



Ahora en tu cocina,
mucho más que un 10.

Top10 ingredientes imprescindibles
para darle un toque único a tus platos.





Los conoces. **Son los 10 ingredientes imprescindibles de tu cocina**, los que siempre han estado ahí, garantizándote el mejor resultado en tus platos. 10 ingredientes que a partir de ahora se amplían para que cocines más y mejor, 10 imprescindibles con los que podrás inspirarte y diferenciar tu cocina fácilmente, con la máxima calidad.

Abre nuevas puertas a tu cocina con Antonio Arrabal y los Top10.

Antonio Arrabal 





Los conoces. Son los 10 ingredientes imprescindibles de tu cocina, los que siempre han estado ahí, garantizándote el mejor resultado en tus platos. 10 ingredientes que a partir de ahora se amplían para que cocines más y mejor, 10 imprescindibles con los que podrás inspirarte y diferenciar tu cocina fácilmente, con la máxima calidad.

Abre nuevas puertas a tu cocina con Antonio Arrabal y los Top10.

Antonio Arrabal 

Más ingredientes
para más creatividad





10 recetas para tu inspiración

- Lentejas negras con guiso de calamar6
- Caldo de arroz con ravioli de vieira y gamba8
- Roast beef con demiglace de parmesano y vinagreta de tomate, piparras y aceituna negra10
- Empanadilla de cerdo marinado con salsa barbacoa12
- Pollo agridulce14
- Croquetas melosas de merluza en salsa verde16
- Sopa de fresas especiada, cremoso de chocolate y nata18
- Pannacotta de vainilla con espuma de yuzu y guiso de mango encurtido20
- Canelones de pastrami y foie con mahonesa ácida de achiote22
- Strogonof de cerdo ibérico especiado con leche de coco y curry rojo24



Pablo García
Chef Unilever Food Solutions

Antonio Arrabal
Chef Rest. La Jamada

Lentejas negras con guiso de calamar



Caldo de Pescado Knorr

Elegido N°1 por chefs*

- Auténtico sabor y aroma a pescado.
- Sin colorantes artificiales, ni conservantes. Bajo en grasas.
- Ideal en cualquier momento de la preparación. Disolución sin grumos.
- Múltiples aplicaciones: Arroces, salsas, todo tipo de guisos, etc.



Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

- 200 g Lentejas
- 1 uni Cebolla tierna
- 1 uni Pimiento verde
- 1 uni Diente de ajo
- 2 sobres Tinta de calamar
- 1 uni Calamar grande
- 1 uni Hoja laurel
- 50 g Pasta de Curry Rojo Knorr
- 2 g Pimentón picante
- 1,5 L Caldo de Pescado Knorr

ELABORACIÓN

- Por un lado, poner las lentejas en una cacerola con agua fría, añadir el laurel.
- Poner en el fuego a hervir. Una vez rompa a hervir, cocinar las lentejas 45 minutos aproximadamente (depende del tipo de lenteja puede variar el tiempo). Una vez estén blandas, retirarlas del fuego y reservar.
- Por otro lado, picar la cebolla, el pimiento verde y el ajo. Poner en un cazo las verduras con aceite de oliva a pochar. Cuando lleven 5 minutos a fuego medio, añadir el calamar picado y dejar cocinar todo junto.
- Añadir las lentejas al guiso con el Caldo de Pescado Knorr e introducir la tinta de calamar.
- Dejar cocer 5 minutos todo junto y poner a punto de sal.

Más posibilidades Top10 ingredientes



Caldo de Pollo Knorr

- Auténtico sabor a pollo que complementa perfectamente cualquier preparación.



Caldo para Paella Knorr

- Contiene marisco y bogavante.
- Ahorro en materia prima.

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

Caldo de arroz con ravioli de vieira y gamba



Caldo para Paella Knorr

Elegido N°1 por chefs*

- Contiene marisco y bogavante.
- Ahorro en materia prima.
- Permite obtener siempre el mismo resultado.
- Disolución instantánea.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA EL CALDO DE PAELLA

- 750 ml Agua
- 30 g Caldo para Paella Knorr
- 30 g Clara de huevo
- 1 uni Zanahoria picada
- 1uni Cebolla picada

PARA LOS RAVIOLIS DE VIEIRA Y GAMBA

- 60 g Vieira
- 60 g Gamba pelada
- 20 g Cebolla tierna picada
- 1 uni Diente de ajo
- 150 ml Caldo de Pescado Knorr
- 40 g Roux Blanco
- 4 hojas Pasta wonton

ELABORACIÓN

PARA EL CALDO DE PAELLA

- Ponemos el agua con el Caldo de Paella Knorr, dejamos cocer 10 minutos y reservamos.
- Una vez frío mezclamos con las claras de huevo, la zanahoria y la cebolla y cocemos al vacío a 100 grados vapor 45 minutos. Colamos por una estameña y reservamos el caldo.

PARA LOS RAVIOLIS DE VIEIRA Y GAMBA

- Pochamos la cebolla y el ajo, incorporamos la vieira y la gamba, dejamos cocinar unos minutos y añadimos el caldo. Una vez que rompa a hervir añadimos el Roux Blanco hasta obtener una textura cremosa. Dejamos enfriar.
- En agua hirviendo escaldamos la pasta wonton. Secamos bien y rellenamos con el relleno de vieira y gamba.

MONTAJE

- Calentamos en la vaporera los raviolis y ponemos en el centro del plato, rociamos con el caldo de paella caliente y servimos.

Más posibilidades Top10 ingredientes



Caldo de Pollo Knorr

- Auténtico sabor a pollo que complementa perfectamente cualquier preparación.



Caldo de Pescado Knorr

- Auténtico sabor y aroma a pescado.
- Disolución sin grumos.

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

Roast beef con demiglace de parmesano y vinagreta de tomate, piparras y aceituna negra



Salsa Demiglace Knorr

Elegido Nº1 por chefs*

- Textura y brillo ideal en tan sólo 3 minutos. Sin conservantes.
- Estable a la congelación y baño maría.
- Permite ser usada como base, personalizarla o derivarla.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA EL ROAST BEEF

500 g Entrecot

PARA LA DEMIGLACE DE PARMESANO

80 g Salsa Demiglace Knorr

50 ml Krona Original

50 g Parmesano rallado

PARA LA VINAGRETA

3 uni Piparra a rodajas

12 uni Aceituna negra picada

12 uni Tomate seco cortado en 4

100 ml Aceite de oliva

ELABORACIÓN

PARA EL ROAST BEEF

- Marinar el entrecot 10 horas con: sal azúcar por partes iguales, pimentón, ajo en polvo y cajun (opcional).
- Sacar de la marinada, darle un agua y sacarlo bien.
- Marcarlo a la plancha sellándolo bien, poner al horno a 185° 9 minutos o con sonda a 45° en el interior, cuando pite poner en agua y hielo para cortar la cocción.

PARA LA DEMIGLACE DE PARMESANO

- Poner todo a hervir y reducir, pasar por Termomix y colar por colador fino

PARA LA VINAGRETA

- Picar todo y poner en un bol con el aceite.

*Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores. Agosto 2017.

Empanadilla de cerdo marinado con salsa barbacoa



Elaborado con un 50% de caldo concentrado de carne

Bovril

Receta única en el mercado

- Aporta un intenso sabor cárnico y color tostado a los platos de carne. Sin conservantes.
- Múltiples aplicaciones: Caldos, fondos de carne, guisos, glaseados, asados, salsas y marinados.
- Confianza de más de 100 años en las cocinas profesionales.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA LA CARNE

- 1 Kg Cabecero de lomo de cerdo
- 3 cda Bovril
- 150 g Salsa Barbacoa Knorr

PARA LA EMPANADILLA

- 10 obleas Empanadilla
- 500 g Carne pulled pork

ELABORACIÓN

PARA LA CARNE

- Ponemos la carne a marinar con el Bovril y dejamos reposar 4 horas. Ponemos en bolsa de vacío y cocinamos durante 17 horas a 70 grados.
- Pasado ese tiempo sacamos de la bolsa y desmenuzamos la carne.
- Añadimos la Salsa Barbacoa Knorr a la carne desmenuzada y reservamos .

PARA LA EMPANADILLA

- Rellenamos la masa con el pulled pork y cerramos. Freímos en aceite caliente (180 grados) durante 2 minutos y reservamos.

MONTAJE

- Ponemos la empanadilla abierta en el plato, añadimos cebollino chino picado y complementamos con un poco más de salsa barbacoa.

Pollo agridulce



Maizena®

El espesante por excelencia de generación en generación

- Larga tradición de más de 150 años en las cocinas profesionales.
- Harina fina de maíz sin gluten.
- Ingrediente indispensable en repostería: rellenos, cremas, etc.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA MARINAR LA PECHUGA DE POLLO

600 g	Pechuga de pollo
30 ml	Soja
30 ml	Mirin
1 uni	Huevo
150 g	Maizena®

PARA LA SALSA

150 ml	Agua
150 g	Salsa Sweet Chili Knorr
45 ml	Vinagre de arroz
45 ml	Salsa de soja
2 cda	Leche de Coco Knorr
40 g	Roux Oscuro Knorr
1 cda	Sal

PARA TERMINAR

2 uni	Dientes de ajo
10 g	Jengibre
1 uni	Pimiento verde, rojo y amarillo
½ uni	Cebolla roja
50 g	Piña

ELABORACIÓN

PARA MARINAR LA PECHUGA DE POLLO

- Poner todos los ingredientes en un bol (excepto la Maizena®) y mezclar.
- Remover bien y dejar reposar 2 horas.
- Poner la Maizena® hasta que se cubran bien y freír en abundante aceite. Reservar.

PARA LA SALSA

- Poner todos los ingredientes juntos, dejar cocer 5 minutos y reservar.
- Se puede ligar un poco con Roux Oscuro Knorr.

PARA TERMINAR

- Pochar el ajo y el jengibre.
- Añadir los pimientos y la cebolla y saltear.
- Cuando estén cocinados los pimientos, añadir los dados de piña, el pollo y la salsa.
- Saltear todo junto y reservar.

Croquetas melosas de merluza en salsa verde



Roux Claro Knorr

Espesor y brillo ideal sin grumos en tan sólo 1 minuto

- Distribuye la grasa aumentando el brillo, mejorando el aspecto de salsas y guisos.
- Aporta uniformidad respetando el sabor de los ingredientes.
- Múltiples aplicaciones: todo tipo de guisos, salsas, rellenos, purés y cremas.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

- 100 g Aceite
- 1 manojo Perejil
- 90 g Merluza
- 1 uni Cebolla tierna
- 1 uni Diente de ajo
- ½ L Caldo de Pescado Knorr
- ½ L Leche entera
- 200 g Roux Claro
- 100 g Empanador Knorr

ELABORACIÓN

- Pochamos la cebolla y el ajo en el aceite, añadimos la merluza y rehogamos todo junto. Añadimos el caldo y la leche y dejamos cocer 5 minutos a fuego medio. Vamos añadiendo el Roux Claro Knorr poco a poco hasta obtener una textura melosa. Añadimos el perejil picado y dejamos enfriar.
- Boleamos la masa y pasamos por el Empanador Knorr.
- Freímos en aceite caliente a 180°C.
- Sacamos y escurrimos en papel absorbente.

Más posibilidades Top10 ingredientes



Roux Oscuro Knorr

- Ideal para espesar platos de salsas oscuras

*Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores. Agosto 2017.

Sopa de fresas especiada, cremoso de chocolate y nata



Krona Spray

Firmeza imbatible tanto en frío como en caliente

- Aguanta firme durante más tiempo: 15 minutos en frío y 9 minutos en caliente.
- Desarrollada exclusivamente para la hostelería.
- Excelente en textura y sabor.
- Boquilla profesional para una decoración perfecta.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA EL CREMOSO DE CHOCOLATE

- 200 g Chocolate negro
- 210 ml Leche
- 210 ml Krona Original
- 60 g Yema de huevo
- 50 g Azúcar
- 1 hoja Gelatina

PARA LA SALSA DE FRESAS ESPECIADA

- 200 g Fresas
- 1 rama Canela tostada
- 100 g Azúcar

PARA EL MONTAJE

- cs Krona Spray

ELABORACIÓN

PARA EL CREMOSO DE CHOCOLATE

- Blanquear yemas y azúcar y verter sobre ello la leche y Krona Original hirviendo, volver a levantar removiendo constantemente con una varilla. Colar, añadir la gelatina previamente remojada y por último el chocolate. Refrigerar.

PARA LA SALSA DE FRESAS ESPECIADA

- Poner las fresas con el azúcar y la canela a cocer al baño maría unos 20 minutos.
- Retirar la canela, pasar por la Thermomix y texturizar.

MONTAJE

- Cubrir el fondo del plato con la sopa de fresas, poner en el centro una quenelle de cremoso de chocolate y disponer alrededor unos puntos de Krona Spray

Más posibilidades Top10 ingredientes



35%
grasa
vegetal

Krona Original

- Gran rendimiento. No se corta.



15%
grasa
vegetal

Krona Culinaria

- Alta capacidad espesante. Gran rendimiento. No se corta.



30%
grasa
vegetal

Krona Pastelera

- 48 horas de firmeza en nevera. No suera cuando reposa. Alto rendimiento.

*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017.

Pannacotta de vainilla con espuma de yuzu y guiso de mango encurtido



Panna Cotta Carte d'Or

Elegido Nº1 por chefs*

- La calidad de los postres Carte d'Or, ahora sin gluten.
- Práctica: preparación en 3 simples y rápidos pasos.
- Versátil: fácil de personalizar.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA LA PANNACOTTA DE VAINILLA

- 1 L Leche
- 1 vaina Vainilla
- 1 L Krona Original
- 520 g Panna Cotta Carte d'Or

PARA EL MANGO EN VINAGRE

- 1 uni Mango
- 50 ml Agua
- 50 g Vinagre de mango
- 25 g Azúcar glas

PARA LA ESPUMA DE YUZU

- 150 ml Zumo de yuzu
- 300 ml Agua
- 50 g Azúcar
- 50 g Proespuma frío

ELABORACIÓN

PARA LA PANNACOTTA DE VAINILLA

- Hervimos la leche con la vaina de vainilla, dejamos infusionar 25 min. Volvemos a hervir y añadimos el sobre de Panna Cotta Carte d'Or, lo mezclamos bien y añadimos 1L de nata fuera del fuego y volvemos a mezclar. Ponemos en moldes y dejamos enfriar.

PARA EL MANGO EN VINAGRE

- Envasar al vacío el mango en dados con el agua, el vinagre y el azúcar.

PARA LA ESPUMA DE YUZU

- Juntar todo, colar y meter en sifón.

*50 chefs externos han elegido la Panna Cotta Carte d'Or como la mejor del mercado versus su principal competidor en Italia. BICDESSERT 2011.

Canelones de pastrami y foie con mayonesa ácida de achiote



Hellmann's Original

Sólo la marca Nº1 garantiza el mejor sabor*

- Máxima estabilidad: evita que la mezcla se separe en fases.
- Resultado perfecto tanto en aplicaciones frías como calientes.
- Realza el sabor de los demás ingredientes al mezclarse.



Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

PARA EL PASTRAMI

- 1 Kg Entrecot
- 1 cda Pimienta
- 1 cda Sal
- 1 cda Azúcar
- 1 cda Comino
- 1 cda Cajún
- 1 cda Pimentón de la vera

PARA LA MAYONESA DE ACHICOTE

- 100 g Hellmann's Original.
- 20 g Pasta de achiote
- Zumo de ½ lima

PARA EL CREMOSO DE FOIE

- 100 g Micuit de foie
- 30 ml Krona Original
- 25 ml Hellmann's Queso Crema
- cs Sal y pimienta

ELABORACIÓN

PARA EL PASTRAMI

- Limpiar el entrecot quitando el exceso de grasa. Marinar con sal y azúcar por la misma cantidad mezclada con comino y cajún. Untar con pimentón de la vera y ajo en polvo la pieza de carne y cubrir con la mezcla durante 10 horas.
- Sacar del marinado, marcar a la plancha y poner al horno con la sonda a 45º al centro de la pieza. Ahumamos en el kamado y reservamos.

PARA LA MAYONESA DE ACHICOTE

- Juntamos todos los ingredientes y turbinamos en una túrmix. Reservamos.

PARA EL CREMOSO DE FOIE

- Triturar todo en batidora y reservar.

MONTAJE

- Cortamos el pastrami en láminas y rellenamos con la crema de foie. Le damos forma de canelón y lo cortamos. Ponemos en un plato con unos puntos de mayonesa de achiote.

Más posibilidades Top10 ingredientes



Hellmann's Pinchos y Tapas

- No se oxida, ideal para platos en exposición en la barra.



Hellmann's Salsa Suave

- Mantiene los ingredientes perfectamente ligados y no humedece el pan gracias a su textura más ligera.



Hellmann's Suprême

- Mantiene el mezclado firme y duradero porque contiene un 77% de aceite.

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

Strogonof de cerdo ibérico especiado con leche de coco y curry rojo



Krona Original

Máxima estabilidad tanto al montar como al cocinar

- No se corta: Máxima estabilidad tanto para montar como para cocinar.
- Resiste a altas temperaturas.
- Tolera la adición de ácidos.

Otros ingredientes usados en esta receta



INGREDIENTES (10pax)

- 300 g Pluma ibérica
- 200 g Setas variadas
- 33 cl Brandy
- 4 uni Pepinillos en vinagre
- 200 ml Krona Original
- 20 g Curry Rojo Knorr
- 15 g Leche de Coco Knorr
- 1 cda Pimentón
- 1 uni Cebolla
- 1 uni Diente de ajo
- 5 g Perejil
- 1 cda Sal y pimienta
- 60 ml Aceite de oliva

ELABORACIÓN

- Dorar la carne cortada en dados salpimentada en una sartén con aceite de oliva.
- Añadir la cebolla, el ajo y las setas cuando esté dorada.
- Dejar pochar y añadir el Curry Rojo Knorr después el brandy. Flambear.
- Incorporar el pimentón.
- Remover bien y añadir la Krona Original. Cocinar a fuego suave.
- Cuando la carne esté terminada, añadir los pepinillos picados y la Leche de Coco Knorr y estará listo para comer.
- Se puede acompañar con arroz blanco.

Más posibilidades Top10 ingredientes



15%
grasa
vegetal

Krona Culinaria

- Alta capacidad espesante. Gran rendimiento. No se corta.



30%
grasa
vegetal

Krona Pastelera

- 48 horas de firmeza en nevera. No suera cuando reposa. Alto rendimiento.



Krona Spray

- Firmeza imbatible, tanto en frío como en caliente.

*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017.

Pablo García
Chef Unilever Food Solutions

Antonio Arrabal
Chef Rest. La Jamada

Peio Cruz
Chef Leader Unilever Food Solutions



Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

