



El fútbol crea momentos únicos para compartir

Aprovecha los días de fútbol para
crecer con tu negocio

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



Ayudar. Inspirar. Transformar.



ÍNDICE

<i>El fútbol, clave en tu negocio</i>	4
<i>Las reglas de juego para dominar el Delivery y Take Away</i>	6
– <i>Nuevas ocasiones de ¡GOOOOL! gracias a la comida para llevar</i>	8
– <i>Diseña tu oferta</i>	9
– <i>Tu mejor defensa: una buena gestión de costes</i>	10
– <i>Comunica tus platos y promociona tus ofertas</i>	12
<i>Cómo sacar el máximo partido al fútbol en tu local</i>	13
– <i>Promociona tu oferta especial en tu local los días de fútbol</i>	17
<i>Apuesta por las recetas ganadoras</i>	18
<i>Club Hellmann's</i>	37
<i>¿Cómo prefieres servir las salsas Hellmann's?</i>	39
<i>La mejor Hellmann's para tu cocina</i>	40

EL FÚTBOL, CLAVE EN TU NEGOCIO

Los días de partido, tu campo de juego está en tu local. Consigue diferenciarte con tus propuestas, atraer tráfico a tu local, así como aumentar tus pedidos de Delivery y Take Away.

¡Que empiece el partido!



El fútbol levanta pasiones, reúne a la gente y crea momentos únicos. Sin duda, es una ocasión especial que muchos aprovechan disfrutar en compañía tanto en el bar como en casa, pidiendo comida a domicilio.

TU HAT-TRICK PARA BRILLAR DURANTE LOS DÍAS DE FÚTBOL



CREA UNA CARTA ESPECIAL

Escoge tus platos más populares y otros de preparación rápida como burgers, pizzas, tacos, ensaladillas y tapas.



CUIDA LA IMAGEN

Para el Delivery y Take Away utiliza envases biodegradables o reutilizables. Así, estarás haciendo un bien para el planeta y tus clientes lo agradecerán.



LIMITA EL AFORO

En esta nueva normalidad, evita aglomeraciones señalando en algún lugar de tu local el límite de personas que se pueden reunir.

LAS REGLAS DE JUEGO PARA DOMINAR EL DELIVERY Y TAKE AWAY





¿A QUÉ ESPERAS PARA HACER CRECER TU NEGOCIO?

A continuación, te damos las claves para asegurar que tus platos resisten el transporte, opciones para enviar tus pedidos y cómo promocionar tus ofertas. Destaca con propuestas sabrosas y a la vez ofrece un servicio perfecto, ¡Tus clientes repetirán seguro!

NUEVAS OCASIONES DE ¡GOOOOL!

GRACIAS A LA COMIDA PARA LLEVAR



MAYOR CONSUMO EN EL HOGAR

Los nuevos hábitos de vida, la irrupción de la tecnología y el contexto actual han hecho que el consumo en el hogar se haya disparado.



GRAN OPORTUNIDAD PARA HACER CRECER TU NEGOCIO

Algunos emprendedores consideraban el Delivery como la competencia de su negocio, pero se ha demostrado que lejos de ser así supone una gran oportunidad de mantener y crecer la actividad de un local.



FIDELIZACIÓN DE TUS CLIENTES HABITUALES

Tus clientes pueden seguir saboreando sus platos preferidos de tu carta desde casa de forma cómoda y rápida.



MAYOR VISIBILIDAD A TRAVÉS DE APPS Y REDES SOCIALES

Las redes sociales son tu mejor escaparate para comunicar a tu audiencia tu oferta de Delivery, así como estar presentes en las apps de comida para llevar.

DISEÑA TU OFERTA

- 1 Añade en tu carta o menú solo aquellos platos que soporten el transporte.
- 2 Utiliza envases especiales:



BOCADILLOS:

Plástico, cartón, papel y foam.



HOT DOGS Y HAMBURGUESAS:

Cartón o foam, bandejas, cuñas y barquetas de cartón.



POSTRES:

Cajas para tartas y vasitos para helados y yogures.



FRITOS:

Cartón y papel antigrasa.



SALSAS:

Diperas que cierren herméticamente.





TU MEJOR DEFENSA: UNA BUENA GESTIÓN DE COSTES

Para que un bar o restaurante sea rentable necesita un buen control de costes, sino, aunque el negocio tenga clientela, no habrán ganancias.



Descárgate las **Plantillas** para el control de costes de tu negocio, son totalmente gratuitas.

También puedes hacer [click aquí](#) para verlas

1 CONTROLA LAS COMPRAS Y RESIDUOS

Pon especial atención a tu gasto en la cesta de la compra y evita generar mermas. Consejo: Observa qué se desecha, cómo se consume el inventario de un mes y toma decisiones teniendo todos los datos sobre la mesa.

Consejo: observa qué se desecha, cómo se consume el inventario de un mes y toma decisiones teniendo todos los datos sobre la mesa.

2 COMPARA PROVEEDORES Y PRECIOS

Busca los precios de al menos 3 proveedores para comparar y quedarte con el más económico siempre asegurando la máxima calidad.

Consejo: elabora una tabla de Excel con todos tus productos y envíala a cada proveedor para que la rellene con sus precios.

3 CREA UN ESCANDALLO Y FICHA TÉCNICA

Asegura tu beneficio. Estandariza y verifica que todos los procesos de elaboraciones son coherentes, eficaces y rentables.

Consejo: ten los escandallos y fichas técnicas en hojas de Excel para hacer un seguimiento y crear el mismo patrón con cada nueva receta.

4 PON ESPECIAL FOCO EN LA INGENIERÍA DE MENÚS

Diseña tu mejor carta para que sea más rentable y así consigas más margen de beneficio.

Consejo: destaca tus mejores platos en las primeras posiciones de cada sección del menú y hazlos más atractivos usando cajas de colores, imágenes, gráficos, con el texto en color o en negrita.

COMUNICA TUS PLATOS Y PROMOCIONA TUS OFERTAS



1 Redes sociales: aprovecha tus publicaciones para comunicar tu servicio de Delivery y Take Away ¡y promociona tus ofertas!

2 Ideas para promocionar tu oferta durante los días de fútbol:

Oferta 2x1

Menú especial

Sorteos de una cena Delivery para dos

Cupón para el próximo pedido

La segunda burger o pizza por solo 5 euros

CÓMO SACAR EL MÁXIMO PARTIDO AL FÚTBOL EN TU LOCAL





El COVID ha afectado gravemente al sector de la hostelería, pero cuando todo vuelva a la normalidad, una de las mejores maneras para atraer tráfico a tu local será justamente durante los días de fútbol.

Según la UEFA, “hasta un 63% de los españoles prefieren ver los partidos en el bar”.

Te damos algunas ideas para que puedas incorporarlas a tu local cuando podamos volver a llenar los bares y restaurantes, como antes.

CÓMO VOLVER A ATRAER TRÁFICO Y CONSEGUIR LA VICTORIA PARA TU LOCAL



1

CREA UN AMBIENTE FUTBOLERO

Muestra en tu pizarra exterior los equipos que juegan, añade banderas, elabora los platos típicos de los equipos jugadores, etc.



2

AHORRA TIEMPO COCINANDO CON ANTELACIÓN

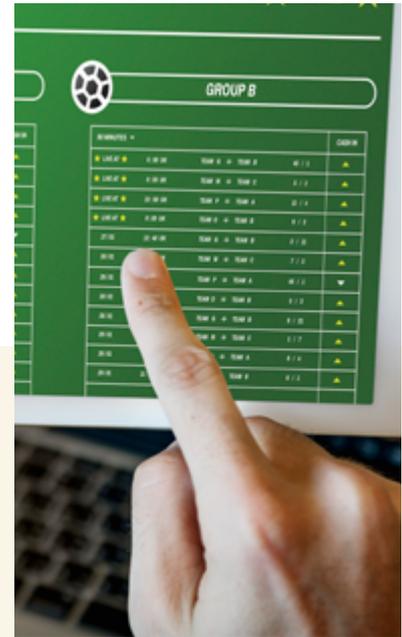
Anticípate a los pedidos teniendo ya una base de elaboraciones preparadas, como por ejemplo las ensaladillas o tortillas de patata.



3

DINAMIZA LOS PARTIDOS

Crea una apuesta o quiniela donde puedan participar tus clientes. Así conseguirás atraer y conseguir que se queden hasta el final del partido.



PROMOCIONA TU OFERTA ESPECIAL EN TU LOCAL LOS DÍAS DE FÚTBOL

PIZARRA

Comunica el partido del día y tu oferta especial, también para Delivery y Take Away

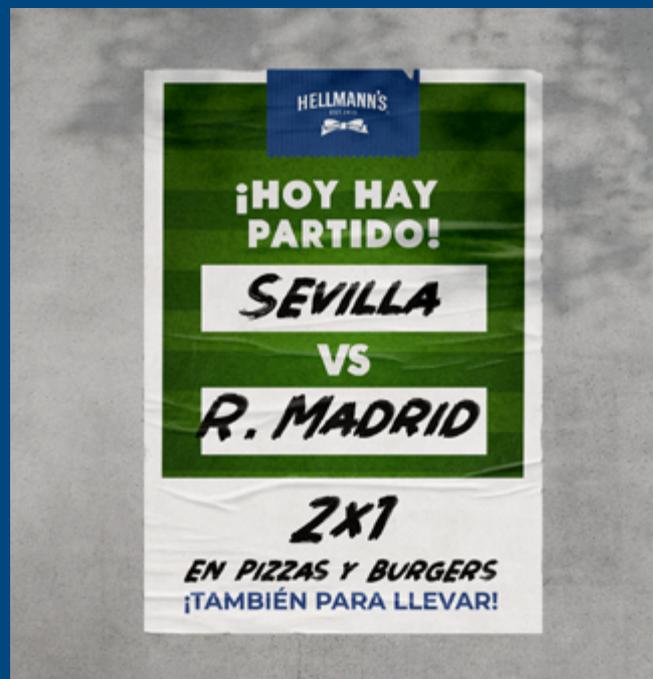


CARTELES

Descárgate GRATIS las plantillas personalizables para ambientar tu local durante los días de fútbol escaneando este QR:



También puedes hacer [click aquí](#) para verlas



APUESTA POR LAS RECETAS GANADORAS





¡AQUÍ SE COME CON LAS MANOS!

¡Aquí se come con las manos! Los días de fútbol, tus clientes demandan platos sencillos pero sabrosos para compartir y disfrutar en casa delante de la televisión. Como no, los platos que entran en juego son las burgers, pizzas, salsas de dipeo, ensaladillas y tapas.

¡Ah, y que no falten sus versiones en clave veggie!

TU CARTA PIDE SALSA

Acompaña tu oferta de Delivery con salsas de dipeo para aumentar tu ticket medio.

SALSA MEDITERRÁNEA

Al más puro estilo mediterráneo, esta salsa tiene el sabor suave del litoral. Si quieres darle un toque extra mézclala con un poco de pimentón.



INGREDIENTES

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

SALSA DE QUESO AZUL

Con esta salsa añadirás un extra de cremosidad a tus bravas. Si les dejas la piel, conseguirás que sean un poco más crujientes.



INGREDIENTES

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

SALSA DE MOSTAZA

Una salsa tradicional reinventada, la mostaza le dará el toque justo de picante. Para los más valientes, puedes añadirle una pizca de pimentón.



INGREDIENTES

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

MAYONESA DE REMOLACHA

Tus bravas como nunca las imaginaste con un toque de color y sabor, dales un giro inesperado con la remolacha.



INGREDIENTES

- 220g de *Hellmann's Vegana*
- 10ml de *zum de lima*
- *Remolacha cocida al gusto*
- 5 hojas de *menta fresca*

TU CARTA PIDE SALSA

Acompaña tu oferta de Delivery con salsas de dipeo para aumentar tu ticket medio.

SALSA TEX MEX

Para los más atrevidos, esta salsa pondrá el toque picante a los encuentros más emocionantes. Si le añades un poco de cilantro, conseguirás un punto de frescor.



INGREDIENTES

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

MAYONESA DE HIERBAS

Mezclar las especias con la *Hellmann's Mayonesa Original*. Añadir la pimienta seca molida al gusto y dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.



INGREDIENTES

- 1 kg *Hellmann's Mayonesa Original*
- 10 gr *Albahaca*
- 50 gr *Cebolleta*
- 6 gr *Tomillo*
- *Pimienta seca molida al gusto*

SALSA DE MANGO

El toque tropical perfecto para unas bravas con sabor refrescantes a base de mango. Con el *tabasco* conseguirás el equilibrio perfecto entre el dulce y el picante.



INGREDIENTES

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

MAYONESA ORIENTAL

Emulsionar la salsa de soja con el aceite de ajonjolí y pelar y rallar el jengibre. Mezclar todo bien y servir.



INGREDIENTES

- 500 gr *Hellmann's Mayonesa Original*
- 50 gr *Salsa de soja*
- 50 ml *Aceite de ajonjolí*
- 100 gr *Jengibre*

LAS BURGERS

Las reinas de tu carta de delivery

HAMBURGUESA DE TERNERA FUNDIDA DE QUESOS, SALSA BARBACOA Y AROS DE CEBOLLA

1. Hacer bolas con la mezcla de la carne y darle forma de hamburguesas.
2. Derretir el queso crema con el cheddar y el queso brie en una sartén con la ayuda de una varilla a fuego lento.
3. Untar el pan con la Hellmann's Salsa Barbacoa Dulce y poner la hamburguesa y sobre ella el tomate maduro, la lechuga y los aros de cebolla.

INGREDIENTES

- 1.20 kg carne picada
- 180 g queso cheddar lámina
- 8 uds tomates
- 4 uds cebolla
- 300 g Knorr Rebozador deshidratado
- 15 g sal
- 180 g queso brie u otro queso local
- 250 g lechuga
- 10 uds pan de hamburguesa
- 200 g Hellmann's Salsa Barbacoa Dulce
- 200 g queso crema



LAS BURGERS

Las reinas de tu carta de delivery

HAMBURGUESA CRUIENTE DE POLLO AHUMADO Y SALSA FUNDIDA DE CHAMPIÑONES Y QUESO GOUDA

1. Adobar el pollo con Knorr Aderezo Smoke y dejar reposar 24 horas.
2. Cortar todas las verduras en juliana y reservar en agua con hielo. Cortar las patatas en gajos con la misma piel y freír. Cortar el tomate en rodajas y reservar.
3. Empanar el pollo macerado con el Knorr Empanador y freír en abundante aceite, escurrir y reservar. Hornear durante 5 minutos el pollo frito con la Knorr Salsa de champiñones y gouda hasta que se gratine.
4. Untar el pan con Hellmann's Mayonesa Original, poner la lechuga, el tomate y el pollo con las salsas glaseadas. Colocar la juliana de verduras y cerrar con la tapa del pan.
5. Al preparar para llevar, usar un recipiente especial de take away para hamburguesas y otro tipo papelina para las patatas. Añadir una tarrina con salsa de champiñones.

INGREDIENTES

- 2 kg *contramuslo de pollo*
- 200 g *cebolla roja*
- 100 g **Knorr Empanador**
Panado deshidratado
- 200 g *lechuga romana*
- 200 g *tomate fresco*
- 500 g *patatas agrías*
- 200 ml **Hellmann's**
Mayonesa Original
- 600 ml **Knorr Garde D'Or**
Salsa de Champiñones
- 100 g *col lombarda*
- 300 g *zanahoria*
- 300 g *pepino*
- 500 g **Knorr Aderezo**
Líquido Smoke-Ahumado
- **Knorr Garde D'Or Salsa**
Queso Gouda
- 10 uds *pan de hamburguesa*



Consejo del chef: Con las patatas hechas de esta manera, usando el Knorr Empanador, llegarán al cliente crujientes y sin exceso de grasa, no hará falta comprar congeladas.

LAS BURGERS

Las reinas de tu carta de delivery

HAMBURGUESA DE NOTERNA CON AGUACATE

1. Precalentar una parrilla. Engrasar la parrilla con un poco de aceite y asar el pimiento y el aguacate. Sazonar al gusto con un poco de jugo de limón, pimienta y sal.
2. Cortar los panecillos en rebanadas y marcarlos. Reservar.
3. Hornear o marcar en plancha las hamburguesas The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTernera.
4. Mezclar la piel de lima rallada con la Hellmann's Vegana y untar en los panecillos.
5. Añadir la lechuga y colocar encima la hamburguesa The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTernera, el aguacate asado, el pimiento y el puré de aguacate.
6. Terminar con la parte superior del pan y servir con patatas crujientes de boniato.

INGREDIENTES

- 10 uds panecillos
- 2 uds pimiento rojo en tiras
- 2 uds aguacate en rodajas
- 2 uds aguacate triturado
- Zumo de lima y piel rallada de lima
- Alfalfa, rúcula y hojas variadas de lechuga
- 10 ml Hellmann's Vegana
- 10 uds The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTernera



Consejo del chef: Se recomienda acompañar con la Hellmann's Salsa Picante o con cebollas rojas fritas con Salsa Barbacoa Hellmann's o Ketchup Hellmann's. Condimentar las patatas fritas de boniato con un poco de zaatar.

LAS BURGERS

Las reinas de tu carta de delivery

HAMBURGUESA DE NOTERNA PICANTE

1. Mezclar el tomate, la cebolla y los jalapeños. Sazonarlos con un poco de ajo picado, pimienta, sal, vinagre de vino tinto, tabasco, aceite de oliva y opcionalmente el cilantro.
2. Freír la The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTernera hasta que esté bien dorada. Reservar.
3. Marcar los panecillos cortados hasta que queden dorados.
4. Untar en los panecillos la Hellmann's Vegana, colocar la lechuga y la Hamburguesa de NoTernera. Encima de la hamburguesa, poner la mezcla del primer paso y espolvorear un poco de pimentón ahumado encima.
5. Servir con las patatas fritas crujientes y espolvorear las hierbas picadas, el ajo y la sal.

INGREDIENTES

- 10 uds panecillos
- 4 uds tomates naranjas en cubos
- 20 uds rodajas de Jalapeño
- 2 uds cebolla roja en cubos
- Rúcula y lollo rosso
- 10 ml Hellmann's Vegana
- Vinagre de vino tinto, aceite de oliva, y tabasco
- Cilantro picado fino (opcional)
- 3 uds dientes de ajo picados
- Tomillo picado
- Romero picado
- Pimentón ahumado
- 10 uds The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTernera
- 3 uds ajos picados
- 2 kg patatas fritas frescas gruesas (13-15mm), precocidas



Consejo del chef: Añade un poco de piel de limón o lima rallada y su zumo a la Hellmann's Vegana para darle un poco de frescura extra. También se puede acompañar con pimiento morrón a la parrilla o un poco de aguacate.

PIZZAS PARA LLEVAR

En clave veggy

PIZZA DE NOPOLLO AL TERIYAKI

1. Mezclar con una varilla en un bol la Knorr Salsa Pomodoro con 160ml de agua fría. Reservar.
2. Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
3. Poner sobre el tomate el queso mozzarella y distribuir los trozos de The Vegetarian Butcher NoPollo, previamente mezclados con la Knorr Salsa Teriyaki y el sésamo blanco. Añadir la cebolla morada laminada y el mix 4 quesos.
4. Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.

INGREDIENTES

- 40 g *Knorr Salsa Pomodoro para pastas deshidratada*
- 100 g *The Vegetarian Butcher Nopollo*
- 60 ml *Knorr Salsa Teriyaki*
- 10 g *sésamo blanco*
- 80 g *4 quesos laminado*
- 50 g *cebolla morada*
- 60 g *queso Mozzarella rallado*
- 1 ud *masa de pizza*



PIZZAS PARA LLEVAR

En clave veggy

PIZZA CÉSAR

1. Mezclar con una varilla en un bol la Knorr Salsa Pomodoro con 160ml de agua fría. Reservar.
2. Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate
3. Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de tomate seco, el queso parmesano y los trozos The Vegetarian Butcher NoPollo. Añadir la rúcula y el orégano y hornear a 180° C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.
4. Una vez fuera del horno, salsear con la Hellmann's Salsa para Ensalada César al gusto.

INGREDIENTES

- 40 g *Knorr Salsa Pomodoro para pastas deshidratada*
- 1 ud *masa de pizza*
- 60 g *tomate seco*
- 44 g *Rúcula*
- 100 g *4 quesos laminados*
- 100 g *The Vegetarian Butcher Nopollo*
- 50 ml *Hellmann's Salsa para Ensalada César*



PIZZAS PARA LLEVAR

En clave veggy

PIZZA MAC&CHEESE

1. Mezclar con una varilla en un bol la Knorr Salsa Pomodoro con 160ml de agua fría. Reservar.
2. Mezclar en un bol la pasta tiburón, la Knorr Salsa Queso Gouda Garde d'Or y The Vegetarian Butcher NoCarne Picada. Reservar.
3. Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
4. Poner sobre el tomate la mezcla de Mac&Cheese y cubrir con el mix de 4 quesos.
5. Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.

INGREDIENTES

- 40 g *Knorr Salsa Pomodoro para pastas deshidratada*
- 80 ml *Knorr Salsa Queso Gouda Garde d'Or líquida lista para usar*
- 60 g *pasta tiburón pequeño*
- 80 g *The Vegetarian Butcher NoCarne Picada*
- 1 ud *masa de pizza*
- 80 g 4 *quesos laminado*



PIZZAS PARA LLEVAR

En clave veggy

PIZZA BARBACOA

1. Mezclar con una varilla en un bol la Knorr Salsa Pomodoro con 160ml de agua fría. Reservar.
2. Cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate.
3. Poner sobre el tomate el queso mozzarella uniformemente y distribuir The Vegetarian Butcher NoCarne Picada y el The Vegetarian Butcher NoPollo troceado por toda la base, añadir las láminas de cebolla morada y la Hellmann's Salsa Barbacoa.
4. Añadir el orégano y cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.

INGREDIENTES

- 40 g *Knorr Salsa Pomodoro para pastas deshidratada*
- 1 ud *masa de pizza*
- 100 g *mozzarella picada*
- 50 ml *Hellmann's Salsa Barbacoa*
- 60 g *cebolla roja laminada*
- 80 g *The Vegetarian Butcher Nopollo*
- 80 g *The Vegetarian Butcher NoCarne Picada*



LAS ENSALADILLAS

Hechas para conquistar

ENSALADILLA FUSIÓN ARAGONESA

1. Cocer al dente las borrajas cortadas en dados y dejar enfriarlas en agua con hielo. Cortar el boniato en dados del tamaño de la borraja, cocerlos unos 20 min. y dejar enfriar. En un bol, mezclar la borraja, los boniatos, el huevo cocido picado, la cebolla en juliana muy fina y unificar el conjunto con Hellmann's Mayonesa Original.
2. Mezclar la Knorr Primerba de Albahaca con el aceite y poner en un gotero. Emplatar con un molde rectangular y decorar alternando láminas de yuca y alcaparras. Terminar con unas gotas de aceite de albahaca.

INGREDIENTES

- 4 uds huevo cocido
- 500 g **Hellmann's Mayonesa Original**
- 600 g Borrajas
- 8 uds cebollas rojas en vinagre
- 50 g **Knorr Primerba de Albahaca**
- 60 uds láminas de yuca frita
- 60 uds alcaparras de Ballover
- 200 ml aceite de oliva



LAS ENSALADILLAS

Hechas para conquistar

ENSALADILLA SARDI *CHIC

1. Poner agua a hervir con una pizca de sal para cocer las patatas, la zanahoria y el calabacín. Cocer a parte los huevos con sal y vinagre. Una vez frías, cortar las hortalizas en dados pequeños y regulares, así como las claras de huevo cocido y unos trozos de sardina ahumada. Reservar algunos dados de los vegetales para la decoración.
2. Para la mayonesa de remolacha, asar las remolachas ya peladas con una pizca de sal, pimienta negra, aceite y un poquito de agua en el fondo de un recipiente para hornearlo durante unos 20 min. a 180°C. Una vez asadas, triturar las remolachas y aprovechar el jugo para incorporárselo a Hellmann's Mayonesa Original. Reservar parte de la mayonesa en una manga pastelera para la decoración posterior. El resto de la mayonesa mezclarla con la base de hortalizas en un recipiente.
3. En un molde redondo, emplatar y decorar con la yema desmenuzada. Coronar con la sardina ahumada en la parte superior, así como un trozo de alguna de las verduras y el micromezclum. Terminar con unos puntos de mayonesa aplicados con la manga pastelera.

INGREDIENTES

- 400 g zanahoria
- 1 kg patata de Valderredible
- 258 g calabacín
- 150 g sardina ahumada
- 3 uds huevos cocidos
- Sal
- Micromezclum
- 10 uds filetes de sardina ahumada
- 500 g Hellmann's Mayonesa Original
- 120 g remolacha



LAS ENSALADILLAS

Hechas para conquistar

ENSALADILLA IBÉRICA

1. Cocer y pelar las colas de marisco. Cocer las patatas y una vez cocidas escurrir bien. Una vez listas, aplastar. Cortar el puerro en tiras o trozos pequeños, siendo generosos en la parte de color verde. Cocer la zanahoria, trocearla pequeña y cortar el pepinillo muy fino. Mantener todo frío. Para el crujiente de jamón, hacer lonchas de jamón al horno sobre papel sulfurizado con algo de peso encima. Guardar los trozos más vistosos para decorar y el resto machacar para mezclar la ensaladilla.
2. Para la mayonesa de huevo frito, freír tres huevos en aceite bien caliente, buscando obtener la puntilla y una yema sin cuajar al mismo tiempo. Introducir con Hellmann's Mayonesa Original en Thermomix y turbinar. Colar para obtener una salsa más cremosa y fina. Mezclar los ingredientes de la ensaladilla y amalgamar con parte de la mayonesa.
3. Una vez en el plato, poner algo más de mayonesa por encima y unos crujientes de jamón. Servir con un tallo de cebolleta o puerro por encima cortado en juliana.

INGREDIENTES

- 750 g patata
- 250 g jamón
- 200 g puerros
- 160 g zanahoria
- 100 g pepinillo
- 120 g gamba o langostino
- 3 uds huevos
- 150 ml aceite de oliva
- 400 g **Hellmann's Mayonesa Original**



EL TAPEO

En versión delivery

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES CON MAYONESA DE TOMATE PICANTE

1. Poner las alitas a marinar con la misma cantidad de sal y azúcar y añadir la ralladura de lima. A continuación, untar las alitas con pimentón y cubrir con la mezcla. Dejar reposar 8 horas.
2. Envasar las alitas y cocer a 65° durante 8 horas. Deshuesar las alitas y hacer rulos con film. Cortar el rulo y pasar por harina, huevo y panko. Freír las alitas para que queden bien crujientes.
3. Para la mayonesa de tomate picante, mezclar las salsas y reservar.
4. Terminar las alitas con hierbas aromáticas y servir junto a la mayonesa de tomate picante.

INGREDIENTES

- 400 g alitas de pollo
- Pimentón de la vera
- Azúcar
- Ralladura de lima
- Sal fina
- 20 ml Hellmann's Salsa Picante
- 150 ml Hellmann's Mayonesa Original
- 60 ml Hellmann's Salsa Brava



EL TAPEO

En versión delivery

ENCHILADA DE NOCARNE CON CURRY THAY COUS COUS DE ARROZ ROJO Y BULGUR

1. Sofreír la cebolla, el calabacín y añadir la The Vegetarian Butcher NoCarne Picada, rehogar durante dos minutos.
2. Añadir la salsa Knorr Salsa Pomodoro ya desarrollado a 180gr por litro de agua. Dejar cocer durante dos minutos y añadir el Knorr Curry Rojo, cocer durante dos minutos más. Dejar enfriar y rellenar la tortita.
3. Cocer la quinoa y el arroz rojo y reservar. Escaldar la zanahoria baby y cortar por la mitad longitudinalmente.
4. Saltear las ensaladas de grano con un poco de aceite de sésamo y reservar.
5. Disponer la tortita encima del salteado caliente, colocar el tomate y la mozzarella y gratinar. Decorar con la zanahoria escaldada y el cilantro picado muy fino.

INGREDIENTES

- 600 g *The Vegetarian Butcher NoCarne Picada*
- 40 g *Knorr Curry Rojo*
- 3 l *Knorr Salsa Pomodoro*
- 100 g *Knorr Quinoa*
- 100 g *Knorr Arroz Rojo*
- 300 g *cebolla fresca*
- 300 g *calabacín*
- 200 g *zanahoria baby*
- 80 g *cilantro fresco*
- 89 ml *aceite de sésamo*
- 10 uds *tortitas de maíz*
- 300 g *mozzarella*



EL TAPEO

En versión delivery

FALAFEL EN PITA CON MAYONESA DE YUZU Y SALSA DE YOGURT

1. Dejar los garbanzos durante 24 horas en remojo y posteriormente secarlos bien. Triturarlos sin cocer junto con las cebollas, el perejil, los ajos, el cilantro y un poco de agua. Añadir la sal, el comino, la pimienta, la cayena y el bicarbonato y mezclar. Dejar reposar durante 40 minutos. Hacer bolas, pasarlas por el pan rallado y freírlas hasta que se doren.
2. Mezclar la Hellmann's original con el aderezo de Knorr Aderezo Yuzu. Picar la cebolla roja y el tomate a brunoise media. Cocer la coliflor y cortar en pequeños cogollos.
3. Calentar el pan de pita por los dos lados y rellenarlo con los cogollos y añadir la brunoise de verduras. Añadir la Hellmann's Salsa Yogur, poner las bolas de faláfel y decorar con la mayonesa yuzu. Para emplatar usar un recipiente con tapa transparente.

INGREDIENTES

- 1500 g garbanzos secos
- 300 g cebolla roja
- 1 manojo perejil fresco
- 80 g cilantro
- 100 g ajo
- 50 g molido
- 100 g pan rallado
- 25 g bicarbonato
- 25 g sal
- 25 g pimienta negra
- 10 g cayena molida
- 100 ml aceite de girasol
- 10 uds pan de pita
- 300 ml Hellmann's Mayonesa Original
- 80 ml Knorr Aderezo Yuzu
- 300 ml Hellmann's Salsa Yogur
- 200 g tomate fresco
- 200 g cogollos
- 200 g coliflor



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

EL TAPEO

En versión delivery

WRAP VEGANO CON AGUACATE, BULGUR Y BONIATO CRUJIENTE

1. Cortar el boniato pelado en láminas gruesas. Preparar una mezcla de harina, agua y pan rallado.
2. Hundir los trozos de boniato y freír en la freidora. Reservar.
3. Cortar el resto de ingredientes en tiras.
4. Hidratar la ensalada de Knorr Bulgur y pasados 20 minutos mezclar con la Hellmann's vegana, poniendo a punto de sal, incluyendo algunas especias al gusto.
5. Extender la mezcla de bulgur y Hellmann's vegana sobre la tortilla. Montar el resto de ingredientes en tiras, la lechuga, el boniato frito en tiras y enrollar, manteniendo todos los ingredientes dentro.
6. Servir cortado por la mitad y los ingredientes a la vista.

INGREDIENTES

- 20 g especias
- 300 ml aceite de freír
- 120 g pan rallado
- 300 g harina
- 2 uds pimiento rojo
- 450 g boniato
- 2 uds aguacates
- 500 g Knorr Bulgur
- 10 uds Tortilla maíz 25cm
- 300 ml Hellmann's Vegana





ÚNETE AL CLUB HELLMANN'S

¿Tienes un bar o restaurante? Entra y forma parte de nuestra comunidad. Regístrate ahora y descubre todas las ventajas que te ofrecemos como publicidad gratuita que atraiga a más clientes a tu negocio.

¡DESCUBRE TODAS LAS VENTAJAS!



INSPIRACIÓN Y FORMACIÓN

Te apoyamos con inspiración y formación de la mano de profesionales.

- RECETARIOS
- FORMACIÓN DIGITAL Y EN REDES SOCIALES
- TENDENCIAS DEL SECTOR



PROMOCIONES PARA FIDELIZAR A TUS CLIENTES

Te ayudamos a mejorar la experiencia de tus comensales y a fidelizarlos.

- PROMOCIONES CON GRANDES PREMIOS A TUS CLIENTES



PUBLICIDAD GRATUITA

Te ayudamos a darte a conocer y a atraer más clientes a tu local.

- CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD DIGITALES Y EN REDES SOCIALES
- APARECERÁS EN EL MAPA DEL CLUB HELLMANN'S



OFERTAS Y MATERIALES EXCLUSIVOS

Promociones y materiales sólo para los miembros del Club Hellmann's.

- MATERIALES EXCLUSIVOS PARA SERVIR HELLMANN'S
- HERRAMIENTAS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
- PUNTOS EXTRAS EN LA TIENDA UFS.COM



Regístrate aquí y comienza a beneficiarte de una gran comunidad de chefs que, como tú, desean ir más allá con su negocio.

¿CÓMO PREFIERES SERVIR LAS SALSAS HELLMANN'S?

Monodosis



Máxima higiene y control de coste.

Salsas para Ensaladas monodosis



Máxima higiene y control de coste.

Mini tarros cristal



Máxima higiene y control de costes en un formato individual de cristal.

Bocabajo



Práctico para servir en la mesa.

Salsas Especiales Casual Food



Práctico para uso en la cocina y en la barra.

Salsa Picante



Práctico para servir en la mesa y dar el toque picante.

Dispensadores



Dosificación controlada y fácil uso para servir a muchos comensales.

Diperas



Perfecto para crear y servir tus propias salsas.

LA MEJOR HELLMANN'S PARA TU COCINA

MAYONESAS



Hellmann's Original

Múltiples aplicaciones



Hellmann's Suprême

Gran consistencia



Hellmann's Pinchos y Tapas

No crea capa ni amarilla



Hellmann's Salsa Suave

Untar y mezclar



Hellmann's Vegana

Con todo el sabor y textura Hellmann's

SALSAS PARA ENSALADAS



Salsa César



Salsa Mostaza y Miel



Salsa Yogur



Salsa Mil Islas

SALSAS FRÍAS PARA CARNE Y PESCADO



Salsa Alioli



Salsa Tártara



Salsa Cocktail



Salsa Ketchup



Salsa Balsámico



Salsa Vinagreta

Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

