



Los mejores ingredientes para tu cocina tradicional. De la mano de Javi Estévez y Knorr.



Descubre las recetas de toda la vida, ahora con un toque de modernidad y fusión.





Tradición renovada

Llega la cocina de los platos calientes, aquella que nos reconforta cuando empieza la época de los colores ocres, jerséis de lana y cuello alto. Y es que estamos hechos de los platos que nos hacían nuestras madres y abuelas, de esos platos que inundaban la casa de aromas que aún hoy nos transportan a nuestras raíces.

Pero las recetas más tradicionales de nuestra gastronomía también pueden renovarse. Ahora de la mano de Javi Estévez y Knorr, te proponemos una cocina tradicional diferente. Te mostramos las recetas de toda la vida, ahora con un toque de modernidad y de fusión, para que puedas servir los platos caseros de siempre con ideas nuevas, los mejores ingredientes y tu toque personal.



Javi Estévez
Chef Rest. La Tasquería
Bib Gourmand Michelin 2017



Javi Estévez
Chef Rest. La Tasquería



Si algo tiene en común este tipo de cocina, es el fuego lento y la paciencia, es una cocina de *técnica, sentimiento y amor por el oficio.*

Una cocina tradicional que se ha ido adaptando a los tiempos, pero sin perder nunca sus raíces.

Las tres técnicas de la cocina tradicional casera:

ASAR

Es una de las técnicas más antiguas que existen y consiste en cocinar algún producto con el mínimo de grasa. Es una cocina muy saludable y se consigue la máxima jugosidad del producto cocinado.

ESTOFAR

En esta técnica, cocinamos todos los productos a la vez y en crudo, sin añadir ningún líquido que no sean los propios. En este tipo de cocina es imprescindible una olla con tapa para que no se escape el vapor.

GUISAR

Aquí cocinamos los productos en un líquido que no pertenece al producto en sí, ya sea caldo o vino. Es esencial un buen sofrito como base para rehogar el resto de elementos que vamos a guisar.

Los platos de siempre también se pueden adaptar:

1

A nuevos tiempos: y a la demanda cada vez mayor de platos saludables. Guisos fáciles de digerir, platos desgrasados, salsas ligeras...

2

A nuevas técnicas: como la cocina a baja temperatura, al vacío o al vapor, aportarán el máximo sabor a tus preparaciones.

3

A otras cocinas: la fusión con otras formas de cocinar aporta sabores sorprendentes sin perder la esencia de nuestra gastronomía.

4

A nuevos ingredientes: ingredientes nuevos como chipotle, las pastas de curry, pasta wan tun o la salsa Schiracha, así como todo tipo de salsas étnicas o asiáticas.

Knorr, los mejores ingredientes

Tienes un ingrediente Knorr para cada plato. Aquí te mostramos los que te ayudarán a conseguir el mejor resultado, sabor y calidad en tus platos de cuchara, gracias a la meticulosa elaboración de nuestros chefs.



BOVRIL

Al estar elaborado con un 41% de caldo de carne concentrado, aporta un intenso color y sabor rustido a tus guisos de carne.



SALSA DEMIGLACE

Salsa base elegida No.1 por chefs*. Ideal para derivar cualquier salsa cárnica o guiso en tan sólo 3 minutos. Estable al baño maría, pasteurización y congelación.



CALDOS SAZONADORES

Realza tus recetas con el mejor sabor del mercado*. Ideal en cualquier momento de la preparación. Múltiples aplicaciones.

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



ROUX

Aportan a tus guisos y salsas la mejor textura del mercado*.

Espesor y brillo sin grumos, en tan sólo 1 minuto.

MAIZENA®

El espesante por excelencia de generación en generación, con más de 150 años en las cocinas profesionales. Al no tener gluten, es ideal para todo tipo de recetas aptas para celíacos.



CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS

Potencian el sabor de tus platos de cuchara en cualquier momento de la preparación. Alto rendimiento y sin gluten.



FONDOS PROFESIONALES

El primer fondo cocinado como tú lo harías, listo para usar.

Preparado de la forma tradicional. Elaborado a partir de ingredientes 100% naturales.

Ahorro de tiempo, espacio y energía.

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



Salvador Garcia
Chef Unilever Food Solutions

Javi Estévez
Chef Rest. La Tasquería

Te presentamos
10 RECETAS
creadas y realizadas por
Javi Estévez
y Knorr



Molleja de cordero salteada con vieira y yema

10 pax

ingredientes

- 1,5 Kg Molleja de cordero
- 10 uni Huevos
- 200 g **Fondo Profesional de Carne Knorr**
- 15 g **Maizena® Oscura**
- 1 L Aceite de oliva
- 10 uni Vieira

elaboración

Primero, blanquear las mollejas a partir de agua fría con sal y laurel. Dejar hervir 5 min. Retirar las telillas y las impurezas y reservar. Por otro lado, separar la yema de la clara y mantener en un baño maría por debajo de los 60°C. Ligar el **Fondo Profesional de Carne Knorr** con la **Maizena® Oscura** y mantener caliente. A la hora del servicio, freír la molleja en aceite de oliva, y mojar con la salsa ligada para glasear bien el producto. Terminar con la vieira en crudo cortada en láminas, la yema rota por encima y cebollino picado.





Guiso de garbanzos, con bacalao y espinacas crujientes

10 pax

ingredientes

500 g	Garbanzos cocidos	50 g	Caldo de Pescado Knorr
200 g	Bacalao en lascas	2,5 L	Agua
20 uni	Espinaca baby frita	100 g	Maizena® Express Clara
200 g	Sofrito de tomate	50 g	Aceite de oliva virgen extra
10 g	Polvo de tomate		

elaboración

Hacer un sofrito de tomate muy concentrado y añadir los garbanzos. Rehogar, cubrir con el agua, incorporar el **Caldo de Pescado Knorr** y hervir 10 min. Cuando haya reducido, añadir el bacalao y cocinar 5 min. Ligar con un poco de **Maizena® Express Clara** y poner a punto de sal. En el momento del servicio, poner el guiso en un bol y terminar con hojas de espinaca frita, el aceite en crudo y polvo de tomate.



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



Patatas revolconas con oreja de cochinito crujiente y tapenade

10 pax

ingredientes

1,5 Kg	Patata monalissa	20 g	Tapenade
6	Dientes de ajo	5 g	Cebollino
200 g	Papada ibérica	15 g	Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne Knorr
10 g	Pimentón		
20 uni	Oreja de cochinito	20 g	Primerba de Pesto Rojo
2 L	Aceite girasol		

elaboración

Primero confitar las orejas de cochinito en aceite de girasol durante 12 horas a 90°C. Sacar con cuidado y reservar en cámara. Por otro lado, pelar las patatas y poner a cocer con la mitad de los ajos, la panceta previamente marcada y laurel. Hacer un sofrito con el resto de los ajos y el pimentón y una vez que esté cocida la patata, machacar, añadir el sofrito y mezclar con el **Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne Knorr** y la **Primerba de Pesto Rojo**. A la hora del servicio, freír las orejas hasta que queden crujientes y cortar a la mitad. Poner la patata revolcona en un plato, encima las orejas y terminar con el tapenade y el cebollino picado.





Carrillera de ternera guisada con tortilla de maíz crujiente y guacamole

10 pax

ingredientes

1,2 Kg	Guiso de carrillera de ternera	50 g	Cebolla morada encurtida
10 uni	Tortilla de maíz	1 L	Aceite de oliva
70 g	Guacamole	100 g	Salsa Demiglace Knorr
30 uni	Cilantro hojas		

elaboración

Guisar la carrillera de forma tradicional con vino y verdura, una vez que la carne esté tierna, sacar y desmenuzar. Separar 1,5 L. del caldo de cocción ya colado y añadir los 100gr de **Salsa Demiglace Knorr**. Mezclar la salsa con la carne y reservar caliente. Freír las tortillas de maíz en el aceite hasta que queden crujientes y reservar. Hacer un guacamole con aguacate, cilantro, lima, sal y pimienta, tritular y meter en una manga. Reservar. Para encurtir la cebolla, cortarla muy fina en juliana y mezclar con zumo de lima recién exprimido. Reservar. A la hora del montaje, poner la carrillera en la base y salsear con un poco de la demiglace, después colocar la tortilla de maíz frita encima y terminar con punto de guacamole, cebolla morada, hojas de cilantro y salsa schiracha.



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



Lasaña de pollo guisado con crema de bechamel y vinagreta de tomate

10 pax

ingredientes

1,5 Kg	Pechuga pollo	10 g	Almendra en láminas fritas
250 g	Sofrito	60 g	Roux Claro Knorr
100 g	Zumo de naranja	1 L	Leche
20 g	Achiote	-	Sal
20 uni	Láminas wan tun cocidas	-	Pimienta
50 g	Tomate seco picado	-	Nuez moscada
5 g	Cebollino		

elaboración

Marinar las pechugas en achiote 3 horas y cocer en agua 30 min. Enfriar y deshilar todas las pechugas, añadir el sofrito, el zumo de naranja y reducir durante 10 min. Reservar. Hacer una vinagreta con el tomate seco picado, aceite y las almendras. Mezclar todo y reservar. Cocer las láminas de wan tun durante 30 segundos cada una y enfriar en agua con hielo. Sacar a un paño y reservar. Para hacer la bechamel, hervir la leche, añadir el **Roux Claro Knorr** poco a poco y poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada. A la hora del servicio, poner una lámina de wan tun en un plato, añadir el guiso de pollo cubrir con otra lámina y terminar con la bechamel y la vinagreta de tomate.



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



Sopa castellana con huevo a baja temperatura y pan crujiente

10 pax

ingredientes

10 uni	Huevo	5 g	Pimentón
20 g	Ajo	70 g	Pan tostado en tacos
50 g	Jamón serrano picado	10 uni	Perejil frito (hoja)
40 g	Jamon serrano frito	1 L	Fondo Profesional de Pollo Knorr

elaboración

En primer lugar, cocinar los huevos durante 31 minutos en horno de vapor a 63°C. Enfriar en agua con hielo. Abrir con mucho cuidado, retirar el exceso de clara y freír en aceite muy caliente sin que se cocine la yema. Mantener caliente. Por otro lado, dorar el ajo en aceite, añadir el jamón, el pimentón y después el **Fondo Profesional de Pollo Knorr**, hervir durante 10 minutos a fuego suave, colar y reservar caliente. Se puede espesar si se desea con un poco de Maizena Express. A la hora del servicio, poner los taquitos de pan tostados en la base, el huevo frito encima, y terminar con el perejil frito, una lámina de ajo crujiente y una hoja de perejil frita. Salsear con el consomé bien caliente.





Lentejas secas con gamba arrocera y ali oli de azafrán

10 pax

ingredientes

1 Kg	Lentejas cocidas	1 g	Azafrán
300 uni	Gamba blanca arrocera	5 g	Brotes
50 g	Hellmann's Original	5 g	Aceite de oliva
2 g	Ajo	10 g	Primerba de Finas Hierbas

elaboración

Separar la cabeza del cuerpo de la gamba y freír en aceite muy caliente hasta que estén crujientes. Secar con papel. En una sartén con un poco de aceite, saltear el cuerpo de la gamba cortado en 2 y sacar rápidamente para que no se cocinen en exceso. En la misma sartén incorporar las lentejas cocidas, un poco de agua y la **Primerba de Finas Hierbas**. Reducir. Hacer una mayonesa de ajo con la **Hellmann's Original** e incorporar el azafrán que previamente hemos hervido en 10gr de agua. Poner en un biberón. A la hora del servicio, con ayuda de un aro, colocar las lentejas, poner encima el cuerpo y cabeza de gamba y terminar con puntos de ali oli y brotes.



*Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



Arroz frito de verduras con yema de huevo, salsa picante y ralladura de lima

10 pax

ingredientes

500 g	Arroz bomba	1 uni	Lima
1 L	Aceite de oliva	20 g	Schiracha
100 g	Brécol	20 g	Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr
100 g	Coliflor		
100 g	Judía verde	1/2 L	Agua
100 g	Zanahoria	10 uni	Yema de huevo
100 g	Patata		

elaboración

Cocer el arroz hasta que se pase, escurrir y lavar bien. Extender sobre hojas de papel sulfurizado y secar en el horno a 70°C. hasta que se deshidrate. Calentar bien el aceite y freír el arroz hasta que suflée y quede crujiente. Escaldar las verduras por separado 1 min., saltar todas juntas, añadir el agua y el **Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr**. Hervir 5 min. A la hora del servicio, poner en una cazuela el arroz frito, el guiso de verduras encima y terminar con la yema de huevo, puntos de schiracha y ralladura de lima. Acompañar con un poco más de caldo verduras.





Focaccia de tendones de ternera con mejillones y lima

10 pax

ingredientes

1 Kg	Tendones de ternera	1 uni	Lima
50 g	Zanahoria	10 g	Aceite de oliva virgen extra
50 g	Puerro	10 uni	Mejillones cocidos
50 g	Cebolla	20 g	Bovril
50 g	Tomate	10 g	Brotos
10 g	Laurel	10 g	Sal en escama
10 uni	Focaccia tostada	15 g	Cebolla frita crujiente
50g	Hellman's Original		

elaboración

Blanquear los tendones a partir de agua fría con sal y laurel durante 15 min. Colar y poner a cocer en agua limpia con la verdura durante 4 horas. Retirar del caldo y enfriar. Cortar en dados pequeños y lacar con ayuda del **Bovril** (30gr de Bovril + 20gr agua) en el horno durante 5 min. a 180°C. Reservar. Mezclar la **Hellman's Original** con ralladura de lima y el aceite de oliva virgen extra. Poner encima de la focaccia tostada y alternar tendón glaseado y mejillón cocido. Terminar con puntos de salsa picante, cebolla frita crujiente, brotes y escamas de sal.



*Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.



Pate de higaditos de pollo con alcachofa y migas de panko crujientes

10 pax

ingredientes

100 g	Perdiz desmigada	20 g	Soja
200 g	Higaditos de pollo	250 ml	Agua
200 g	Mantequilla	-	Sal, pimienta y clavo
100 g	Manzana golden	150 g	Alcachofa frita
20 g	Primerba de Ajo	20 g	Panko tostado
20 g	Primerba de Cebolla Dorada	10 g	Salsa Demiglase Knorr
30 g	Vino fino	20 g	Cebollino
30 g	Brandy		

elaboración

Pochar en la mantequilla los higaditos de pollo hasta que estén bien cocinados y añadir la manzana en trozos. Cocinar hasta que todo este blando. Incorporar la perdiz, cocinar y añadir la **Primerba de Ajo** y la **Primerba de Cebolla Dorada**. Verter los alcoholes, hervir 5 min, incorporar el agua y hervir 10 min. Añadir la soja y poner a punto de sal, pimienta y clavo. Triturar, pasar por un fino y enfriar 24 horas en cámara. Por otro lado, mezclar la **Salsa Demiglase Knorr** con un poco de agua hasta que quede una textura muy densa. Utilizar una brocha para hacer un trazo en un plato, poner 2 quenelles del pate de perdiz y terminar con la alcachofa frita, cebollino y panko tostado.



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



Arroz muy caldoso de rabo de buey

10 pax

ingredientes

PARA EL RABO DE BUEY

- 1,5 Kg Rabo de buey
- 300 g Cebollas
- 200 g Zanahorias
- 20 g Ajo
- 1 L Vino tinto
- 200 g Harina
- 200 ml Aceite de oliva
- 20 g Sal
- 3 g Pimienta negra
- 2 uni Laurel
- 30 g **Doble Caldo de Carne Knorr**

PARA EL ARROZ MUY CALDOSO

- 800 g Arroz
- 200 g Cebolla
- 20 g Ajo
- 600 g Carne de rabo desmigada
- 2,8 L Caldo de rabo
- 50 g **Bovril**
- 20g Sal
- 300 g Pimientos rojos asados
- 300 ml Aceite de oliva



elaboración

PARA EL RABO DE BUEY

Corta el rabo de buey por la unión de las articulaciones. Pon sal y pimienta, harina y fríe en una olla. Pica las verduras en juliana y sofríe. Una vez la verdura esté lista, añade los rabos, el vino tinto, el **Doble Caldo de Carne Knorr** y cubre con agua. Guisa 4-5 h hasta que la carne esté tierna. Saca los trozos de rabo de buey y separa la carne del hueso y desmiga. Reserva. Cuela el caldo de la cocción por un chino.

PARA EL ARROZ MUY CALDOSO

Pica la cebolla y el ajo finamente en brunoise, sofriendo en una cazuela baja. Una vez tengas la verdura sofrida, añade el arroz y saltéalo 1 minuto. Justo después, añade la carne y mójala con el caldo de rabo de buey aún caliente. Diluye el **Bovril**, sazona y añade los pimientos rojos asados. Según el tipo de arroz, necesitarás entre 12 y 15 min. aproximadamente.



Crema de calabaza con cebolleta y panceta

10 pax

ingredientes

1 Kg	Calabaza	200 g	Panceta
500 g	Cebolla	500 g	Cebolletas
2 L	Agua	200 ml	Aceite de girasol
35 g	Caldo Vegetal Knorr	20 g	Sal
10 g	Azúcar	2 g	Pimienta negra
300 ml	Krona Culinaria	100 ml	Vinagre de vino blanco
50 g	Maizena®		

elaboración

Por un lado, pela la calabaza y córtala en dados y, por otro, pela la cebolla y pícala en juliana. En una cazuela deja pochar la cebolla, la calabaza y el azúcar unos 20 minutos. Moja con los 2 litros de agua y el **Caldo Vegetal Knorr**, lleva a ebullición y cocina unos 15 minutos más. Tritura con un robot de cocina y pasa por un colador hasta obtener una crema fina. Deslíe la **Maizena®** en agua fría, incorpora a la crema de calabaza y lleva de nuevo a ebullición. Añade la **Krona Culinaria**. Corta la panceta en tiras finas, saltea ligeramente y dispón en el plato para que se atempere cuando añadas la crema de calabaza. Corta las cebolletas, cuece 2 minutos en agua hirviendo y después marca en parrilla.





Carne gobernada

10 pax

ingredientes

2 Kg	Babilla de ternera	50 g	Ajo
1 Kg	Cebollas	300 ml	Brandy
500 g	Zanahorias	100 g	Salsa Demiglase Knorr
250 g	Guisantes	200 ml	Aceite de oliva
400 g	Pimiento morrón	30 g	Sal

elaboración

Corta la carne en trozos, sin que queden muy pequeños. Pica el ajo finamente y mézclalo con la sal, unta la carne con esta mezcla y déjalo adobar 10 minutos. Pasa la carne por una sartén y, cuando esté dorada, déjala en una cazuela. Aprovechamos la sartén donde hemos dorado la carne para pasar la cebolla picada. Poco después, añadimos el pimiento y la zanahoria picados y lo dejamos todo entre 5 y 10 minutos. Después incorpóralo todo a la cazuela mezclándolo con la carne. Añade el brandy, flambea y remueve. Cubre con agua y cocina durante 2 horas a fuego lento, añade los guisantes y la **Salsa Demiglase Knorr** regenerada. Si fuese necesario, rectifica de sal.



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



Riojana de patatas a la importancia

10 pax

ingredientes

2 Kg	Patatas	20 g	Pimentón
400 g	Cebolla	30 g	Ajo
200 g	Pimiento verde	40 g	Caldo de Pollo Knorr
400 g	Chorizo	40 g	Maizena®
600 g	Costilla de cerdo fresca	400 ml	Aceite de oliva
100 g	Harina	2 L	Agua
300 ml	Huevo líquido	300 ml	Vino blanco
2 uni	Laurel	20 g	Sal

elaboración

Pela y lava las patatas y córtalas en rodajas de 2 cm de grosor. Sazona y pasa por **Maizena®** y huevo y fríe con aceite de oliva. Reserva sobre un papel absorbente. Por otro lado, pica la verdura en trozos finos y ponla a pochar con aceite de oliva y el laurel. En un cazo aparte pon el chorizo cortado en trozos de unos 3-4 cm para que se cueza con el vino blanco. Cuando la verdura esté cocinada añade las patatas, la costilla y el pimentón. Moja con el agua y añade el **Caldo de Pollo Knorr** y el chorizo ya cocido. Cocina durante unos 10-15 minutos. Por último, deslíe la Maizena con agua fría e incorpórala a la cazuela hasta obtener la densidad deseada. Rectifica de sal.



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

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

