

Lo  
remontaremos  
entre  
todos

Imprescindibles para llevar,  
imprescindibles para ganar.

Guía completa con inspiración y formación  
para hacer delivery y take away en tu negocio.

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

Unilever  
Food  
Solutions

SALVA GARCIA

Unilever  
Food  
Solutions

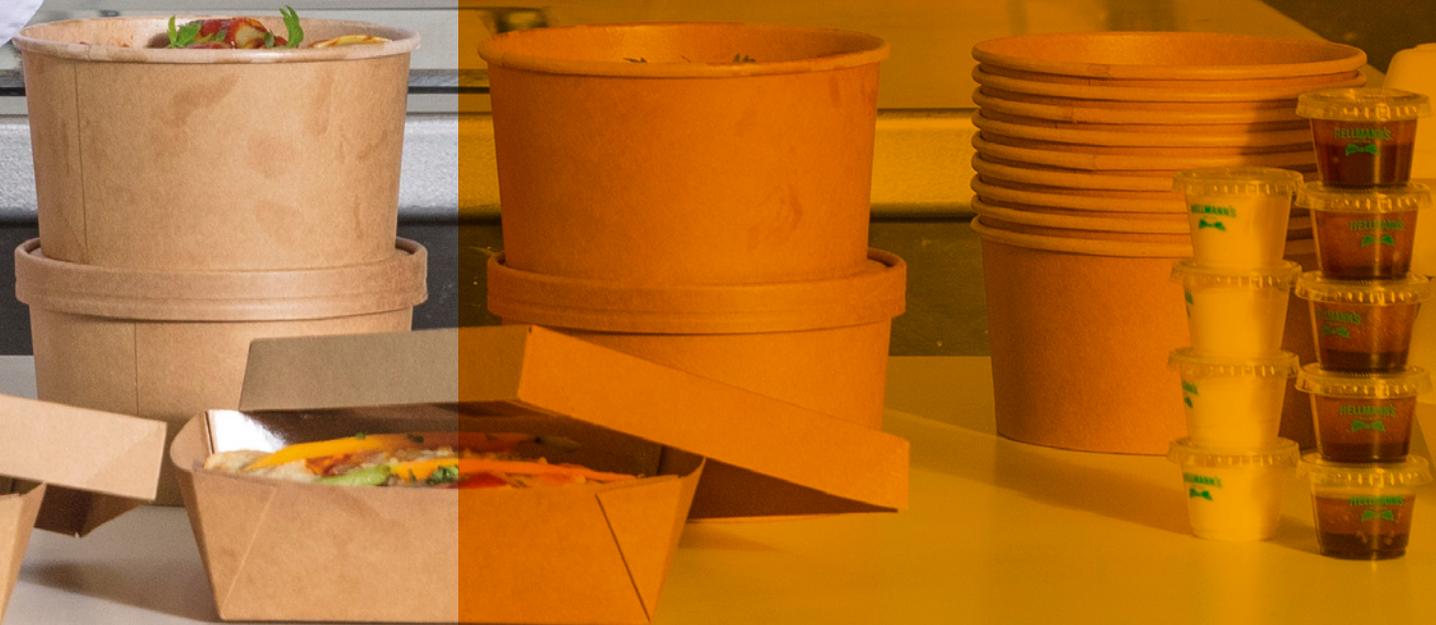


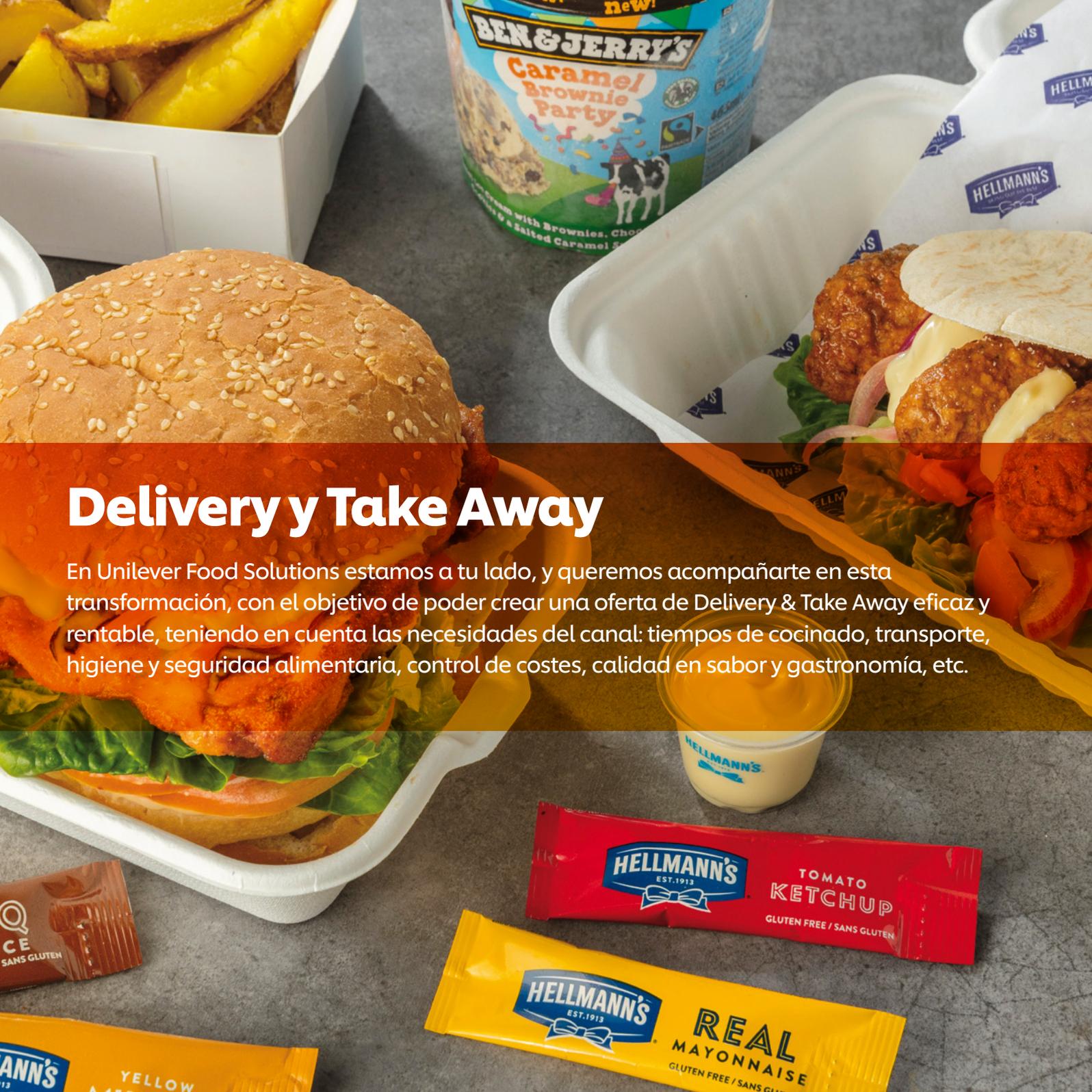
93899

# Bienvenido a la nueva normalidad de tu negocio

La crisis de la Covid-19 ha cambiado las reglas del juego; ha transformado por completo los hábitos de consumo de tu comensal. La Nueva Normalidad ha hecho que muchos bares y restaurantes tengan que reinventarse, para adaptarse lo antes posible a este cambio.

Esto implica, sin duda, abrir y/o mejorar el servicio de Delivery & Take Away, para llegar a todos esos clientes que se lo piensan dos veces antes de salir de casa.





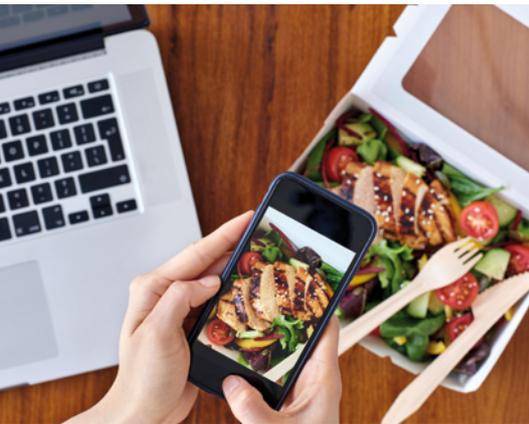
# Delivery y Take Away

En Unilever Food Solutions estamos a tu lado, y queremos acompañarte en esta transformación, con el objetivo de poder crear una oferta de Delivery & Take Away eficaz y rentable, teniendo en cuenta las necesidades del canal: tiempos de cocinado, transporte, higiene y seguridad alimentaria, control de costes, calidad en sabor y gastronomía, etc.

## Delivery y Take Away

# Tenemos una buena noticia para tu negocio

El Delivery & Take Away es una tendencia al alza que, si sabes aprovechar, puede suponer una interesante fuente de ingresos para tu negocio. Los datos hablan por sí solos:



**1**

En 2019 creció un 7% vs. 2018. Siendo **en 2020 la principal fuente de ingresos** de muchos negocios.



**2**

De media, 6 comidas al mes en casa **se realizan con comida Take Away o Delivery.**



**4**

El Delivery puede suponer **más de un 25% de ingresos adicionales** para un bar o restaurante\*



## **Delivery y Take Away:** cada duda tiene su respuesta. Nosotros te ayudamos a resolverla

Abrir una nueva línea de negocio dentro de tu propio restaurante, como puede ser el servicio de Delivery o Take Away, puede generar muchas dudas y estrés. Con esta guía pretendemos ayudarte y resolver todas estas cuestiones para que puedas sacarle el máximo partido a estas nuevas oportunidades de negocio.

## Delivery y Take Away

---

# Dos negocios en uno: la sala de siempre y los pedidos externos

---

La sala del restaurante debe continuar trabajando como siempre, pero **adaptada a las medidas de seguridad e higiene que requiere la situación.**

---

El Delivery y el Take Away **van a dar servicio a otro tipo de cliente** que comerá tus platos fuera de tu local, principalmente en su casa.

---

Las dos líneas de negocio **deben poder funcionar a la perfección** sin que se entorpezcan la una a la otra.

---

Para que esto no pase, **lo ideal es tener un equipo exclusivo** (tanto de sala como de cocina) **para este tipo de servicios.** Alguien que atienda las comandas tanto si son online como por teléfono, que entregue los pedidos y que pueda gestionar los posibles problemas de este tipo de comandas. En cocina se pueden compartir equipos, pero sí que debe haber alguien encargado de hacer el emplatado y embalaje de los pedidos para que lleguen en óptimas condiciones al comensal.



## Delivery y Take Away

# Pros y contras del Delivery y el Take Away, **decide con cabeza**

En este tipo de canales de negocio, suelen entrar en juego factores a tener en cuenta como el tiempo, la temperatura, la gestión del transporte, etc. Conocer las ventajas y desventajas de cada canal, lejos de hacer que te des por vencido, te ayudará a organizarte para dar el mejor servicio y calidad.

	Delivery		Take Away	
	PROS	CONTRAS	PROS	CONTRAS
Entrega	Los pedidos salen directamente del local y no interrumpen el funcionamiento de la sala.	Un alto volumen de comandas puede saturar el trabajo en cocina.	El cliente viene a buscar su pedido.	Interferencias entre los clientes que esperan una mesa y los que esperan su pedido.
Gestión de servicio	Con una buena organización previa, puedes aumentar tus ventas hasta un 25%.	Requiere una organización y recursos extras en el reparto.	Se puede hacer vía: app, Whatsapp, RRSS, llamada telefónica o in situ en el local... y no requiere de equipo humano extra.	La sensación de cantidad de trabajo es mayor y puede interferir en la atención de las comandas de sala.
Tiempo de espera	El cliente espera en su casa tranquilamente.	Se pierde el control del tiempo de entrega durante el trayecto del rider (atascos, semáforos, no encontrar la dirección...).	El tiempo de espera siempre será mínimo, en comparación con la sala y el Delivery.	El cliente suele esperar en el restaurante.
Calidad de de la entrega y el pedido	Con un buen envasado, aseguras la calidad del pedido.	Debes adaptar tu oferta muy bien porque no todos los platos, se pueden transportar sin perder calidad.	Al ser frecuentado por "vecinos" los platos pierden menos calidad en el trayecto del restaurante a casa.	No te puedes hacer responsable del transporte del pedido que hace el cliente.



## ¿Sabes qué es una Dark Kitchen o Cocina Fantasma?

Son cocinas profesionales de alquiler para restaurantes con la única finalidad de dar servicio de Delivery. No hay costes de personal de sala, solo gestión de pedidos y cocina. La desventaja es que es un servicio que no está al alcance de todo el mundo.

Muchos de estos espacios también ofrecen servicios de marketing y sus propios repartidores. En este concepto de Dark Kitchens (cocinas fantasma), toda la relación que tu cliente tendrá con "el restaurante" será online, ya que nunca llegará a ver el espacio donde se cocina.

Delivery y Take Away

---

# Haz llegar a tus comensales tu oferta más atractiva

Platos ricos sí, pero  
que sean fáciles y  
adaptables a los  
nuevos tiempos

---

La experiencia de nuestros clientes con la oferta de Delivery y Take Away debe poder ser lo más cercana a la experiencia del restaurante.

---

Es probable que haya platos de tu oferta que no sean recomendados para el transporte. En tu carta de Delivery, escoge aquellos que te permitan asegurar la calidad de tu oferta.



## Delivery y Take Away

---

# Elige bien tus proveedores, producto de temporada y la regla del más con menos

---

En esta situación es clave trabajar con pocos **proveedores que cubran bien tus necesidades y que sirvan producto fresco de temporada** (que siempre tendrán mejor precio). Es el momento de trabajar también con una lista mínima de ingredientes pero que sean muy versátiles y que con ellos puedas generar una oferta variada y atractiva para tus clientes.

# Trabaja con ingredientes que faciliten la operativa en cocina

---

Es hora de no complicarse la vida. **Trabaja con productos de 5ª gama e ingredientes que te faciliten la operativa en cocina** y que den respuesta también a tu servicio de Take Away y Delivery.



## Delivery y Take Away

---

# La previsión es tu máxima aliada

---

Ahora tu cocina no solo da servicio a tu restaurante, ahora también da servicio a los clientes que, o bien vengan a recoger su pedido, o a los que hagan comandas de sede casa. **Tu mise en place también deberá adaptarse a esta nueva realidad.**

# Adapta tu oferta a este nuevo servicio

---

Para cubrir este tipo de nuevo servicio, piensa en **platos que sean fácilmente entregables** en perfectas condiciones fuera del restaurante.

Ofrece **platos que sean fácilmente consumibles** y que no necesiten cubiertos.

Por ejemplo, los platos de pescado se pueden reconvertir en hamburguesas de pescado o unas albóndigas con una deliciosa salsa.

Reduce la carta y **céntrate en los platos que realmente son un éxito** y que sean fácilmente adaptables al Delivery y Take Away.



## Delivery y Take Away

---

Haz todos los test que sean necesarios con tu nueva oferta

---

Antes de activar este tipo de servicio, **haz todas las pruebas que sean necesarias** para acertar en los puntos de cocción, las temperaturas de llegada de los pedidos y otras variables, **con el objetivo que los clientes disfruten de una experiencia lo más parecida a la que disfrutarían en tu restaurante.**

¡Más adelante encontrarás trucos, recetas y los mejores ingredientes para ayudarte en tu oferta de delivery y take away!



Delivery y Take Away

---

# Cuida la imagen de tus entregas, son tu carta de presentación

## Máximo control de los puntos críticos

---

Para una correcta entrega de tus platos en el Delivery y el Take Away, **deberás controlar al máximo algunas variables que pueden estropear la experiencia al cliente:** que no haya derrame durante el viaje y/o entrega, que el punto de cocción sea el correcto una vez se vaya a comer, que las salsas no estén ni muy líquidas ni reseacas y que los caldos y cremas lleguen en su punto óptimo de temperatura.



## Delivery y Take Away

---

# El aspecto de la entrega es clave

---

Que el envase de la comida **sea de un solo uso y esté bien aislado**.

---

La imagen del envase es la imagen de tu negocio. Cuidando estos detalles, **ofreces calidad a tus clientes y así harás que repitan**.

---

Que el envase a utilizar sea del tamaño correcto para las raciones y **que el cliente no tenga decepciones o sensación de que falta comida**.

---

**Envasa las salsas y los aderezos por separado**, así evitarás que llegue todo mal mezclado y que cuando se consuma todo esté en su punto óptimo.

---

**Utilizar envase biodegradable o reutilizable**, dará una imagen de responsabilidad social a tu negocio, y los clientes lo agradecerán.



Delivery y Take Away

---

# Ante todo, que los números salgan

Adapta tus precios para no tener pérdidas

---

A los escandallos generales deberemos sumar los gastos extra de este servicio, como el envase y el reparto, con lo cual **deberemos ajustar los precios para que no se disparen**, pero a la vez que sean rentables para el negocio.

---

Puedes trabajar con **un pedido mínimo que te garantice unos ingresos** que cubran costes y generen un margen de beneficios.



## Delivery y Take Away

# Genera ofertas que suban el ticket medio

Completa tu oferta de Delivery y Take Away ofreciendo postres (tarrinas de helados, postres en copa o tartas tipo cheesecake, etc.) **con los que puedas crear combos predeterminados** y así subir el ticket medio de los pedidos.

# Cómo gestionar los costes de esta nueva línea de negocio

**Crea una cuenta de gestión de costes para este tipo de servicio** que sea independiente de la cuenta general de tu negocio y así podrás controlar al máximo todos los gastos e ingresos que generará, tanto el Delivery como el Take Away.

Te ofrecemos herramientas descargables para ayudarte en tu día a día: Guía completa de gestión de mermas, Plantilla de Escandallos, Ficha Técnica, Tabla de distribución de trabajo... ¡y muchas más!

¡Accede a través de este QR!



Delivery y Take Away

---

# Cómo comunicar de manera eficaz

Haz que hablen de tu  
oferta gastronómica

---

Crea mensajes ingeniosos para que se fijen en tus ofertas.

---

Interacciona con tus posibles clientes en las RRSS.

---

Genera promociones atractivas y lánzalas en todos los soportes habituales.

---

Intenta hacer fotos atractivas de tus ofertas: la gente come primero por la vista, aprovéchalo.

---

Ten presencia en cuantas más plataformas mejor.



## Delivery y Take Away

---

# Gestiona de manera eficaz las posibles quejas de tus clientes

---

Vivimos en un mundo online, y ahora más que nunca la facilidad de presentar una queja, nos hace muy vulnerables.

---

**Una buena gestión de las RRSS para posibles quejas o conflictos**, será clave para que tu oferta funcione.

---

No te encares nunca con los clientes, **entabla siempre que se pueda un diálogo en privado** (nunca en público) e intenta solucionar el problema.

---

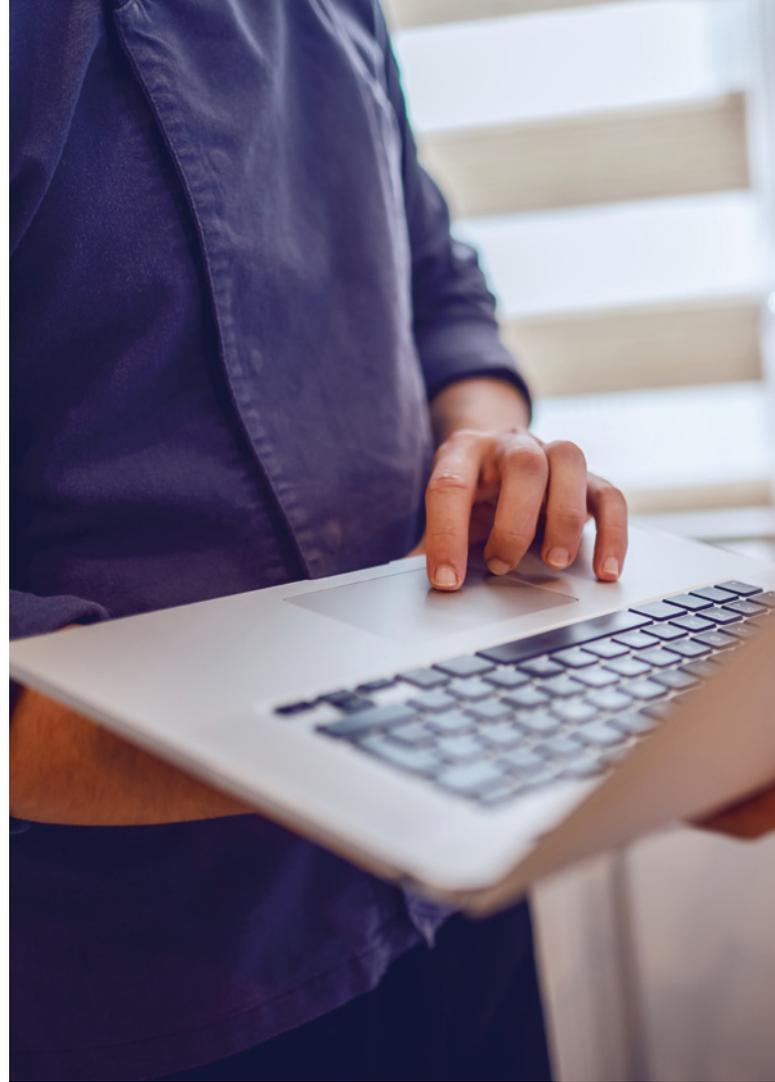
# Fideliza a tus clientes

---

**Crea una tarjeta de fidelización** virtual con el primer pedido y explica que, a la 8 consumición, el noveno pedido viene con un regalo de la casa.

---

**Crea sorteos en tus RRSS** y haz que tus clientes puedan ganar alguna de tus ofertas.



A collection of food items in black takeout containers. In the foreground, there are several omelets topped with fresh green leafy vegetables, red tomatoes, and yellow cheese. To the right, there are white plastic cups filled with a light green soup, each garnished with a fresh strawberry. The background shows more containers with various food items, including what appears to be a salad and some bread or pizza slices.

## Envasado fácil de llevar y de usar

El éxito de tu servicio de Delivery y Take Away reside en la calidad y usabilidad de tus envases. Trabajar en este aspecto, asegurará la calidad de tu oferta gastronómica y la comodidad de tu comensal.

## Delivery y Take Away



**Para ensaladas y frutas:** Materiales como plástico y cartón figuran como los más utilizados en la fabricación de este tipo de envases.



**Para bocadillos:** Explora la opción de materiales como: plástico, cartón, papel y foam. Es importante que el bocadillo, además de no perder calidad, conserve un aspecto apetecible y que sea fácil de comer.



**Para hot dogs y hamburguesas:** necesitan un envase como bolsas antigrasas, envases en cartón o foam, bandejas, cuñas y barquetas de cartón.



**Para sopa:** las tarrinas pueden contar con tapas especiales para resistir altas temperaturas y evitar derrames de líquidos.



**Para postres:** explora cajas para transportar tartas, vasitos para helados y yogures, recipientes macedonias de frutas, etc.



**Para fritos:** deben ser fabricados en cartón y papel antigrasa, y que permitan preservar la temperatura y absorber las grasas de tus preparaciones.

**Para transportar salsas:** usa diperas que se cierren herméticamente y que resistan golpes.



## Los mejores ingredientes

Después de unos años de estabilidad en la hostelería en términos de reservas, uno de los mayores retos es volver a gestionar la economía de sierra en la era post- covid. Por ello tendremos que estar preparados para cualquier bajada o repunte inesperado en nuestro servicio.

**Con nuestros ingredientes podrás adaptarte de una forma más ágil a esos golpes de trabajo que podemos tener, con el máximo resultado.**

## Delivery y Take Away

# Salsa Pomodoro Knorr vs otras salsas



La **Salsa Pomodoro Knorr** nos permite escoger la rugosidad deseada de la salsa, por lo que podemos hacer diferentes texturas de tomate para cada una de las recetas. Ideal para pastas y pizzas ya que cualquier mínimo resto de agua que pueda quedar en la pasta será absorbido. Es ideal para Delivery & Take Away ya que **la receta permanecerá perfectamente estable durante el viaje y no perderá el color intenso a rojo.**

# Rebozador Knorr vs otros



SIN KNORR    CON **Knorr**    SIN KNORR    CON **Knorr**    SIN KNORR    CON **Knorr**

Con el **Rebozador Knorr** podrás ahorrar en ingredientes ya que no se requiere huevo, levadura de cerveza ni harina. Personaliza tu rebozado ajustando la textura y crea excelentes frituras de tempura, masa orly o incluso buñuelos. Además, añadiendo cítricos y vinagretas le darás más sabor y una textura más crujiente. Es ideal para Delivery & Take Away ya que **la receta permanecerá crujiente durante el viaje.**





# Tipos de cocina más demandados en delivery

Nuestros ingredientes se adaptan a tu estilo de cocina con el objetivo de que puedas crear una oferta diversa, mucho más inclusiva, en perfecta consonancia con las últimas tendencias, y que llame la atención a distintos tipos de público. Estos son los estilos que triunfan en casa de tu cliente:



## Delivery y Take Away

**Cocina fusión mediterránea con toques asiáticos:** Makis, rolls, bowls, salteados...

## Ingredientes para cocina asiática



### HELLMANN'S ORIGINAL

Conserva la estructura original de plato, gracias a su absorción de líquidos.



### SALSA AGRIDULCE KNORR

Envásala a parte en mini tarrina herméticas para que el comensal pueda servírsela a su gusto en el domicilio.



### SALSA DE CURRY KNORR

Simplemente con saltear el pollo y añadir directamente la salsa, tienes un curry indio con todo el sabor y textura perfecta.



### SALSA TERIYAKI KNORR

Perfecta para marinar, saltear o crear una salsa derivada, ya que mantiene el brillo y la textura, tanto en el local como en el transporte.



### SALSA SWEET CHILI KNORR

Podemos saltear todo tipo de verduras, logrando un sabor crujiente ya que conseguimos una caramelización crujiente de las propias verduras.



## Delivery y Take Away

**Cocina vegana,  
vegetariana,  
"healthy": ensaladas,  
pokebowls, platos a la  
plancha...**

## Ingredientes para cocina vegana y/o vegetariana



### SÚPER ENSALADAS KNORR

Aguantan hasta 5 días en nevera una vez rehidratadas, por lo que puedes tener la mise en place preparada y hacer la mezcla en el momento de la comanda



### THE VEGETARIAN BUTCHER

Podemos elaborar casi al instante una gran oferta de cocina vegana y vegetariana. Muy interesante tanto para el restaurante como en tu Delivery & Take Away, ya que es una tendencia gastronómicas en auge.



### HELLMANN'S VEGANA

Podemos racionar todas las mezclas de un modo muy simple (tarrinas cerradas herméticamente) y ofrecerlas como complemento especial para la sección veggie de nuestro Delivery & Take Away. Al ser un producto especial, nos puede ayudar a subir el ticket medio, con una venta sugerida, ya que no es necesario ofrecerla sin coste.



## Delivery y Take Away

**Street Food:**  
Hamburguesas,  
tapas, bocadillos,  
gastrobares, comida  
informal, frituras...

## Ingredientes para cocina street food



### HELLMAN'S ORIGINAL

Podemos hacer múltiples mezclas para salsas o dipeos y pescados gratinados y así poder subir el ticket medio; llegarán con la misma calidad a casa del cliente.



### EMPANADOR KNORR

Conseguimos fritos más crujientes durante más tiempo y eso nos ayudará en el transporte, llegando igual de crujientes al cliente.



### REBOZADOR KNORR

Múltiples aplicaciones, guarniciones, tempuras... Se recomienda usar un recipiente con respiración para que no se humedezca el rebozado.



### SALSAS GARDE D'OR

Multitud de salsas al instante para salsear diferentes bocadillos, sándwich o pizzas. En el transporte no pierde ni la textura ni el brillo.



### MINI TARROS DE CRISTAL Y MONODOSIS HELLMANN'S

La opción más aconsejable de Delivery & Take Away, ya que es el cliente el que lo abre en su casa en el momento de consumo. No conllevan ningún tipo de merma.



## Delivery y Take Away

**Establecimiento de comida tradicional para llevar: Pollos, canelones, croquetas...**

## Ingredientes para cocina tradicional



La **HELLMANN'S ORIGINAL** tiene una textura única. Su estabilidad nos permite hacer elaboraciones con anterioridad, cosa que nos permite un servicio más ágil.



**EMPANADOR KNORR**  
Conseguimos fritos más crujientes durante más tiempo y eso nos ayudará en el transporte, llegando igual de crujientes al cliente.



**REBOZADOR KNORR**  
Múltiples aplicaciones, guarniciones, tempuras... Se recomienda usar un recipiente con respiración para que no se humedezca el rebozado.



**SALSAS GARDE D'OR**  
Multitud de salsas al instante para salsear diferentes bocadillos, sándwich o pizzas. En el transporte no pierde ni la textura ni el brillo.



**PANNA COTTA CARTE D'OR**  
Es Ideal para el servicio de Delivery & Take Away, ya que una vez cuajada aguanta la textura y firmeza durante 5 días en nevera tapada.



**Delivery y Take Away**

**Restaurantes con  
cocina italiana:  
pizzas, pasta...**

## Ingredientes para cocina italiana



### **SALSA DE TOMATE KNORR**

Creamos una salsa base de tomate en dos minutos y por su consistencia es ideal para el servicio de delivery ya que permanecerá perfectamente estable.



### **PANNA COTTA CARTE D'OR**

Auténtica receta casera, fácil de elaborar y con un coste muy bajo. Si la servimos en recipientes individuales con tapa (copas, vasitos) podemos decorarla con fruta fresca por encima y hierbas aromáticas. Durante el transporte no pierde calidad.



### **TIRAMISÙ CARTE D'OR**

Tiene una textura perfecta tanto para hacerlo en tarta o de forma individual. Ideal para porcionar, cosa que favorece el control de costes y el servicio de Delivery & Take Away. Nuestros postres Carte d'Or permiten poner en tu carta slogans como "Hecho en casa" o "Postres caseros".

# Recetas fáciles de llevar

Inspiramos tu Delivery con estas sabrosas y originales recetas ágiles de preparar y organizar, tanto en el proceso de cocinado como en la preparación del servicio y/o el transporte.





## Guisantes dulces, vieiras y maíz enano con tofu blanco y salsa sweet chili

### Ingredientes (10 Pax)

Aceite de girasol	100ml
Vieiras frescas	1Kg
<b>Salsa Sweet Chili Knorr</b>	<b>300ml</b>
Maíz Baby	500g
Tofu blanco	300g
Cebolleta china	200ml
Ajo	100ml
Arroz blanco	400g
Coliflor	200g
Cebolla roja	300g

### Elaboración

- Calentar el aceite en una sartén wok a fuego fuerte, hasta que esté a punto de echar humo. Tostar las vieiras por cada lado hasta que quede una capa crujiente y dorada. Reservar.
- Añadir el maíz baby y dorar. Añadir el ajo laminado, la cebolla roja, la coliflor cocida y los guisantes dulces cortados a tiras finas. Añadir el tofu y la **Salsa Sweet Chili Knorr** sin dejar de remover durante 1 minutos hasta que se caramelicen las verduras. Añadir las vieiras y saltera durante 1 minuto más, para que se integren todos los sabores. Cocer el arroz y reservar.
- Disponer en una bandeja especial para el calor, con la guarnición del arroz, y decorar con cebolleta china cortada muy fina.

### Consejo para delivery

Podemos tener los ingredientes preparados y realizar la receta enseguida cuando nos llegue la comanda.



## Setas de cardo teriyaki, filetes de salmón y chips de raíz de loto

### Ingredientes (10 Pax)

Setas de cardo	500g
Salmón fresco	1200g
<b>Salsa Teriyaki Knorr</b>	<b>400ml</b>
Azúcar	1kg
Sal	100g
Cilantro	150g
Vinagre blanco	50ml
Cebolleta china	150g
Anacardos fritos	100g
Sésamo blanco	20g

### Elaboración

- Cortar las setas y colocar en un recipiente sin que queden unas sobre las otras y añadir la **Salsa Teriyaki Knorr**. Marinar durante 1 hora. Mezclar la sal y el azúcar a misma cantidad y añadir el cilantro picado. Cubrir el salmón por los dos lados y dejar macerar un mínimo de 2 horas. Retirar el resto de sal y azúcar y macerar con la **Salsa Teriyaki Knorr**, hasta que cubra, durante 20 minutos más. Hacer una reducción con el teriyaki hasta conseguir una textura casi de caramelo. Escurrir las setas y marcarlas en la parrilla por los dos lados. Napar el salmón con el caramelo de teriyaki. Freír los anacardos. Cortar la cebolleta china muy fina.
- Poner las setas con orden en una bandeja ideal para aguantar el calor; colocar encima los filetes de salmón y los anacardos. Decorar con las láminas de cebolleta china y sésamo blanco.

### Consejo para delivery

Si preparas las setas y el salmón con antelación, a la hora de la comanda, será un momento elaborar el plato.



## Poke de quinoa, rabanos cebolla roja y "no pollo" crujiente con mayonesa de yuzu vegana

### Ingredientes (10 Pax)

Lechuga romana

Maíz dulce y Tomate cherry

Cebolla roja

Coco fresco

Rabanitos

Perejil y Cilantro

Aguacate

Garbanzos cocidos

**Hellmann's Vegana**

**Aderezo Cítrico Knorr**

**Quinoa Knorr**

**The Vegetarian Butcher NoPollo**

**Empanador Knorr**

### Elaboración

- Cocer la **Quinoa Knorr** y reservar. Cortar la lechuga y la cebolla roja en juliana, los cherrys en cuatro partes y por la mitad, y los rabanitos en rodajas muy finas y reservar en agua con hielo para que queden crujientes. Limpiar el coco de la cascara y cortar en rodajas no muy gruesas. Abrir el aguacate, sacarle la semilla y pelar. Cortar en láminas diagonales. Empanar los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo** con el **Empanador Knorr** y freír hasta que queden muy crujientes. Mezclar la **Hellmann's Vegana** con el **Aderezo Cítrico Knorr**, para conseguir una salsa cítrica.
- Colocar en una bandeja óptima para el delivery todos los ingredientes y aliñar con la salsa cítrica.

### Consejo para delivery

Ofrece en dipera a parte, más salsas estilo vinagretas.



## Enchilada de NoCarne con curry thay y cuscús de arroz rojo y bulgur

### Ingredientes (10 Pax)

<b>The Vegetarian Butcher NoCarne Picada</b>	<b>800g</b>
<b>Curry Rojo Knorr</b>	<b>40g</b>
<b>Salsa Pomodoro Knorr</b>	<b>3L</b>
<b>Quinoa Knorr</b>	<b>860g</b>
<b>Arroz Rojo Knorr</b>	<b>860g</b>
Cebolla fresca	300g
Calabacín	300g
Zanahoria baby	200g
Cilantro fresco	200g
Aceite de sésamo	150ml
Tortitas de maíz	10u
Mozzarella	300g

### Elaboración

- Sofreír la cebolla fresca con el calabacín y añadir la **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**; rehogar y añadir **Salsa Pomodoro Knorr**, ya desarrollado. Dejar cocer durante dos minutos y añadir el **Curry Rojo Knorr** y cocer durante dos minutos más. Dejar enfriar y rellenar la tortita. Cocer tanto la **Quinoa Knorr** como el **Arroz Rojo Knorr** y reservar. Escaldar la zanahoria baby y cortar por la mitad.
- Saltear las ensaladas de grano con un poco de aceite de sésamo y disponer en la bandeja apropiada al calor. Disponer la tortita encima del salteado caliente, colocar el tomate y la mozzalera y gratinar. Decorar con la zanahoria escaldada y el cilantro picado muy fino.

### Consejo para delivery

Receta autentica mexicana muy demandada que nos ayudará a aumentar la oferta vegetariana en nuestra carta



# Hamburguesa crujiente de pollo ahumado y salsa fundida de champiñones y queso gouda

## Ingredientes (10 Pax)

Contramuslo de pollo	2Kg
Pan de hamburguesa	10uni
Cebolla roja	
<b>Empanador Knorr</b>	
<b>Hellmann's Original</b>	
<b>Salsa de Champiñones Garde d'Or</b>	
<b>Aderezo Ahumado Knorr</b>	
<b>Salsa Queso Gouda Garde d'Or</b>	
Lechuga romana	
Tomate fresco	
Patatas agrias	
Col lombarda	
Zanahoria	
Pepino	

## Elaboración

- Adobar el pollo con el **Aderezo Ahumado Knorr**, y dejar reposar 24h. Cortar todas las verduras y reservar en agua con hielo. Cortar las patatas en gajos con la misma piel y freír. Cortar el tomate en rodajas y reservar. Empanar el pollo macerado con el **Empanador Knorr** y freír en abundante aceite. Escurrir y reservar. En una bandeja de horno, poner el pollo frito y, encima, la **Salsa de Champiñones y Salsa Gouda Garde d'Or** y hornear hasta que se gratinen las dos salsas. Untar la base del pan con **Hellmann's Original**, poner la lechuga romana y las rodajas de tomate y el pollo con las salsas glaseadas. Acabar con las verduras y cerrar.
- En un recipiente especial de take away colocar la hamburguesa y, a parte, en una papelina, poner las patatas. Añadir una tarrina con salsa de champiñones.

## Consejo para delivery

Con las patatas hechas de esta manera, llegarán crujientes a casa del comensal.



# Falafell en pita con mayonesa cítrica y salsa de yogur

## Ingredientes (10 Pax)

Garbanzo secos	15,Kg
Cebolla roja	300g
Perejil fresco	1manejo
Cilantro	200g
Ajo	100g
Comino molido	50g
Pan rallado	100g
Bicarbonato	25g
Sal	25g
Pimienta negra	25g
Cayena molida	10g
Aceite de girasol	1L
Pan de pita	10uni
<b>Hellmann's Original</b>	<b>300ml</b>
<b>Aderezo Cítrico Knorr</b>	<b>80ml</b>
<b>Salsa para Ensalada Sabor Yogur Helmann's</b>	<b>300ml</b>
Tomate fresco	200g
Cogollos	4uni
Coliflor	1uni

## Elaboración

- Dejar los garbanzos durante 24 horas en remojo. Secarlos bien.
- Triturar los garbanzos "sin cocer" en una batidora junto con las cebollas, el perejil, los ajos, el cilantro y un poco de agua, hasta conseguir una textura espesa.
- Añadir la sal, el comino, la pimienta, cayena y el bicarbonato y mezclar.
- Dejar reposar durante 40 minutos.
- Hacer bolas, pasar por el pan rallado y freír hasta que estén doradas.
- Mezclar la **Hellmann's Original** con el **Aderezo Cítrico Knorr**.
- Picar la cebolla roja y el tomate a brunoisse media.
- Cocer la coliflor y cortar en pequeños cogollos.
- Calentar el pan pita por los dos lados. Rellenar con los cogollos y añadir la brunoisse de verduras.
- Salsear con la **Salsa para Ensalada Sabor Yogur Helmann's** y poner las bolas de falafell.
- Decorar con la mayonesa cítrica y emplatar en un recipiente con tapa transparente.

## Consejo para delivery

Receta étnica muy fácil de preparar y con salsas sabrosas que darán un toque diferente a nuestra oferta.



## Lingote de cordero, patata y demiglace escabechada

### Ingredientes (10 Pax)

Cordero sin hueso	2Kg
Patata ratte	1Kg
Ajo	200g
Tomillo fresco	100g
Laurel	3hojas
Miel	300ml
Vinagre	150ml
<b>Salsa Demiglace Garde d'Or</b>	<b>1,5L</b>
Romero fresco	100g
Pimienta negra	50g
Pan	100g

### Elaboración

- Cocer el cordero en el horno con sal, pimienta, tomillo, romero y laurel. Dejar enfriar. Desmigalar en trozos lo más regulares posibles. En un molde cuadrado de metal introducir el cordero y dejar en la nevera 24h. para que se compacte. Cocer al horno las patatas con aceite, el ajo con la piel partido, el laurel y el tomillo fresco. Sofreír el aceite con ajo laminado, añadir el romero fresco, la miel y el vinagre. Dejar reducir y añadir la **Salsa Demiglace Garde d'Or**. Dejar cocer durante 3 minutos y colar la salsa.
- Colocar en un envase rectangular el lingote de cordero y salsear con la demiglace escabechada, colocar de guarnición. Decorar con cebollino picado y con un crujiente de pan.

### Consejo para delivery

Al tenerlo reservado en la nevera, podemos recalentarlo en el momento del pedido, al mismo tiempo que se calienta la salsa. Será como hecho al momento. Es un plato clásico que lo podemos ofrecer para fechas especiales y subir el ticket medio.



# Tagliatelle con albondigas a la rabiata

## Ingredientes (10 Pax)

Tagliatelle fresco	1,8 Kg
Guindilla seca	
<b>Salsa Pomodoro Knorr</b>	<b>360g</b>
Ajo	200g
Albahaca fresca	100g
Carne picada mixta	1,5Kg
Leche	100ml
Huevo	2uni
Pan viejo	200g
Nuez moscada	50g
Cebolla fresca	150g
Jamón serrano	200g
<b>Caldo Sazonador Carne</b>	<b>2L</b>
Parmesano	200g

## Elaboración

- Remojar el pan con la leche, cuando esté blando exprimirlo
- Mezclar la carne picada, el pan, el huevo, el jamón, la cebolla fresca y la nuez moscada. Hacer albóndigas y freír en aceite de oliva hasta que estén doradas. Cocer durante 20 minutos en **Caldo Sazonador Carne** y reservar. Hervir el agua y añadir el **Salsa Pomodoro Knorr**. Dejar cocer durante 5 minutos. En una olla honda saltear los ajos laminados y las guindillas y añadir la salsa de tomate. Dejar cocer durante 3 minutos más. Cocer los tagliatelle y una vez cocidos añadir directamente a la salsa rabiata.
- Disponer en una bandeja la pasta, la salsa de tomate y colocar encima 3 albóndigas. Decorar con albahaca fresca.

## Consejo para delivery

Plato barato y sencillo de elaborar y con gran aceptación en el Delivery.



# Pan de carne relleno de frutos secos y gratinado a la milanesa

## Ingredientes (10 Pax)

Carne picada mixta 50%	200g
Huevo duro	200g
<b>Salsa Pomodoro Knorr</b>	<b>200g</b>
Agua	1,5L
Pistacho verde	40g
Pasa de corinto	100g
Jamón dulce	300g
Queso gruyère en láminas	300g
Pan rallado	100g
Huevo fresco	4uni
Piñones	100g
Cebolla tierna	200g
Cebollino	100g
Perejil	100g
Romero seco	30g
Comino seco	30g
Sal	100g
Pimienta negra	80g
Mozzarella rallada	300g
Orejones secos	80g
Orégano seco	40g
<b>Bovril</b>	<b>60ml</b>

## Elaboración

- Hervir el agua y añadir la **Salsa Pomodoro Knorr** y dejar cocer durante 2 minutos.
- Mezclar las hierbas bien picadas con la carne, la cebolla tierna picada fina, el comino y el romero seco, el **Bovril** y amalgamar la masa con el huevo. Añadir pan rallado si fuera necesario.
- Hacer una bola y estirla longitudinalmente para rellenar.
- Saltear ligeramente los frutos secos y flambear con oporto he incorporar al relleno.
- Hacer varias capas con el jamón dulce y el queso gruyere y por último un poco de salsa de tomate
- Enrollar y envolver en papel de plata. Cocer a 210°C hasta que el interior este cocido, y con una temperatura mínima de 65°.
- Dejar enfriar y cortar en rodajas gruesas, a la hora del pedido, gratinar dos rodajas y añadiendo salsa de tomate, mozzarella rallada y orégano seco.
- En una bandeja apta para calor, colocar las dos rodajas de pan de carne gratinadas y decorar con perejil picado.

### Consejo para delivery

Podemos tener todos los pasos adelantados en la bandeja de servicio y dejar el gratinado como paso final.



# Ñoquis al horno con tomate y mozzarella

## Ingredientes (10 Pax)

Patata	2Kg
Harina	600g
Yema de huevo	4uni
Sal	50g
<b>Salsa Pomodoro Knorr</b>	<b>360g</b>
Agua	2L
Mozzarella	4uni
Albahaca	
Mozzarella fresca	500g

## Elaboración

- Cocer la patata y pasarla por el pasapurés. Amasarla con la harina, la yema de los huevos y la sal. Cuando este hecha la masa hacer una tira larga y cortarla en piezas de 2 centímetros. Cocerlos en agua hasta que suban, escurrir bien y reservar.
- Hacer la salsa de tomate con la **Salsa Pomodoro Knorr** y cocer durante 2 minutos.
- Calentar el horno a 200°C. Colocar los ñoquis en una bandeja de take away preparada para horno y lo cubrimos con salsa de tomate. Colocar la mozzarella en rodajas por encima y unas hojas de albahaca junto a ella. Hornear hasta que este dorado. Decorar con hojas de albahaca fresca.

## Consejo para delivery

Al ser una preparación de cocción muy rápida tanto los ñoquis como la **Salsa Pomodoro Knorr**, podemos tenerla en place esperando el pedido y su ejecución será muy ágil.



# Tiramisú con bizcocho de chocolate y café

## Ingredientes (10 Pax)

<b>Bizcocho de Vainilla Carte d'Or</b>	<b>500g</b>
Agua	250ml
Aceite de girasol	150g
Café soluble	50g
Leche	125ml
Nata	375ml
<b>Tiramisú Carte d'Or</b>	<b>125g</b>
Cacao en polvo	2g

## Elaboración

- Mezclar el preparado de **Bizcocho de Vainilla Carte d'Or** con el agua, el aceite y el café. Rellenar cápsulas de cupcake hasta 1cm por encima de la mitad. Hornear a 180°C durante unos 15-20 minutos.
- En el vaso de una batidora mezclar la nata y la leche, verter el preparado de **Tiramisú Carte d'Or** y montar. Pasar a manga con boquilla.
- Sobre el bizcocho escudillar la crema de tiramisú, y terminar espolvoreando cacao en polvo en el mismo recipiente.

## Consejo para delivery

Se puede preparar en producción y guardar en la nevera ya que nos aguantará varios días por lo que será fácil ordenar y gestionar el envío. Los postres son una oportunidad de incrementar el ticket medio del pedido.

Encuentra tus recetas e inspiración  
en **www.ufs.com**

**www.ufs.com**

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



**Unilever  
Food  
Solutions**

