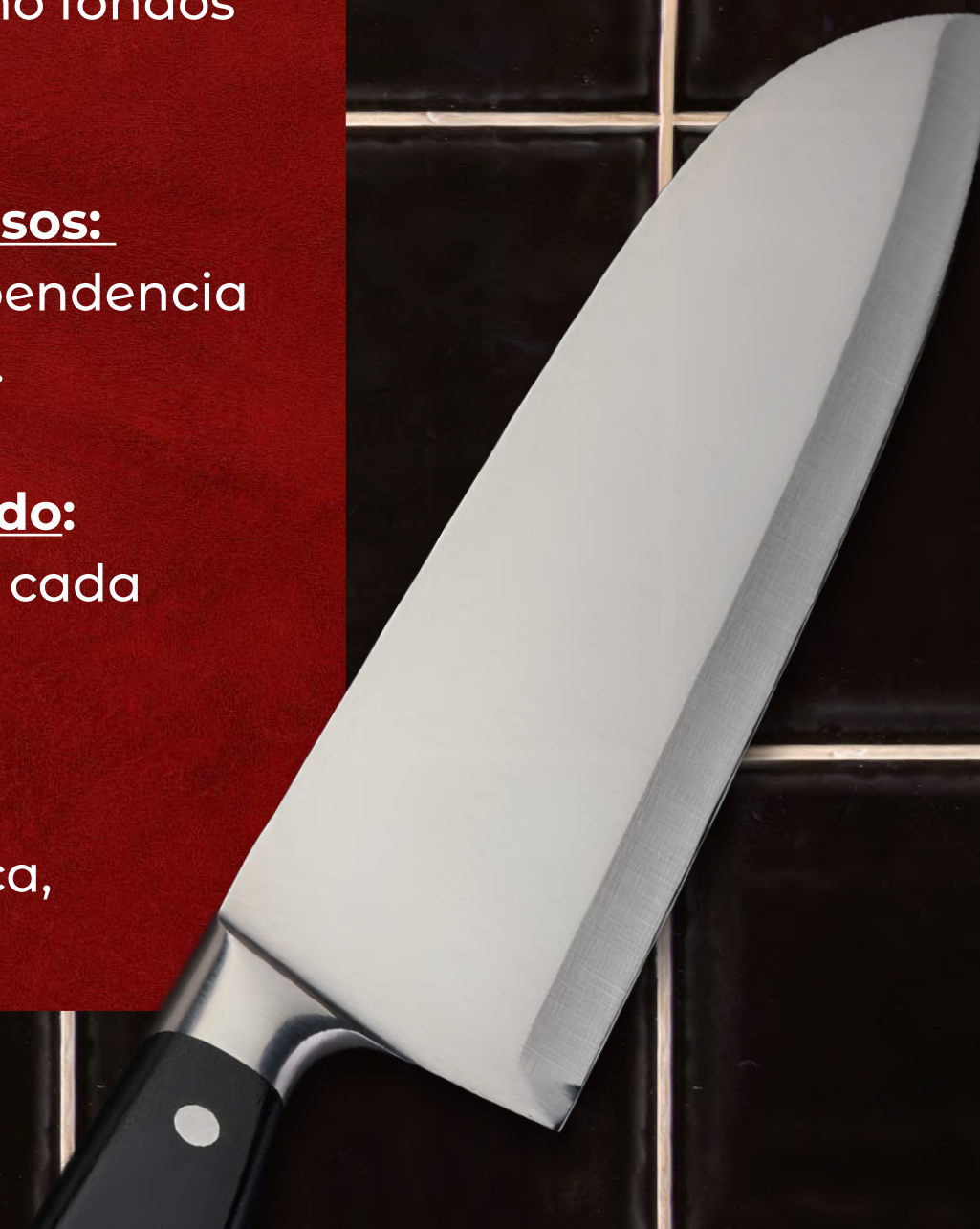
QUÉ APORTA AL PLATO

- **Intensidad cárnica inmediata:**
Aporta profundidad y carácter sin necesidad de largas elaboraciones.
- **Notas tostadas y oscuras:**
Evoca el resultado de fondos y reducciones bien trabajados.
- **Capacidad de integración:**
Se incorpora fácilmente en líquidos, grasas y salsas.
- **Precisión en dosificación:**
Permite trabajar en pequeñas cantidades para ajustar el resultado final.



QUÉ APORTA A LA OPERATIVA

- **Reducción de tiempos:**
Evita procesos largos como fondos o glaseados.
- **Simplificación de procesos:**
Menos pasos, menos dependencia de preparaciones previas.
- **Consistencia de resultado:**
Mismo perfil de sabor en cada servicio.
- **Versatilidad de uso:**
Funciona en cocina clásica, burgers y cocina actual.



CÓMO TRABAJAR CON BOVRIL

Su formato concentrado permite intervenir en distintos momentos de la elaboración:

- **En base:** Para construir profundidad desde el inicio.
- **En proceso:** Para reforzar el perfil cárnico.
- **En acabado:** Para ajustar sabor, color y carácter.



DÓNDE APORTA VALOR

Bovril es especialmente útil en contextos donde:

- No hay tiempo para elaborar fondos largos.
- Se necesita rapidez sin perder intensidad.
- Se busca consistencia entre servicios.
- Se trabaja con cartas amplias y técnicas diversas.



APLICACIONES HABITUALES



GUISOS Y ARROCES



SALSAS CÁRNICAS Y JUGOS



MARINADOS Y GLASEADOS



BURGERS Y COCINA ACTUAL

TÉCNICAS PARA POTENCIAR

EL SABOR CÁRNICO

con Bovril



LACADOS

Cuándo usarla:

En elaboraciones donde se busca brillo, intensidad y una capa final con carácter.

Qué aporta:

- Notas tostadas
- Intensidad visual y gustativa
- Acabado brillante y apetecible

Cómo aplicarla:

Integrar Bovril en jugos reducidos. Aplicar sobre la pieza durante el cocinado o en acabado.

Aplicaciones típicas:

- Costillas
- Carnes asadas
- Piezas lacadas

Clave técnica:

Permite conseguir efecto de reducción y brillo sin largos tiempos de cocción.



NAPADOS

Cuándo usarla:

En platos donde la salsa acompaña y envuelve el producto.

Qué aporta:

- Cobertura uniforme
- Intensidad controlada
- Mayor percepción de jugosidad

Cómo aplicarla:

Incorporar Bovril en la salsa final antes de napar la pieza o el plato.

Aplicaciones típicas:

- Carnes con salsa
- Platos de cuchara
- Elaboraciones con jugo

Clave técnica:

Permite reforzar el sabor sin sobrecargar la elaboración.



GLASEADOS

Cuándo usarla:

Cuando se busca intensidad y adherencia en superficie.

Qué aporta:

- Notas caramelizadas
- Mayor fijación de sabor
- Intensidad concentrada

Cómo aplicarla:

Mezclar Bovril con jugos, azúcares o grasas y aplicar durante el cocinado.

Aplicaciones típicas:

- Verduras glaseadas con base cárnica
- Carnes a la plancha
- Piezas asadas

Clave técnica:

Aporta profundidad y color sin necesidad de reducciones largas.



GUISOS

Cuándo usarla:

Desde el inicio o durante la cocción.

Qué aporta:

- Fondo cárnico estructural
- Profundidad
- Regularidad en el resultado

Cómo aplicarla:

Disolver Bovril en el líquido de cocción (agua, caldo o fondo).

Aplicaciones típicas:

- Estofados
- Ragús
- Arroces

Clave técnica:

Permite construir una base sólida sin depender de fondos largos.

TÉCNICAS PARA POTENCIAR EL SABOR CÁRNICO

con Bovril



SALSAS

Cuándo usarla:

En preparaciones donde el sabor debe estar integrado en el interior.

Qué aporta:

- Intensidad uniforme
- Mayor profundidad en mezcla
- Sabor más persistente

Cómo aplicarla:

Incorporar pequeñas cantidades en la masa o mezcla del relleno.

Aplicaciones típicas:

- Croquetas
- Canelones
- Preparaciones cárnicas

Clave técnica:

Construye sabor desde dentro, no solo en superficie.



SALTEADOS

Cuándo usarla:

En elaboraciones rápidas a alta temperatura.

Qué aporta:

- Intensidad inmediata
- Refuerzo del sabor en pocos segundos
- Mayor persistencia en boca

Cómo aplicarla:

Integrar Bovril en la grasa (aceite o mantequilla) o añadir en el salteado.

Aplicaciones típicas:

- Carnes salteadas
- Verduras con base cárnica
- Bases para platos rápidos

Clave técnica:

La grasa actúa como vehículo y amplificador del sabor.



MEZCLAS

Cuándo usarla:

Antes de la cocción.

Qué aporta:

- Penetración de sabor
- Mayor intensidad en la proteína
- Homogeneidad

Cómo aplicarla:

Diluir Bovril en líquidos o grasas y aplicar durante el marinado.

Aplicaciones típicas:

- Carnes rojas
- Pollo
- Preparaciones para burger

Clave técnica:

Permite trabajar el sabor desde el interior del producto.



ALIÑOS

Cuándo usarla:

En elaboraciones frías o templadas donde se busca un toque diferencial.

Qué aporta:

- Complejidad
- Notas umami
- Contraste en preparaciones ligeras

Cómo aplicarla:

Incorporar pequeñas cantidades en vinagretas, salsas o aliños.

Aplicaciones típicas:

- Ensaladas con proteína
- Verduras
- Salsas ligeras

Clave técnica:

Aporta profundidad inesperada en contextos no tradicionales.

RECETAS



COCINA CLÁSICA

Fondos, reducciones y cocciones largas son los pilares para desarrollar profundidad, equilibrio y persistencia en boca. **El tiempo es un factor clave, pero también lo es la precisión en cada fase del proceso.**

IR A RECETAS 



BURGERS

La primera mordida debe ser clara, intensa y reconocible. **El reto no es solo aportar sabor, sino diferenciarse.** Todo ello sin añadir complejidad a una operativa de alta rotación.

IR A RECETAS 



COCINA ACTUAL

La cocina actual trabaja con procesos cortos, más ensamblaje. **El sabor no siempre se construye desde cero, se completa, se ajusta y se equilibra a un tiempo limitado de elaboración.**

IR A RECETAS 

TRES ESTILOS DISTINTOS, PERO CON UNA MISMA EXIGENCIA:
intensidad, carácter y consistencia en el sabor cárnico.

COCINA CLÁSICA



Añade Bovril al inicio de la ebullición para potenciar el sabor

Un toque de Bovril aporta cuerpo y profundidad a la salsa

RABO DE TERNERA ESTOFADO AL BOVRIL

(4PAX)

INGREDIENTES

1Kg	Rabo de vaca
10g	Bovril
130g	Harina
25g	Aceite
-	Sal
-	Pimienta
50g	Ajo
120g	Cebolla
130g	Zanahoria
170g	Puerro
150g	Apio
200g	Tomate
80g	Salsa de soja
30g	Maizena® Express Oscura

ELABORACIÓN

- Salpimentamos el rabo troceado, enharinamos y freímos en aceite caliente hasta sellar. Secamos en papel absorbente. Retiramos parte del aceite y doramos las verduras; añadimos vino tinto y reducimos bien. Añadimos el rabo, cubrimos con agua y el **Bovril**.
- Llevamos a ebullición y dejamos cocinar durante 2 h a fuego lento o hasta ablandar el rabo. Retiramos el rabo. Colamos la salsa, ligamos con **Maizena® Express Oscura** y ponemos a punto con Bovril y sal.
- Emplatamos como en la foto.

VOLVER A RECETAS



COCINA CLÁSICA

*Un buen arroz necesita
un fondo con carácter*

ARROZ DE CARRILLERAS Y BOVRIL

(4PAX)

INGREDIENTES

400g Arroz
19g Bovril
200g Carrilleras confitadas
12g Aceite
- Sal
- Pimienta
3g Ajo
105g Cebolla
113g Pimiento verde
109g Pimiento rojo
98g Tomate pera
14g Cebollino

ELABORACIÓN

- Haz un sofrito con el ajo en brunoise y dora la cebolla junto a los pimientos verde y rojo hasta que queden bien pochados.
- Añade el tomate rallado y cocina hasta reducir. Incorpora el arroz y nácáralo ligeramente.
- Añade el agua y **Bovril**, lleva a ebullición y cocina hasta conseguir un punto meloso.
- Incorpora las carrilleras y remueve suavemente. Emplata y termina con cebollino picado por encima.

*Bovril ayuda a construir un
fondo tostado y profundo de
forma rápida y controlada*

VOLVER A RECETAS



COCINA CLÁSICA

RAXO MARINADO CON PATATAS FRITAS

(4PAX)

INGREDIENTES

- 810g Solomillo de cerdo
- 32g **Bovril**
- 478g Patatas
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Cebollino
- Sal Maldon

ELABORACIÓN

- Limpia el solomillo y córtalo en dados regulares.
- Mezcla una parte de **Bovril** con dos partes de agua y envasa el solomillo al vacío con la mezcla durante un mínimo de 24 horas.
- Saltea la carne en una sartén muy caliente hasta que quede bien dorada.
- Fríe las patatas.
- Pinta el fondo del plato con **Bovril** utilizando un pincel, como en la foto.
- Emplata el solomillo junto a las patatas y termina con cebollino picado y sal Maldon.

*Una salsa con más sabor
a carne, más redonda,
más consistente*

VOLVER A RECETAS



COCINA CLÁSICA

ESTOFADO DE TERNERA AL VINO TINTO CON BOVRIL

(4PAX)

INGREDIENTES

800g	Aguja de ternera en dados
32g	Bovril
145g	Cebolla
123g	Aceite
12g	Sal
6g	Pimienta
15g	Zanahoria
123g	Puerro
56g	Apio
112g	Tomate
250g	Vino tinto
46g	Ajo
25g	Maizena Express Oscura
6g	Laurel
550g	Patatas

ELABORACIÓN

- Dora la carne salpimentada hasta que quede bien marcada y retírala.
- Añade las verduras, incorpora el vino tinto y reduce hasta evaporar el alcohol.
- Cubre con agua, lleva a ebullición y añade **Bovril** junto con el laurel.
- Cocina a fuego bajo durante 2 horas o hasta que la carne quede tierna.
- Retira la carne, cuela la salsa y lígala con **Maizena Express Oscura**.
- Ajusta el punto de sal y acompaña con patatas fritas.

Una cucharada de Bovril por elaboración, no por ración

Bovril refuerza el fondo, redondea el guiso y estabiliza el resultado

VOLVER A RECETAS



ENSALADA DE ROAST BEEF CON VINAGRETA DE BOVRIL

(1 RACIÓN)

INGREDIENTES

120g	Roast beef
6g	Bovril
12g	Champiñón
21g	Aceite de oliva virgen
20g	Sal
2g	Pimienta
76g	Fresón
95g	Mezclum
7g	Vinagre de Jerez
3g	Brotos variados

ELABORACIÓN

- Corta el roast beef previamente asado con **Bovril** en láminas finas con ayuda de una cortafiambres.
- Lamina el champiñón muy fino con mandolina y corta el fresón en láminas.
- Mezcla dos partes de agua con una parte de **Bovril** para preparar la vinagreta. Añade el vinagre de Jerez, sal y pimienta recién molida, y emulsiona incorporando el aceite de oliva virgen en hilo.
- Coloca una base de mezclum aliñado y dispone el resto de ingredientes como en la foto.
- Termina añadiendo la vinagreta por encima.

*Una pequeña cantidad de
Bovril, bien emulsionada,
aporta fondo tostado y umami*

VOLVER A RECETAS



COCINA ACTUAL

Brillo, color y profundidad

ROAST-BEEF Y PURE DE PATATAS

(4PAX)

INGREDIENTES

1Kg	Redondo de ternera
62g	Bovril
100g	Puré de patatas Knorr
400g	Agua
-	Sal
-	Pimienta
44g	Mantequilla
250g	Demi glace líquida Knorr
2g	Brotes

ELABORACIÓN

- Pinta el redondo de ternera con **Bovril** y dóralo en el horno a 250°C durante 2 minutos por cada lado. Baja la temperatura a 180°C y cocina hasta alcanzar una temperatura interior de 48°C.
- Prepara el **puré de patatas Knorr** y añade la mantequilla para conseguir una textura más cremosa.
- Deja enfriar la carne y córtala en láminas finas, como en la foto.
- Emplata junto al puré de patata y termina con unos brotes.

Acabado más apetecible y un perfil más redondo

VOLVER A RECETAS



SALTEADO DE CERDO, TIRABEQUES Y CHAMPIÑONES

(4PAX)

INGREDIENTES

- 760g Lomo de cerdo
- 22g **Bovril**
- 180g Tirabeques
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 120g Champiñones
- 32g Cebolleta china

ELABORACIÓN

- Limpia el lomo de cerdo, córtalo en dados y envásalo con **Bovril** diluido en proporción 1 a 2 con agua durante un mínimo de 24 horas.
- Escalda los tirabeques en agua con sal y bicarbonato y corta la cocción en agua con hielo.
- Saltea la carne en una sartén bien caliente con un poco de aceite hasta que quede dorada.
- Añade los champiñones y los tirabeques y saltea conjuntamente durante unos minutos.
- Emplata como en la foto y termina con dos pinceladas de **Bovril** y cebolleta china cortada fina por encima.

Incorpora Bovril al final, para ajustar la intensidad sin saturar

VOLVER A RECETAS



SANDWICH PASTRAMI

(1 RACIÓN)

INGREDIENTES

- 76g Pastrami
- 3g **Bovril**
- 23g **Mayonesa Hellmann's Original**
- 19g Lechuga
- Sal
- Pimienta
- 45g Pan de cristal
- 23g Pepinillos en vinagre dulce

ELABORACIÓN

- Mezcla **Bovril** con agua en proporción 1 a 2 y con eso haz una mayonesa.
- Tuesta el pan de cristal por la parte interior.
- Unta la mayonesa de **Bovril** sobre el pan.
- Añade la lechuga, el pastrami y los pepinillos en vinagre dulce.
- Cierra el sándwich y tuesta ligeramente por la parte exterior.
- Corta en tres partes, como en la foto, y emplata.

Integra una pequeña cantidad de Bovril en el jugo y consigue un glaseado oscuro, brillante y con un pronunciado sabor a carne

VOLVER A RECETAS



WOK DE CERDO CON VERDURAS Y BOVRIL

(4PAX)

INGREDIENTES

760g Lomo de cerdo
22g **Bovril**
180g Calabacín
- Aceite
11g **Teriyaki Knorr**
3g Aceite de sésamo
120g Pimiento verde
32g Cebolleta china
110g Pimiento rojo
104g Zanahoria
87g Cebolla roja
11g Salsa de soja
- Salsa de ostras

ELABORACIÓN

- Corta todas las verduras en juliana fina.
- Calienta el wok a fuego vivo y añade un poco de aceite. Incorpora el lomo de cerdo en dados y saltéalo hasta que quede bien dorado.
- Añade las verduras e incorpora la **salsa Teriyaki Knorr**, la salsa de soja, la salsa de ostras y remueve.
- Emplata como en la foto y termina con cebolleta china picada fina por encima.

*Gana profundidad y
potencia la sensación cárnica
sin modificar la operativa*

VOLVER A RECETAS



BURGER

BURGER CON MAYONESA Y BOVRIL

(1 RACIÓN)

INGREDIENTES

- 180g Burger
- 3g **Bovril**
- 17g **Hellmann's Original**
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 28g Tomate
- 4g Cebolleta
- 8g Mezclum
- 11g Queso havarti
- 1g Pan burger
- 40g Chips dd verduras

ELABORACIÓN

- Marca la hamburguesa en la plancha hasta que quede bien dorada.
- Coloca el queso encima y deja fundir en horno o salamandra.
- Mezcla cuatro partes de **Salsa Hellmann's Original** con una parte de **Bovril** diluido para preparar la salsa.
- Corta el tomate y la cebolleta en rodajas finas.
- Emplata como en la foto.

*Una mayonesa de carne,
realza el conjunto*

VOLVER A RECETAS



BURGER

BURGER CON SALSA BOVRIL DELUXE

(1 RACIÓN)

INGREDIENTES

- 180g Burger
- 3g **Bovril**
- 14g **Salsa deluxe Hellmann's**
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 6g Champiñón
- 4g Cebolleta
- 8g Mezclum
- 11g Queso havarti
- 1g Pan burger

ELABORACIÓN

- Marca la hamburguesa en la plancha hasta que quede bien dorada.
- Mezcla **Bovril** con agua caliente y pinta la carne.
- Coloca el queso havarti encima y funde en horno o salamandra.
- Prepara una salsa mezclando tres partes de **Salsa Deluxe Hellmann's** y una parte de **Bovril** diluido.
- Lamina finamente el champiñón y la cebolleta con ayuda de una mandolina.
- Emplata como en la foto.

La salsa gana fondo, umami y un punto tostado que hace que todo "sepa más a burger"

VOLVER A RECETAS



BURGER

BURGER LACADA CON BOVRIL

(1 RACIÓN)

INGREDIENTES

180g	Burger
7g	Bovril
1	Pan burger
-	Aceite
-	Sal
-	Pimienta
22g	Queso havarti
10g	Lechuga
14g	Tomate
19g	Salsa BBQ Hellmann's
95g	Patatas fritas

ELABORACIÓN

- Marca la hamburguesa en la plancha hasta que quede bien dorada.
- Mezcla **Bovril** con agua caliente y pinta la carne y crear una costra más intensa.
- Coloca el queso encima y métele en el horno o salamandra para que se funda.
- Acompaña con patatas fritas y la **Salsa BBQ Hellmann's**. Y emplata como en la foto.

*Acabado más tostado, más
oscuro y más apetecible*

VOLVER A RECETAS



BURGER

MINI BURGERS CON BROVIL

(1 RACIÓN)

INGREDIENTES

- 158g Mini burger
- 7g **Bovril**
- 3 Panes mini burger
- Aceite
- Sal
- **Mayonesa Hellmann's**
- 22g Mozzarella fresca
- 10g Lechuga achicoria
- 14g Tomate
- 19g **Salsa BBQ Hellmann's**
- 95g Patatas fritas
- 13g **Salsa deluxe Bovril**
- 11g **Pesto verde Knorr**

ELABORACIÓN

- Marca las mini burgers en la plancha hasta que queden bien doradas.
- Mezcla **Bovril** con agua caliente y pinta la carne y crear una costra más intensa.
- Coloca el queso encima y mételo en el horno o salamandra para que se funda.
- Monta cada pieza como en la foto: una con mozzarella, tomate y pesto, otra con queso y la última con achicoria con **salsa deluxe Bovril**.
- Acompaña con **salsa BBQ Hellmann's** y patatas fritas.

Una manera muy simple de
diferenciar tu propuesta sin
complicar la operativa

VOLVER A RECETAS



