



VIVA
LO
AUTÉNTICO

Marca tu diferencia





¡VIVA LO AUTÉNTICO!

*Ser auténtico es ser quien realmente eres y hacer lo que realmente te gusta, porque si disfrutas **y cuidas con mimo cada detalle de lo que haces**, esta emoción se transmite a tus platos y esta es la manera de llegar y conectar con tus comensales.*

Cada una de tus creaciones es

personal

auténtica

original

*y seguro que con ellas quieres transmitir emociones, contar historias que **hablen de lo auténtico de tu cocina** y que **esta experiencia** llegue a cada una de las mesas.*



*Porque si detrás de cada uno de tus platos hay una buena historia,
merece ser contada y que la gente pueda disfrutarla.*



ÍNDICE

<i>El Casual Food: Comida Rápida y de calidad</i>	7
<i>La importancia de la materia prima</i>	7
<i>Pan.....</i>	7
<i>Proteína</i>	7
<i>Vegetales.....</i>	7
<i>En cada plato una historia</i>	7
<i>Viva las burgers</i>	7
<i>Viva los sándwiches.....</i>	7
<i>Viva las tapas.....</i>	7
<i>Viva las ensaladas.....</i>	7
<i>Viva el dipeo.....</i>	7
<i>Viva lo auténtico!.....</i>	7
<i>Nuestros ingredientes.....</i>	7



EL CASUAL FOOD

Comida rápida y de calidad

Tendencia en la cocina

El Casual Food surge como una tendencia gastronómica que trata de aunar la idea de comida rápida con comida equilibrada. Es un concepto de restauración en el que la base es ofrecer una cocina rápida pero de calidad, en el que los platos son elaborados con productos frescos y con ingredientes saludables y en ocasiones ecológicos, donde la estética de los locales cobra gran relevancia y donde el cuidado de los detalles es importante para crear un ambiente relajado y agradable.

El Casual Food, pensando en favorecer y facilitar una alimentación saludable, tiene un objetivo muy acorde con el estilo de vida del trabajador con familia que no tiene tiempo para pensar demasiado en lo que comerá hoy o mañana.





LA IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA

*El producto fresco y de calidad
cobra protagonismo*

La materia prima

Una de las premisas fundamentales del concepto Casual Food es la calidad de la materia prima. En un mercado cada vez más competitivo como el de la restauración, la diferenciación se basa en buscar un producto fresco y de mayor calidad, comprando los alimentos directamente a los productores, incluso basando la carta, por ejemplo, en materia prima cercana o de km0, principalmente producto ecológico, para así ofrecer a los clientes platos difíciles de encontrar en otro establecimiento.

Las nuevas tendencias en cocina devuelven a la materia prima el protagonismo hasta ahora olvidado. Estos son los principales ingredientes que veremos:

El pan

La proteína

Los vegetales



EL PAN

Los cocineros han puesto en su punto de mira creativo una cosa tan sencilla como el pan, trabajando con el objetivo de innovar y reescribir el concepto de sándwich, asociándolo a productos originales y de calidad. Estos son los principales tipos de pan:

Pan básico



Los que se hacen con una receta simple de pocos ingredientes.

Pan artesano



Panes preparados por artesanos con experiencia y hechos a mano.

Bagel



Con forma de “donut”. Se les puede añadir trocitos de cebolla, ajo, frutas, verduras, semillas, hierbas, especias o sal gorda...

Pan de hamburguesa



Es un tipo de pan redondo muy esponjoso con la corteza casi tan tierna como la miga.

Pan plano y pita



Se hace sin levadura y así no se esponja. Ideales para hacer wraps y paquetes rellenos.

Pan italiano



El pan italiano suele ser redondeado y hecho de harina de trigo.

Pan de molde



Se cuece en un molde rectangular. Se utiliza principalmente para hacer sandwiches.

Bangeli



Es un pan suizo muy parecido a los panes blancos francés y alemán. Tiene forma de baguette. La corteza es más gruesa y tostada.

LA PROTEÍNA

La proteína es el elemento central en uno de los platos más de moda: la hamburguesa. Podemos combinar la proteína con ingredientes de temporada o exóticos, como legumbres, verduras, foie, especias, frutos secos... Se pueden encontrar una gran variedad de carnes:

Carnes exóticas

Canguro, cebra, buey, jabalí...



Carnes de pescado

Atún, salmón, marisco...



Carnes sencillas

Pollo, ternera, cerdo...



Vegetarianas

Tofu, garbanzos, lentejas...



¿Cómo escogerla?

- *Elegir combinaciones que nos aporten entre el 10% y el 20% de grasa para que la hamburguesa quede más jugosa.*
- *También se puede hacer picada a cuchillo, es la forma ideal, aunque en este caso se debe trabajar en tandas para evitar que la carne tome temperatura ambiente. Con el calor la grasa se derrite y se vuelve una pasta, lo que estropeará la textura de nuestra hamburguesa.*
- *Ir a una carnicería de confianza y que la piquen delante, para así evitar que haya otro tipo de mezclas, diferentes a la que queremos.*
- *Si no disponemos de una carne de alta calidad podemos añadir en nuestra picada una cucharada de Bovril, para aportar ese punto cárnico potente que nos dará un sabor especial en la hamburguesa.*
- *Y recuerda que puedes rebozar la proteína para darle un toque crujiente.*



LOS VEGETALES

No sólo de verde se hacen las ensaladas. Actualmente la introducción de nuevos ingredientes nos abren un abanico de posibilidades a la hora de crear platos muy interesantes en sabor y textura.

Lechugas

Existe multitud de tipos de lechugas ideales para las ensaladas Casual Food. Aportan una textura crujiente y una importante sensación de frescura. Podemos escoger entre muchas variedades, tales como:



Romana



Lollo Rosso



Rúcula



Trocadero

Germinados

Muy bajos en calorías y con una gran variedad de vitaminas y minerales. Aportan un topping crujiente ideal para ensaladas refrescantes y ligeras. Algunos tipos de germinados que podemos usar:



Alfalfa



Lentijas



Col lombarda



Calabacín

Raíces

Las raíces están experimentando un interés renovado en la cocina. Pueden formar parte de una deliciosa ensalada siendo un ingrediente rico en nutrientes. Algunos ejemplos:



Zanahorias



Remolacha



Boniato



Rabanitos

Tallos verdes

Tallos verdes como las espinacas o la col kale se están introduciendo en las ensaladas como un aporte de sabor amargo, crujiente y delicado.



Col Kale



Espinacas



EN CADA PLATO UNA HISTORIA

*Marca tu diferencia con las recetas
más gourmet!*



BURGER

Las hamburguesas que triunfan hoy en día..... 7



SÁNDWICH

Los bocadillos que conquistan los paladares 7



TAPAS

Marca estilo con lo último en tapas..... 7



ENSALADAS

Saludables, ligeras y con mucho color..... 7



DIPEO

Las salsas que todo el mundo deseará probar..... 7





VIVA
LAS
BURGERS



“En mis hamburguesas busco siempre la mejor carne, con la proporción justa de grasa. Siempre voy a una parada del mercado, que aunque está lejos, me sirven justo lo que quiero y como lo quiero”

HAMBURGUESA GOURMET DE SALMÓN

Hamburguesa de salmón fresco con hinojo marino, con manzana Granny Smith, hierbas frescas y salsa remoulade.



INGREDIENTES

10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Suero de leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Clara de huevo
40g	Mantequilla
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

1,2Kg	Salmón
10g	Pimienta rosa
10g	Cebollino

Salsa

120g	Hellmann's Original
8g	Hierbas frescas (perejil, perifollo, estragón, cebollino)
10g	Pepinillos
5g	Cebolla
2 g	Alcaparras
2 g	Mostaza

Ensalada

100g	Hinojo marino
50g	Alfalfa
3 g	Manzana Granny Smith

Presentación

Hierbas
Cornabria Blossom

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

- Mezclar el azúcar, la levadura y la sal en una batidora. Sin dejar de batir, añadir el suero de leche, el huevo, la yema y la mantequilla. Reservar la clara de huevo para el final.
- Amasar todo hasta que la masa quede suave y elástica y haz una bola. Poner en un bol y tapar con un trapo de cocina húmedo. Dejar reposar la masa durante una hora y media.
- Dividir la masa en pequeñas bolas de unos 90 gramos y dejar reposar durante 30 o 40 minutos. Pintar las bolas con la clara de huevo y echar el sésamo y las semillas de amapola por encima. Meterlas en el horno durante 15 minutos a 185°C

Hamburguesa

- Cortar el salmón en pequeños cubitos y mezclarlo con la pimienta rosa molida y el cebollino picado. Sazonar todo con sal y pimienta. Poner la mezcla en un molde redondo para hacer hamburguesas firmes de unos 120 gramos.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con las hierbas bien picadas, los pepinillos, la cebolla y las alcaparras.

Ensalada

- Mezclar todos los ingredientes y añadir una vinagreta cítrica.

Presentación

- Abrir el panecillo de las hamburguesas y tostarlo con el corte hacia abajo en una sartén. Montar la hamburguesa con la ensalada de hinojo marino y la hamburguesa de salmón a la plancha. Por último, añadir la salsa remoulade, las hierbas y la Cornabria Blossom.

HAMBURGUESA DE OSSOBUCO CON MAYONESA DE GREMOLATA Y SALSA DE TOMATE

Una variación sofisticada y creativa de la hamburguesa tradicional.



INGREDIENTES

10 pax

Hamburguesa

1	Zanahoria grande
1	Cebolla grande
2	Ramas de apio
3cda	Aceite de oliva
2	Cabezas de ajo
2Kg	Jarrete de ternera
2 L	Caldo de pollo
200ml	Vino blanco
	Sal y pimienta

Tomates secados al horno

5	Tomates tipo roma
2cda	Aceite de oliva
	Sal

Mayonesa de gremolata

10g	Perejil
1	Cabeza de ajo
250ml	Hellmann's Original
1cda	Zumo de limón
1cda	Ralladura de limón
	Pimienta negra

Salsa de tomate

2	Tomates grandes
1	Chalota
2cda	Vinagre de vino tinto
1cda	Sal
30g	Aceitunas negras
2cda	Aceite de oliva
	Pimienta negra

Presentación

10	Panecillos de hamburguesa
10	Hojas de lechuga romana
15g	Hojas de albahaca

ELABORACIÓN

Hamburguesa

• Trocear la zanahoria, la cebolla, el apio y el ajo. Pochar todo a fuego lento con aceite de oliva y después añadir la carne. Añadir el vino y el caldo de pollo para hacer una salsa. Guisar la carne a fuego lento hasta que quede muy tierna, durante unas dos horas y media o tres.

• Retirar la carne del fuego y ponerla en moldes redondos cuando aún esté caliente. Dejar enfriar, así la gelatina de la carne se solidificará y la hamburguesa mantendrá la forma.

Tomates secados al horno

- Cortar los tomates tipo roma en dos y regar con una pizca de aceite de oliva, y una pizca de sal y pimienta.
- Secar en el horno a baja temperatura.

Mayonesa de gremolata

- Cortar el perejil y el ajo muy fino y mezclarlo con la mayonesa.
- Añadir ralladura de limón, zumo de limón y pimienta negra.

Salsa de tomate

- Cortar los tomates grandes en dados, descartando el interior.
- Cortar las chalotas.
- Mezclar el tomate y las chalotas con el vinagre, sal, aceitunas, aceite de oliva y pimienta.

Presentación

- Condimentar las hamburguesas con sal y pimienta y asar por ambos lados a alta temperatura hasta que estén crujientes.
- Abrir los panecillos de las hamburguesas, untarles mantequilla y tostar con el corte hacia abajo en una sartén.
- Montar las hamburguesas: colocar las hamburguesas sobre una hoja de lechuga romana. Añadir una cucharada de salsa y un tomate seco en cada hamburguesa.
- Por último, añadir la mayonesa de gremolata y aderezar todo con albahaca fresca.

HAMBURGUESA ESPAÑOLA

Jugosa hamburguesa de carne de ternera picada con queso fundido, pimiento rojo y mayonesa de aceitunas.



INGREDIENTES

10 pax

Hamburguesa

- xx Panecillos de Viena
- xx Pimiento rojo
- 10 Hamburguesas de carne de ternera hechas al gusto
- xx Cebolla dulce
- 1º taza Mayonesa casera de aceitunas
- 10 Lonchas de queso manchego

Mayonesa de aceituna

- 1 taza Hellmann's Original
- 1 pizca Pimentón
- taza Aceitunas negras cortadas
- 1 ccda Alcázaras escurridas y cortadas

ELABORACIÓN

Hamburguesa

- Freír o asar las hamburguesas de carne hasta el punto de cocción deseado y cubrir con el queso.
- Dejarlas bajo un gratinador o cubrirlas hasta que el queso se derrita.
- Freír la cebolla o añadirla cruda, dependiendo del gusto.
- Asar el pimiento rojo y cortarlo en rodajas anchas.
- Untar el pan con la mayonesa de aceitunas (según la receta a continuación) y montar las hamburguesas.

Mayonesa de aceituna

- Mezclar los ingredientes y reservar

Presentación

- Servir las hamburguesas con los bocabajos o monodosis Hellmann's Original.

HAMBURGUESA DE TOMATE Y PIMIENTO ROJO

Hamburguesa vegetariana con tomates deshidratados en el horno, pimiento rojo a la parrilla y boniato, servida con mayonesa de queso de cabra



INGREDIENTES

10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Suero de leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Claras de huevo
40g	Mantequilla
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

3Kg	Tomates roma
500g	Pimiento rojo a la parrilla
200g	Puré de boniato

Salsa

100g	Queso de cabra
50g	Hellmann's Original
3,5g	Cebollino picado muy fino

Presentación

Espárrago verde (pequeño)
Mizuna
Lechuga hoja de roble
Hellmann's Original

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

• Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal con una batidora. Al mismo tiempo, añadir el suero de leche, el huevo entero, la yema y la mantequilla blanda. Guardar la clara de huevo para el final. Trabajar la masa hasta que quede elástica y uniforme y hacer una bola grande con ella. Poner la masa en un bol grande y cubrirla con un paño de cocina húmedo. Dejar crecer la masa durante una hora y media.

• Dividir la masa en bolas pequeñas de aproximadamente 90 gramos y dejarlas crecer durante 30-40 minutos. Pintar las bolas pequeñas con la clara de huevo y espolvorearlas con un poco de sésamo y semillas de amapola. Hornear durante 15 minutos a 185 ºC.

Hamburguesa

• Pelar los tomates, cortarlos en cuartos y quitarles las semillas. Secar los tomates en el horno a 85 ºC.

• Cortar los cuartos de tomate semideshidratado y el pimiento rojo a la parrilla en dados del mismo tamaño y mezclarlos con el puré de boniato, suave y consistente. Pasar a un molde redondo para hacer una hamburguesa sólida de aproximadamente 120 g.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con el queso blando de cabra y los cebollinos picados muy finos.

Presentación

• Espolvorear la hamburguesa con un poco de harina de maíz y freírla por ambos lados hasta que quede crujiente.

• Abrir el pan de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo.

• Para montar la hamburguesa, echar la mayonesa de queso de cabra y el espárrago verde. Poner encima la hamburguesa de tomate y decorar con mizuna y lechuga de hoja de roble aliñadas con vinagreta, y mayonesa.

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE TOFU Y CALABACÍN CON MAYONESESA DE MOSTAZA

Suave y sabrosa hamburguesa repleta de verduras y con una salsa de tomate agridulce.



INGREDIENTES

10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Suero de leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Claras de huevo
40g	Mantequilla
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

2	Cebollas rojas
4	Dientes de ajo
300g	Calabacín verde
300g	Calabacín amarillo
400g	Tofu
300g	Garbanzos
20g	Perejil liso

Salsa de tomate

1	Cebolla roja
1	Chile rojo
250g	Tomate de cóctel rojo
250g	Tomate de cóctel amarillo
25g	Vinagre de Jerez
7g	Albahaca fresca

Salsa

100g	Hellmann's Original
10g	Mostaza de grano entero
15g	Mostaza de Dijon

Presentación

Lechuga sangre de toro
Canónigos

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

- Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal en una batidora. Al mismo tiempo, añadir el suero de leche, el huevo entero, la yema y la mantequilla blanda. Guardar la clara de huevo para el final.
- Trabajar la masa hasta que quede elástica y uniforme y hacer una bola grande con ella. Poner la masa en un bol grande y cubrirla con un paño de cocina húmedo. Dejar crecer la masa durante una hora y media.
- Dividir la masa en bolas pequeñas de aproximadamente 90 gramos y dejarlas crecer durante 30-40 minutos. Pintar las bolas pequeñas con clara de huevo y espolvorearlas con un poco de sésamo y semillas de amapola. Hornear durante 15 minutos a 185 °C.

Hamburguesa

- Sofreír la cebolla y el ajo picados muy finos en aceite de oliva. Añadir el calabacín y el tofu también en trozos muy finos, freír hasta que prácticamente toda la humedad se haya evaporado y dejar enfriar.
- Triturar los garbanzos hasta que tengan la textura de un puré y mezclar con la base de verduras. Condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y perejil picado muy fino.
- Pasar la mezcla a un molde redondo para conseguir una hamburguesa consistente de aproximadamente 100 g.

Salsa de tomate

- Sofreír la cebolla y el chile picados muy finos. Cortar los tomates en mitades y echarlos en la sartén ya caliente. Verter el vinagre de Jerez y condimentar con la albahaca cortada en "chiffonade", pimienta y sal. Dejar enfriar.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con la mostaza de grano entero y la fina.

Presentación

- Meter la hamburguesa de tofu en el horno. Abrir el panecillo de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo. Montar la hamburguesa, empezando con la salsa de tomate y la hamburguesa de tofu encima y cubrir con la mayonesa de mostaza y la ensalada.



VIVA LOS SÁNDWICH

HELLMANN'S
EST. 1913



“Mi obsesión por la perfección me ha llevado a encontrar el tipo de pan que liga mejor con cada sándwich, por ejemplo, en mi sándwich de pastrami o las foccacias que sirvo, uso un pan artesano que resalta la materia prima”

PERRITO CALIENTE AL ESTILO MARROQUÍ

Perrito gourmet con una cremosa baba ganoush, salchicha de cordero, pepino encurtido crujiente y cebolla frita.



INGREDIENTES

10 pax

Baba ganoush

2	Berenjenas
1	Dientes de ajo
15g	Aceite de oliva
5g	Comino molido
0,2g	Canela en polvo
	Limón
25g	Tahini

Pepino encurtido

150 g	Pepino
350ml	Vinagre
50g	Azúcar

Salsa

120g	Hellmann's Original
10ml	Aceite de oliva
10g	Ras el hanout
5g	Zumo de limón

Maíz

3	Mazorcas de maíz
30g	Hellmann's Original
30g	Piñones
20g	Cilantro

Presentación

Cilantro
Cebolla frita
Pan tipo pretzel
Salchicha de cordero

ELABORACIÓN

Baba ganoush

- Envolver la berenjena en papel de aluminio y cocinar al horno a 180°C durante una hora.
- Quitarle la piel, cortar en dados y apretar contra un colador para quitarle un poco de jugo.
- Calentar el aceite a baja temperatura con el comino, la canela y el ajo muy picado.
- Triturar la berenjena y condimentar con el aceite, el tahini, el zumo de limón, la pimienta y la sal.

Pepino encurtido

- Calentar el vinagre a temperatura media, disolver el azúcar y dejar que se enfríe.
- Cortar el pepino en tiras y añadirlo a la vinagreta.

Salsa

- Calentar el aceite a fuego lento y añadir las especias ras el hanout. Dejar que se enfríe.
- Añadir el aceite con las especias a la mayonesa y sazonar con el zumo de limón.

Maíz

- Cocer las mazorcas al vapor y cortarlas en trozos de 5 cm de ancho, poner una brocheta en cada uno.
- Cortar los piñones tostados y el cilantro fresco.

Presentación

- Cocinar las salchichas y abrir los panecillos por la mitad.
- Comenzar con la baba ganoush y el cilantro. Luego colocar la salchicha y, por último, añadir el pepino encurtido, la cebolla frita y la mayonesa de ras el hanout.
- Asar las brochetas de maíz a la parrilla, pintar con mayonesa y rebozar en los piñones y el cilantro.

SÁNDWICH TOSTADO CON TRIPLE DE QUESO

Sándwich tostado vegetariano con queso de cabra, gruyer fundido, tomate, rúcula y mayonesa de queso azul.



INGREDIENTES 10 pax

Sándwich

20	Rebanadas de pan de masa fermentada integral
300g	Queso gruyer
250g	Queso blando de cabra
300g	Tomate
50g	Rúcula

Salsa

100g	Hellmann's Original
20g	Queso azul (roquefort)
3g	Zumo de limón

ELABORACIÓN

Sándwich

- Para montar el sándwich, empezar untando el queso de cabra en una rebanada. Añadir un poco de queso gruyer encima, junto con las rodajas de tomate y la rúcula, y terminar echando más queso gruyer. Opcional: untar un poco de mantequilla o aceite por la parte exterior del sándwich.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con el queso azul con la ayuda de una batidora de mano. Condimentar con un poco de zumo de limón.

Presentación

- Tostar el sándwich en una plancha hasta que se dore y quede crujiente. Servir con la mayonesa de queso azul.

PANECILLOS AL VAPOR CON PANCETA DE CERDO Y MAYONESA HOISIN

Suculenta panceta de cerdo asada con shiitake marinado y mayonesa Hoisin fresca sobre un tierno panecillo al vapor, un clásico chino con un toque especial



INGREDIENTES

10 pax

Panceta de cerdo

1Kg	Panceta de cerdo
500ml	Salsa de soja oscura
250ml	Salsa de soja clara
250ml	Salsa Ketjap Manis
750ml	Agua
125ml	Vino chino para cocinar
50g	Cebolla a trozos
5	Dientes de ajo
1	Ristra de cebolletas
50g	Jengibre en trozos gruesos
7.5g	Clavo
5.5g	Hinojo
20	Anises estrellados
2	Ramas de canela
4.5g	Pimienta de Sichuan
80g	Azúcar piedra

Shiitake

50g	Shiitake deshidratadas remojadas
20g	Jengibre fresco
15g	Ajo
50g	Chalota
25g	Salsa de ostras
15g	Vino chino para cocinar
500ml	Agua
7g	Consomé de pollo en polvo

Salsa

100g	Hellmann's Original
80ml	Salsa Hoisin
40g	Mantequilla de cacahuete
7g	Zumo de lima fresco

Ensalada

150g	Pepino
150g	Rábano
2	Chiles rojos

Presentación

Panecillos al vapor
Cebolleta
Rábano
Cilantro
Semillas de sésamo
Aceite de sésamo

ELABORACIÓN

Panceta de cerdo

• Echar todos los ingredientes en una cacerola y cocer a fuego lento. Añadir una pieza entera de panceta de cerdo y cocerla a fuego lento durante dos o tres horas hasta que esté tierna. Dejarla enfriar.

Shiitake

• Dejar las setas shiitake a remojo durante la noche. Trocear el jengibre y sofreírlo en un poco de aceite. Colar las shiitake y añadirlas al jengibre junto con la salsa de ostras.

• Añadir los demás ingredientes y cocer a fuego lento hasta que prácticamente toda la humedad se haya evaporado. Dejar enfriar.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con la salsa Hoisin, la mantequilla de cacahuete y el zumo de lima.

Ensalada

• Cortar en trozos iguales el pepino y el rábano y condimentar con un poco de chili rojo y vinagreta.

Presentación

• Antes de servir, asar la pieza entera de panceta de cerdo a 200 °C hasta que esté crujiente y cocer los panecillos al vapor.

• Para montar los panecillos, añadir una loncha de panceta de cerdo, cebolleta, mayonesa Hoisin, rábano y cilantro fresco. Para terminar, echar un poco de aceite de sésamo y semillas de sésamo.

TACOS DE CAMARÓN

Tacos mejicanos con camarones fritos, salsa de tomate, aguacate y mayonesa picante de chipotle



INGREDIENTES

10 pax

Tortillas de maíz

400g Masa harina
300ml Agua
5g Sal

Salsa de tomate

180g Tomate
80g Cebolla blanca
8g Cilantro
5g Chile verde
15ml Zumo de lima
20ml Zceite

Salsa

100g Hellmann's Original
5g Salsa de chile chipotle
2g Pimentón dulce ahumado
2g Zumo de lima

Camarones

30 Camarones
2 Dientes de ajo

Presentación

Chile verde
Cilantro
Lima
Aguacate

ELABORACIÓN

Tortillas de maíz

• Amasar la harina, el agua y la sal hasta obtener una masa uniforme. Cubrir la masa con un paño y dejarla reposar durante 30 minutos.

• Para hacer las tortillas, cubrir la base de una prensa para tortillas con un trozo de film transparente. Pellizcar bolas de la masa de aproximadamente 30 g cada una. Después, colocar una bola en el centro de la prensa y cubrirla con otro trozo de film transparente.

• Aplastar la bola para conseguir una tortilla plana y redonda. Quitar el film transparente y freír las tortillas en una sartén seca y caliente uno o dos minutos por cada lado.

Salsa de tomate

• Trocear el tomate sin las semillas en dados del mismo tamaño. Mezclar con la cebolla, el chile y el cilantro picados muy finos. Condimentar con aceite, pimienta, sal y zumo de lima.

Salsa

• Mezclar todos los ingredientes.

Camarones

• Poner una sartén a fuego fuerte, añadir un poco de aceite y agregar los dientes de ajo machacados. Condimentar los camarones y asarlos en la sartén.

Presentación

• Coger una tortilla de maíz caliente y empezar añadiendo la salsa de tomate, añadir los camarones asados y para terminar, añadir un poco de aguacate, chile verde, cilantro, zumo de lima y la mayonesa de chipotle.

XX

xxx



INGREDIENTES

10 pax

ELABORACIÓN

CORTADITO DE SALMÓN

Macerado con albahaca y queso crema



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

1Kg	Salmón
1Kg	Sal
1Kg	Azúcar
180g	Pan de molde
30g	Espinacas frescas
15g	Rabanitos

Salsa de albahaca

100g	Pimerba de Albahaca
200g	Hellmann's Queso Crema

ELABORACIÓN

Para el salmón

- Limpiar el salmón de espinas y lo poner a macerar con la sal y el azúcar, mezcladas con un poco de Pimerba de Albahaca, y cubrir por las dos partes del salmón. Dejar reposar 24h.
- Retirar la mezcla de la sal y el azúcar y limpiar bien el salmón.
- Filetear y reservar.

Salsa de albahaca

- Mezclar el Hellmann's Queso Crema con la Pimerba de Albahaca y colocar en una dipera.

Montaje

- Disponer de las laminas de pan (cortar a medida según la ración) y untar con Hellmann's Queso Crema por las dos partes del pan.
- Colocar el salmón, los rabanitos y las hojas de espinacas frescas.

Emplatado

- Colocar sobre un papel de sándwich y acompañar con la dipera Hellmann's

A cup of tapas including fried potatoes, bread, and vegetables.

VIVA

LAS

TAPAS

HELLMANN'S
EST. 1913

“La historia que hay detrás de cada una de mis tapas es poder pasear cada día por el mercado en busca de los productos más frescos”

VERRINES DE PIMIENTO Y QUESO CREMA

Texturas de pimiento y queso



INGREDIENTES

10 pax

Verrines

3Kg	Pimiento rojo
3Kg	Pimiento verde
200g	Textura Gelatinosa Carte d'Or
300g	Hellmann's Queso Crema
20g	Flores comestibles

ELABORACIÓN

Las capas de pimiento

- Asar todos los pimientos en el horno a 200°C.
- Sacar la piel y dejar enfriar.
- Licuar los pimientos por separado y añadir la textura Gelatinosa Carte d'Or.
- Colocar en el vaso el pimiento verde (primer color) y dejar en cámara durante 20 minutos hasta que gelifique.
- Añadir el pimiento rojo (segundo color) y dejar en cámara durante 20 minutos hasta que gelifique.

La cobertura de queso

- Colocar en una manga el Hellmann's Queso Crema y coronar el vasito de los verrines.

Decoración

- Poner en una bandeja los vasitos y colocar flores comestibles al gusto.

MONTADITO DE RISOTTO DE CEPES

Con pan de cristal y hilos de chili



INGREDIENTES

10 pax

Risotto

200g	Hellmann's Crema Hellmann's
x	Pimerba Cebolla Dorada Knorr
x	Arroz
x	Ceps
x	Cebolla
x	Krona Original
x	Vino blanco
x	Margarina
x	Caldo de Pollo Knorr

Decoración

x	Hilos de chili
---	----------------

ELABORACIÓN

Risotto

- Pochar la cebolla con la margarina hasta que quede blanca.
- Añadir los ceps y sofreír.
- Añadir el vino blanco y dejar reducir hasta evaporar el alcohol.
- Poner el arroz y añadir poco a poco el caldo de pollo hasta que lo vaya absorbiendo.
- Cuando le falte 5 minutos de cocción al arroz añadir el Hellmann's Queso Crema y la Krona Original para darle mas suavidad.
- Antes de emplatar dejar reposar el arroz y añadir la Pimerba de Cebolla Dorada Knorr.

Pan

- Partir por la mitad el pan de cristal y cocer a 200°C. 7 minutos y reservar.

Emplatado

- Colocar encima de la tosta de pan el risotto y decorar con los hilos de chili.

MONTADITOS DE QUESO CREMA

De salmón, gamba, mojama y bresaola



INGREDIENTES

10 pax

Los montaditos

300g	Hellmann's Queso Crema
180g	Pan de molde
200g	Salmón ahumado
200g	Gamba cocida
200g	Mojama de atún
200g	Bresaola
80g	Primerba de Finas Hierbas
-	Puntas de espárragos trigueros
80g	Cebolla roja
80g	Pimiento rojo
80g	Pimiento verde

ELABORACIÓN

Base de los montaditos

- Mezclar el Hellmann's Queso Crema con la Primerba de Finas Hierbas Knorr.
- Untar el pan de molde con la mezcla de queso para hacer las diferentes versiones.

Montaditos

- Cortar los ingredientes muy fino y colocar encima de las tostadas que previamente abremos cortado a la medida deseada.
- Decorar con cebollino fresco picado, puntas de espárrago triguero y picadillo de verduras.

Emplatado

- Colocar los montaditos sobre una pizarra.

HELLMANN'S
EST. 1913

TEMPURA DE SALMONETE

Con reucción de módena y mayonesa de yuzu



INGREDIENTES

10 pax

La tapa

1,2Kg Salmonetes
250g Flor de calabacín
500g Rebozador Knorr
400g Calabacín
100ml Salsa Balsámico
Hellmann's

Salsa de yuzu

300g Hellmann's Original
150g Yuzu

ELABORACIÓN

Para la tapa

- Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr.
- Limpiar perfectamente los salmonetes, filetearlos, dejar sin espinas y freír.
- Cortar en bastones el calabacín, untar en la mezcla y freír.
- Partir por la mitad la flor de calabacín y empanar con la mezcla y freír.

Salsa de yuzu

- Mezclar la Hellmann's Original con el yuzu y colocar en la dipera.

Emplatado

- En una cesta de fritura, introducir los bastones y la flor de calabacín para utilizar de base.
- Colocar los salmonetes encima de la cesta.
- Acompañar con un gajo de lima fresca.
- Acompañar con la dipera Hellmann's.
- Decorar con Salsa Balsámico Hellmann's.



VIVA LAS ENSALADAS

HELLMANN'S
EST. 1913



*“La clave de mis ensaladas está
en que solo trabajo los productos
de temporada para poder conseguir
que mis platos sean extraordinarios.
Este es mi sello de identidad”*

ENSALADA DE COGOLLOS

Con encurtidos crujiente de gambas, salsa de yogurt y cilantro



INGREDIENTES

10 pax

La ensalada

- x Salsa Sabor Yogur Hellmann's
- x Cogollos
- x Gambas
- x Cebolla roja
- x Pepino
- x Vinagre blanco
- x Brotes de lentejas
- x Tomate maduro
- x Remolacha
- x Cilantro

ELABORACIÓN

Los encurtidos

- Cortar la cebolla roja a juliana.
- Cocer la remolacha y triturar en Thermomix.
- Juntar la cebolla y el líquido de la remolacha y envasar al vacío al 100% y dejar reposar 24h.
- Pelar y limpiar de pepitas el pepino. Envasar al 100% junto el vinagre blanco y sal y dejar reposar 24h.

Los otros ingredientes

- Limpiar los cogollos y sacar la hojas una a una y reservar.
- Cocer las gambas en agua hirviendo con sal. Enfriar y pelar.
- Hacer una cruz al tomate y hervir durante 1 minuto y enfriar en agua con hielo para cortar de golpe la cocción pelar y sacara las pepitas.
- Cortar a cuadrados iguales

Emplatado

- Colocar las hojas de cogollos en una bandeja.
- Añadir en el interior los cuadrados de tomate.
- Poner encima las gambas y salsear con la Salsa Sabor Yogur Hellmann's
- Decorar con los encurtidos, los brotes de lentejas y el cilantro.

MIL HOJAS DE MAGRET DE PATO

Macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum



INGREDIENTES

10 pax

Magret

600g Magret de pato
60g Pimerba de Finas Hierbas Knorr
150ml Salsa Barbacoa Knorr

Decoración

200g Tortitas de maíz
200g Micro mezclum
50g Rabanitos

ELABORACIÓN

Magret

- Limpiar el magret de pato del exceso de grasa.
- Colocar en una bolsa de vacío con la Pimerba de Finas Hierbas Knorr y la Salsa Barbacoa Knorr. Envasar al 100%.
- Cocer en rhoner durante 24 horas a 63°C.
- Enfriar la bolsa de vacío y desilachar el magret de pato en tiras muy finas.
- Volver a mezclar con el jugo de la mezcla de Pimerba de Finas Hierbas Knorr y la Salsa Barbacoa Knorr.

Tortitas

- Cortar las tortitas con un corta pastas y cocer. Dejar enfriar y reservar.

Emplatado

- Hacer hojas con las tortitas y el pato hasta conseguir varios pisos.
- Decorar con el micro mezclum.
- Pintar en el plato de madera con un pincel con la Pimerba de Finas Hierbas Knorr.
- Intercalar laminas de rabanito para darle color y sabor fresco a los pisos.

VERDURITAS DE TEMPORADA

Con tierra de quinoa, gamba roja a las finas hierbas y salsa César



INGREDIENTES

10 pax

Tierra de quinoa

1Kg Quinoa

Verduritas y gamba

200g Pimiento rojo
200g Pimiento verde
200g Zanahoria
200g Calabacín
100g Rabanitos
100g Pimerba de Finas Hierbas Knorr
800g Gamba roja

Decoración

80g Salsa César Hellmann's

ELABORACIÓN

Tierra de quinoa

• Hervir la quinoa con el doble de agua en volumen que el peso de la quinoa. Enfriar y reservar.

Verduritas y gamba

- Escaldar todas las verduritas y cortarlas (mini poie) muy pequeñas.
- Mezclarlas con la quinoa y la Pimerba de Finas Hierbas Knorr.
- Cocer las gambas con agua hirviendo y sal.

Emplatado

- Colocar la mezcla de la quinoa y la verduras como si fuese una cama.
- Colocar la gamba encima y decorar con los rabanitos cortados muy finos a rodajas.
- Aliñar con la Salsa César Hellmann's

ENSALADA DE TEMPURA DE AGUACATE

Y tomate cor de bou ,cebolla roja, cilantro y mayonesa de lima



INGREDIENTES

10 pax

Tempura de aguacate

400g Rebozador Knorr

500g Aguacate

Ensalada

350g Hellmann's Original

50g Cilantro

100ml Zumo de lima

1Kg Tomate cor de bou

200g Mezclum

50g Pipas de girasol

ELABORACIÓN

Tempura de aguacate

- Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr.
- Pelar los aguacate y cortar cada mitad en 4 partes.
- Añadir a la mezcla del Rebozador Knorr y freír.

Ensalada

- Partir por la mitad el tomate y sacar las pepitas, separando las partes duras, ya que sólo utilizaremos el caviar del tomate.
- Mezclar la Hellmann's Original con el zumo de la lima y el cilantro picado y poner en un biberón

Emplatado

- Poner la mitad del tomate y rellenar con el mezclum y poner encima la tempura de aguacate.
- Aliñar con la mahonesa de lima.
- Decorar con el caviar de tomate y las pipas de girasol.

ENSALADA DE BURRATA

Y cebolla encurtida y blinis templados con vinagreta de miel y mostaza e hilos de chile



INGREDIENTES

10 pax

Ensalada

1Kg	Burrata
100g	Cebolla Roja
40g	Remolacha
150g	Binis
80g	Rabanitos
50g	Flores comestibles
150g	Salsa Mostaza y Miel Hellmann's

ELABORACIÓN

Ensalada

- Cocer los binis y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción. Reservar.
- Cortar la cebolla roja a juliana.
- Cocer la remolacha y triturar en una Thermomix.
- Juntar la cebolla y el líquido de la remolacha y envasar al vacío al 100% y dejar reposar 24h.
- Cortar los rabanitos a rodajas muy finas.

Emplatado

- Colocar la burrata en el fondo del plato.
- Añadir la cebolla encurtida.
- Poner los corazones de los binis y las rodajas de rabanitos.
- Aliñar con la Salsa Mostaza y Miel Hellmann's.
- Decorar con las flores.

VIVA LAS SALSAS

¡A DIPEAR!

Acompaña tus platos con un surtido de originales salsas que todo el mundo deseará probar

Mira nuestras prácticas video recetas
en www.ufs.com

HELLMANN'S
EST. 1913



MAYONESA DE MANZANA VERDE

220 g de Hellmann's Original
20 ml de zumo de manzana verde
1 lima
6 hojas de menta fresca



SALSA DE HUEVAS

220 g de Hellmann's Original
5 g de Primerba de Ajo Knorr
20 g de huevas de lumpo
5 hojas de menta fresca



TEX MEX

100 g de Ketchup Hellmann's
100 g de Salsa Barbacoa Hellmann's
50 g de mermelada de tomate verde
10 g de Primerba de Cebolla Dorada Knorr
10 jalapeños

SALSA PARA ALITAS

200 g de Hellmann's Original
20 ml de salsa de soja
20 ml de vermut rojo
40 g de sésamo
5 g de Primerba de Ajo Knorr
5 g de jengibre en polvo
5gr de siracha



SALSA DE QUESO AZUL

200 g de Salsa para ensalada Hellmann's César
50 g de Salsa para ensalada Hellmann's Miel y Mostaza
5 g de tomillo fresco
5 g de Primerba de Albahaca Knorr
5 g de Primerba de Finas Hierbas Knorr
5 g de eneldo fresco
5 g de menta fresca
5 g de cebollino fresco





**SALSA BARBACOA
CON SÉSAMO Y
CERVEZA NEGRA**

*250 g de Salsa Barbacoa Hellmann's
1 cerveza negra de 33 ml
20 g de sésamo
20 ml de aceite
10 g de chile seco
Primerba de Finas Hierbas
Knorr al gusto*



**SALSA
MEDITERRÁNEA**

*150 g de Hellmann's Original
100 g de Salsa Pomodoro Knorr
5 g de orégano
10 g de queso parmesano*



SALSA DE MANGO

*200 g de Hellmann's Original
50 g de Ketchup Hellmann's
50 ml de Krona Original
20 mg de mango
Salsa inglesa al gusto
Salsa de tabasco al gusto*



MOSTAZA ITALIANA

*200 g de Salsa Mostaza Hellmann's
50 g de mostaza de fruta
10 ml de vinagre de vino*



**MAYONESA DE
REMOLACHA COCIDA
Y CÍTRICOS**

*220 g de Hellmann's Original
10 ml de zumo de lima
Remolacha cocida al gusto
5 hojas de menta fresca*



VIVA LO AUTÉNTICO

Sean cuales sean las necesidades de tu establecimiento, tenemos el formato adecuado para que marques la diferencia en tus mesas.

Porque la imagen de un restaurante se refleja en la mesa, muestra a tus clientes que usas la marca N°1 del mundo, tanto en los platos que sirves como en las salsas que pones a su alcance.*

*Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.

VIVA LO AUTÉNTICO

VIVA LO PRÁCTICO

Con los Bocabajos
Hellmann's

VIVA LO SIMPLE

Con las Monoporciones
Hellmann's

VIVA LO PERSONAL

Con las diperas Hellmann's



shutterstock

VIVA
LO
PRÁCTICO

*Tanto tú como tus comensales
buscáis practicidad y calidad
en la mesa*

**SIRVE EN TUS MESAS LA MARCA QUE TUS CLIENTES
ESPERAN EN EL FORMATO MÁS PRÁCTICO**



BOCABAJOS

- *Válvula limpia. No gotea.*
- *Estable bocabajo y bocarriba.*
- *Bote fácil de utilizar, práctico para el comensal.*

VIVA
LO
SIMPLE

Tan importante es agradar a los comensales como controlar la cantidad de salsa que sirves en la mesa.



TE PRESENTAMOS EL FORMATO MÁS SIMPLE PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE PRODUCTO



MONOPORCIONES

- *Corte lateral para facilitar la apertura.*
- *Calidad Hellmann's en la mesa, la marca N°1* a nivel mundial.*
- *Invertir en Hellmann's es invertir en la imagen de tu establecimiento.*

*Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.

VIVA
LO
PERSONAL

*El 74% de los clientes dicen que una marca de calidad sobre la mesa, les transmite una buena impresión del restaurante**



MUESTRA A TUS CLIENTES QUE SIRVES LA MARCA N°1 DEL MUNDO EN TU ESTABLECIMIENTO



DIPERAS

- *Da un toque personal y moderno en la mesa.*
- *Ofrece una imagen de calidad de tu negocio.*
- *Perfectas para crear tus propias salsas dips con Hellmann's.*

*Kadence Research Abril 2015 n° 750



NUESTROS INGREDIENTES

Y detrás de cada una de tus recetas, hay los ingredientes con hacen que tus platos sean auténticos. Hellmann's te ofrece toda una gama de productos hechos y pensados para cada tipo de aplicación y necesidad concreta de tu cocina. Diferentes formatos de alta calidad para que puedas ofrecer la marca N°1 tanto en tus platos como en la mesa

Hellmann's 5L.

Escoge la mejor Hellmann's según tus necesidades



Hellmann's Original
Múltiples aplicaciones



Hellmann's Suprême
Gran consistencia



Hellmann's Pinchos y Tapas
No crea capa ni amarillea



Hellmann's Salsa Suave
Untar y mezclar

Bocabajos Hellmann's

Añade valor a tu establecimiento



Monoporciones



Dispensadores



Ketchup

El clásico de las salsas



Salsas Frías

Listas para usar



Queso Crema

Textura suave y cremosa. Fácil de untar



Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



Primerba

Mezcla de diferentes plantas aromáticas conservadas en aceite



Especial rebozado

Rebozados crujientes y rápidos



Descubre nuestros productos
en www.ufs.com

www.ufs.com
 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

