



Unilever  
Food  
Solutions

MÁS QUE  
MAYO

HELLMANN'S  
EST. 1913

# LAS MEJORES ENSALADILLAS DE ESPAÑA SE HACEN CON HELLMANN'S

Te ayudamos a llevar la excelencia a tu negocio con las recetas de los ganadores de Gastronomika 2022, 2023 y 2024

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

**POR TERCER AÑO CONSECUTIVO, HELLMANN'S ORIGINAL  
ESTÁ PRESENTE EN LA RECETA GANADORA DE  
LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA.**

• • •

Te presentamos a los ganadores de la V, VI y VII edición del Campeonato Nacional Gastronomika celebrado en San Sebastián: Pello Noriega, María Bedia y Alén Tarrío.

**ALÉN  
TARRÍO**

**MARÍA  
BEDIA**

**PELLO  
NORIEGA**

En este Recetario  
encontrarás sus recetas  
ganadoras además de otras  
propuestas de estos chefs  
con productos Hellmann's.

# **HELLMANN'S ES PROTAGONISTA DE LAS ENSALADILLAS GANADORAS DE GASTONOMIKA 2022, 2023 Y 2024**

...

Cada año se celebra el Campeonato Nacional Gastronomika en San Sebastián. Se trata de un certamen que reúne chefs de todo el país para demostrar sus habilidades culinarias y son evaluados por un panel de jueces que valoran el sabor, presentación, originalidad y técnica culinaria en la elaboración de recetas estrella de la gastronomía española.



MÁS QUE  
**MAYO**

HELLMANN'S  
EST. 1913



# HELLMANN'S ES MUCHO MÁS QUE MAYONESA



**HELLMANN'S  
ORIGINAL,**  
nuestra mejor mayonesa



DESCUBRE  
MÁS AQUÍ



**ANTONIO  
ARRABAL,**  
embajador de Hellmann's

Marca N.º 1 del mundo en ventas mercado de mayonesas<sup>1</sup>

Fuente: Euromonitor, Ingredientes de Cocina y Comidas, ventas en valor,  
Mas información en: [unilever.com/brands/nutrition/hellmanns](https://unilever.com/brands/nutrition/hellmanns)

N1 en cuota de mercado

Fuente: Nielsen Mayonesas C&C TAM Abril 2024 // Nielsen Total  
Hiper+Super+Online Participación ventas valor.

Marca N.º 1 elegida por chefs mejor textura

Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020

# CONOCE NUESTRA GAMA SUPERIOR

DESCUBRE LA GAMA  
COMPLETA AQUÍ



## Hellmann's Original

- Auténtico sabor y textura Hellmann's que realzan el sabor de los ingredientes en la mezcla.
- Múltiples aplicaciones: ensaladillas, salsas frías y acompañamientos.
- Nuevos usos: cocina caliente (pasteles, salsas tibias y paninis) y para gratinar



## Hellmann's Professional

- Auténtico sabor Hellmann's. Sabor intenso.
- Múltiples aplicaciones.
- Máxima estabilidad.
- Máxima consistencia: gran comportamiento en procesos exigentes de cocina profesional, catering y hoteles (preparación con antelación, mezclados calientes, rellenos estables, agitados extremos, incorporación de alto % de líquidos y/o aceites).
- Recoge los jugos de otros ingredientes integrándolos en la salsa.



## Hellmann's Suave y Ligera

- Sabor suave y textura ligera.
- Untado fácil, liso y apetitoso.
- Aspecto ligeramente más brillante.
- Ideal para salsas frías o tibias de sabor suave, y como base para la elaboración de vinagretas para platos de marisco, pescado o verduras.



## Hellmann's Tradicional y Cremosa

- Sabor y textura de mayonesa casera.
- Intenso sabor a huevo y textura cremosa fácil de mezclar.
- Aspecto brillante ideal para: decoración, pinchos, tapas y platos en exposición.
- No se oxida, ideal para platos en exposición en barra. Aspecto recién servido durante horas incluso durante el transporte de delivery y take away



## Hellmann's Vegana

- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con aceite vegetal y rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol\*
- Mantiene la textura cremosa y la estabilidad durante el transporte de delivery y take away.
- Ideal para ensaladillas, sándwich, hamburguesas y salsas frías veganas.
- Una vez abierto se puede conservar en el frigorífico hasta 3 meses.

# CONOCE A LOS CHEFS CREADORES DE LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022, 2023 Y 2024



“La mayonesa Hellmann’s me aporta el sabor y la textura que busco en una ensaladilla. La añado con la patata aún caliente para ganar cremosidad y aun así mantiene su densidad sin derretirse.”

.....

## **PELLO NORIEGA**

Castru Gaiteru (Llanes, Asturias)

Ganador de La Mejor Ensaladilla de España 2022

“En ningún momento hemos dudado en usar Hellmann’s, la utilizamos siempre en nuestra casa. Para hacer un napado a la ensaladilla, la rebajamos con leche y aceite y sigue manteniendo su carácter, pero con nuestro toque personal.”

.....

## **MARÍA BEDIA**

La Viña de Henao (Bilbao)

Ganadores de La Mejor Ensaladilla de España 2023



“Hellmann’s me da la estabilidad que busco en cocina; me lo pone fácil. En mi receta, la uso principalmente como aderezo final, realizando sabores sin cubrirlos.”

.....

## **ALÉN TARRÍO**

Pampín Bar (Santiago de Compostela)

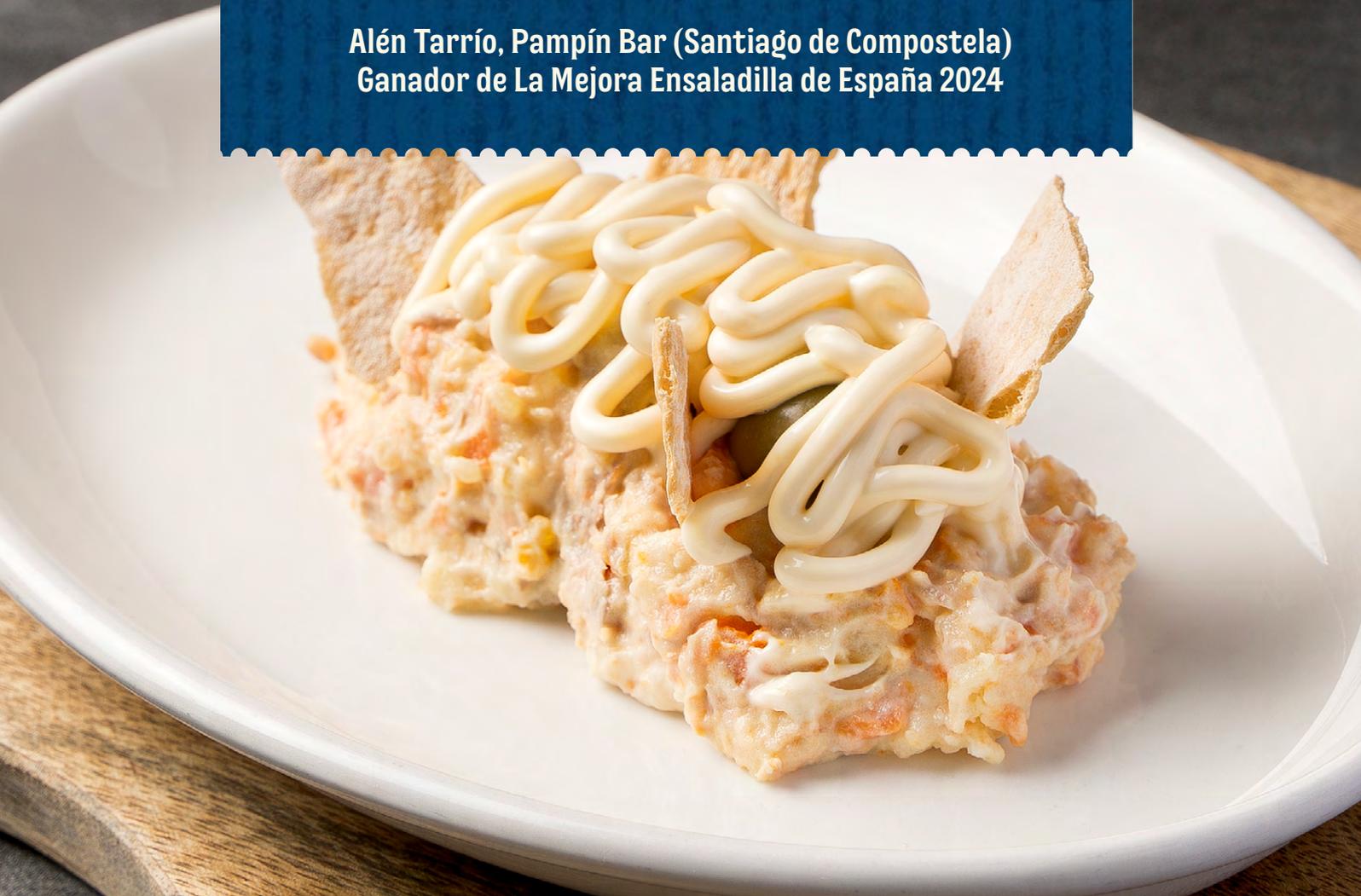
Ganador de La Mejora Ensaladilla de España 2024



# LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2024

...

Alén Tarrío, Pampín Bar (Santiago de Compostela)  
Ganador de La Mejora Ensaladilla de España 2024



## PREPARACIÓN

- Cocer la patata entera con piel y la zanahoria pelada hasta que estén tiernas.
- Cortar la patata y la zanahoria en dados pequeños una vez cocidas.
- En un bol, con la patata y la zanahoria aún calientes, añadir el resto de ingredientes previamente cortados.
- Incorporar la mayonesa **Hellmann's Original** y mezclar bien para amalgamar todos los ingredientes hasta obtener una textura uniforme. Corregir de sal si es necesario.
- Para emplatar, servir la ensaladilla en un plato, decorar la parte superior con un rosetón de mayonesa usando un biberón y añadir los regañás como acompañamiento.

## INGREDIENTES

- 500 g - Patata nueva (o variedad Kennebec)
- 300 g - Zanahorias
- 75 g - Aceitunas
- 4 unid. - Huevos
- 113 g - Atún en aceite
- 4 unid. - Regañás
- 200 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten Cubo 5L**



## ALÉN TARRÍO

Pampín Bar (Santiago de Compostela)  
Ganador de La Mejora Ensaladilla de  
España 2024



# LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2023

...

María Bedia  
Restaurante La Viña de Henao, Ganadores 2023



## PREPARACIÓN

- Un día antes, cortar la cebolla roja en juliana. En un recipiente poner a sudar con un poco de sal, aceite y vinagre.
- Cocer la patata y la zanahoria, aparte cocer el huevo.
- Mezclar la **mayonesa Hellmann's** con un chorro de leche y otro de aceite de oliva, hasta que quede una mezcla que cubra muy bien la elaboración, si es necesario, añadir más mayonesa.
- Pelar la patata y trocear en dados de unos 2cm, la zanahoria y el huevo en 1cm.
- Mezclar la patata, zanahoria y el huevo con la mayonesa hasta trabar.
- Cortar las piparras y las aceitunas en brounoise.
- Para el emplatado, colocar un aro y poner la mezcla de la patata, la zanahoria, el huevo y la mayonesa. Añadir la picada de encurtidos y napar con más mayonesa. Colocar en la parte superior unas láminas de bonito, la cebolla roja y por último la flor de guisante para decorar. Finalizar con un chorro de aceite de oliva.

## INGREDIENTES

- 4 unid. - Patatas medianas de freír
- 2 unid. - Zanahorias
- 2 unid. - Huevos
- **250 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten Cubo 5L**
- Leche
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebolla Roja
- Piparras
- Aceitunas rellenas de anchoas
- Brotes de guisantes
- Bonito en aceite



### MARÍA BEDIA

La Viña de Henao (Bilbao)  
Ganadora de La Mejor  
Ensaladilla de España 2023



# LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022

...

Pello Noriega, Restaurante Castru Gaiteru,  
Ganador 2022



## PREPARACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 °C durante una hora. Dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, el vinagre, la sal, los piquillos picados pequeños y las aceitunas picadas pequeñas.
- Añadir la **Hellmann's Original** y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, colocar unas láminas de ventresca, la piparra picada y un poco de cebollino picado.

## INGREDIENTES

- 800 g - Patatas Variedad Ágata
- 600 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten Cubo 5L**
- 50 g - Pimientos del piquillo confitados
- 100 g - Aceitunas manzanilla
- 30 g - Vinagre de Jerez de 12 años
- 45 ml - Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 2 can. - Ventresca de bonito
- Piparras
- Cebollino



**PELLO NORIEGA,**  
Castru Gaiteru, Ganador 2022



ENSALADILLA DE   
**BOQUERONES**  
**EN VINAGRE,**  
PIQUILLOS Y CECINA



ENSALADILLA DE  
**TXANGURRO**  
CON MAYONESA  
GRATINADA 



ENSALADILLA DE   
**CAMARÓN**



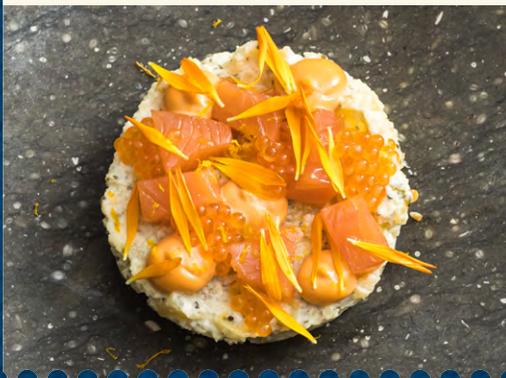
ENSALADILLA DE  
**CARABINERO CON**  
**MAYONESA DE SUS**  
**JUGOS** Y HUEVAS DE  
SALMÓN AHUMADAS 

ENSALADILLA  
**ESTILO**  
**CÉSAR** 



**SALPICÓN**  
DE BOGAVANTE 

**ENSALADILLA  
ROSA** 



**ENSALADILLA DE MEJILLÓN  
EN ESCABECHE** 



**ENSALADILLA DE SALMÓN** 



**BOCADILLO  
CRUJIENTE  
DE ENSALADILLA** 



**ENSALADILLA  
CANELÓN DE  
LENGUA Y  
ENCURTIDOS** 

**ENSALADILLA DE  
BOQUERONES EN VINAGRE,  
PIQUILLOS Y CECINA**



# ENSALADILLA DE BOQUERONES EN VINAGRE, PIQUILLOS Y CECINA



## ELABORACIÓN

- Aliñar la patata asada templada con el vinagre, la sal y el aceite.
- Mezclar con los encurtidos picados y la mayonesa **Hellmann's Original**, y machacar hasta obtener una textura bien cremosa.
- Triturar la mayonesa **Hellmann's Original** junto con los piquillos confitados con un túrmix y pasar por un colador fino.
- Colocar una base fina de ensaladilla y cubrir con una capa de mayonesa de piquillos, los boquerones en vinagre, una tira de cecina picada y cebollino.



Elaborada por:  
**PELLO NORIEGA**



## INGREDIENTES

### PARA LA ENSALADILLA

- 250 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 500 g - Patata
- 25 g - Aceitunas manzanilla
- 25 g - Pepinillos en vinagre
- 25 g - Pimientos del piquillo
- 25 g - Cebolleta en vinagre
- Vinagre de Jerez
- Sal
- Aceite de oliva

### PARA LA MAYONESA DE PIQUILLOS

- 200 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 100 g - Piquillos confitados

### PARA EMPLATAR

- Cecina
- Cebollino fresco picado
- Boquerones en vinagre



**ENSALADILLA  
DE TXANGURRO  
CON MAYONESESA GRATINADA**



Elaborada por:  
**MARÍA BEDIA**



# ENSALADILLA DE TXANGURRO CON MAYONESA GRATINADA

## ELABORACIÓN

- Cocer el bogavante en agua con sal. Enfriar y limpiar todos los interiores. Reservar.
- Cocer la patata, la zanahoria y 2 huevos. Una vez cocidos, pelar y cortar en dados pequeños. Añadir parte del bogavante y sus interiores, la mitad de la mayonesa **Hellmann's Original**, un chorrito de Tabasco y otro de brandy, y mezclar bien.
- A la otra mitad de la mayonesa **Hellmann's Original**, añadir 2 yemas de huevo y batir con varillas hasta que se integren.
- Para emplatar, colocar la mezcla de ensaladilla en un plato, napar con la mayonesa de yemas y gratinar con un soplete.
- Para terminar, colocar algún trozo de bogavante por encima.

## INGREDIENTES

- 300 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 1 unid. - Bogavante
- 4 unid. - Patatas
- 2 unid. - Zanahorias
- 4 unid. - Huevos
- Tabasco
- Brandy



# ENSALADILLA DE CAMARÓN



# ENSALADILLA DE CAMARÓN



## ELABORACIÓN

- Tostar una parte de los camarones en el horno e infusionarlos en aceite de ajo y guindilla.
- Escaldar la otra parte de los camarones y reservar.
- Cocer la patata entera con piel hasta que esté tierna.
- Cortar la patata en dados pequeños una vez cocida.
- En un bol, con la patata aún caliente, añadir la mayonesa **Hellmann's Original** y mezclar hasta obtener una textura bien integrada y cremosa.
- Incorporar el aceite al ajillo a la mezcla de patata y remover suavemente.
- Para emplatar, colocar un aro en el plato, añadir una capa de la mezcla de patata, disponer encima el camarón pelado, añadir un poco más de aceite al ajillo y terminar cubriendo con cebollino picado en trozos grandes. Retirar el aro con cuidado.



Elaborada por:  
**ALÉN TARRÍO**



## INGREDIENTES

- 300 g Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 1 unid. Bogavante
- 4 unid. Patatas
- 2 unid. Zanahorias
- 4 unid. Huevos
- Tabasco
- Brandy



**ENSALADILLA DE  
CARABINERO  
CON MAYONESA DE SUS JUGOS  
Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADAS**



# ENSALADILLA DE CARABINERO CON MAYONESA DE SUS JUGOS Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADAS

## ELABORACIÓN

- Poner la patata a cocer con la zanahoria unos 20 minutos en agua hirviendo con sal. Una vez cocida, picar la patata y la zanahoria y aliñar con la cebolleta picada, el cebollino chino, sal, pimienta y la **Hellmann's Original**. Reservar.
- Pelar el cuerpo del carabinero, separar de la cabeza y reservar. Meter el cuerpo en agua de mar 1 hora en nevera. Saltear la cabeza a fuego vivo durante 1 minuto aproximadamente, glasear con el Brandy y exprimir para sacar todos sus jugos interiores. Mezclar estos jugos con la **Hellmann's Original** y reservar. Sacar el cuerpo del agua de mar, secar bien y con la ayuda de un soplete darle calor por la parte superior durante 30 segundos, cortar en medallones y reservar.
- Poner la ensaladilla en el fondo del plato y napar con la mayonesa de la cabeza del carabinero. Colocar los medallones de carabinero encima y aliñar con las huevas de salmón y un poco de cebollino chino picado.

Elaborada por:

**ANTONIO ARRABAL  
Y PELLO NORIEGA**



## INGREDIENTES

- 60 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 100 g - Patata nueva (o variedad Kennebec)
- 40 g - Zanahoria
- 20 g - Cebolla tierna
- 5 g - Cebollino chino
- Sal y pimienta al gusto
- 80 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 1 carabinero (120 g)
- 25 cl - Brandy
- 80 ml - Agua de mar
- 8 g - Huevas de salmón
- 10 g - Cebollino chino



# **ENSALADILLA ESTILO CÉSAR**



# ENSALADILLA ESTILO CÉSAR



## ELABORACIÓN

- Cocer una patata, pelarla, cortarla a la mitad y vaciar. Reservar.
- Cocer el filete de pechuga de pollo y trocearlo.
- Picar unas anchoas.
- Cortar en dados pequeños el pan y saltearlo con aceite.
- Cortar la lechuga en chiffonade.
- Colocar los ingredientes en un bol y mezclarlos con la **Salsa César Hellmann's**.
- Para el emplatado, untar la patata con la Salsa César y colocarla en un plato. Rellenarla con la mezcla. Decorar con un poco de pollo, una anchoa y los croutones



Elaborada por:  
**MARÍA BEDIA**



## INGREDIENTES

- 1 unid. - Patata
- Pechuga de pollo
- Anchoas
- 1 - Pan de molde
- Lechuga romana
- **Hellmann's salsa para ensalada César sin gluten II**



# **SALPICÓN DE BOGAVANTE**



# SALPCÓN DE BOGAVANTE



## ELABORACIÓN

- Nacarar el bogavante azul, cocinándolo suavemente a 80 grados para que quede jugoso en su interior (a 80 grados, 20 minutos por KG).
- Cortarlo en medallones y reservar también las patas y codos.
- Para la vinagreta: se pican las verduras en brunoise (cebolleta, pimiento rojo, pimiento verde, huevo duro, perejil picado), se añade el aceite y la **mostaza Hellmann's**. Añadir mayonesa **Hellmann's Original** para emulsionar y dar cuerpo a la mezcla y una pizca de sal.
- Aliñar la mezcla con la vinagreta elaborada.
- Para emplatar, colocar un aro en el centro del plato e ir montando: primero los medallones de bogavante, luego los codos, seguidos de la vinagreta, y por último las patas.
- Coronar con un poco más de vinagreta por encima y retirar el aro con cuidado para conservar la forma.



Elaborada por:  
**ALÉN TARRÍO**



## INGREDIENTES

- 25 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 1 kg - Bogavante
- 100 g - Cebolleta
- 100 g - Pimiento rojo
- 100 g - Pimiento verde
- 1 unid. - Huevos duros
- 200 ml - Aceite
- 30 g - Hellmann's Salsa Mostaza botella 850ml



# ENSALADILLA ROSA



# ENSALADILLA ROSA



## ELABORACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180°C, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de pepinillos, las piparras y las aceitunas.
- Añadir la **Salsa Tártara Hellmann's** y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, poner unos tacos de salmón marinado, unos puntos de **Salsa Cocktail Hellmann's**, huevas de trucha y las flores de caléndula.



Elaborada por:  
**PELLO NORIEGA**



## INGREDIENTES

- 600 g - Hellmann's Salsa Tártara sin gluten cubo 3L
- 800 g - Patatas variedad Ágata
- 50unid. - Pepinillos picados finos
- 50unid. - Aceitunas picadas finas
- 20 unid. - Alcaparras picadas finas
- Hellmann's Salsa Cocktail cubo 3L
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- 300 g - Salmón marinado
- Huevos de trucha
- Flores de caléndula



# ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE



# ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE



## ELABORACIÓN

### Para los mejillones

- Pochar cebolla, ajo y zanahoria, añadir el pimentón, vinagre de sidra, una hoja de laurel y dejar reducir.
- Por otro lado, abrir los mejillones con un poco de vino blanco.
- Una vez terminado el escabeche, verter parte de este sobre los mejillones en un recipiente hermético y reservar.
- Parte de la verdura la guardamos para decorar y el resto la trituramos con la mayonesa.

### Para la ensaladilla

- Cocer las patatas, la zanahoria con piel y el huevo.
- Pelar y cortar la patata en cubos de 2cm y el resto en 1cm.
- Escoger los mejillones más pequeños, cortarlos y los mezclarlos con la patata, la zanahoria, el huevo y mayonesa **Hellmann's Original**.

### Emplatado

- En un plato alargado, colocar la mezcla, napar con la mayonesa de escabeche.
- Colocar parte de la verdura escabechada y unos mejillones



Elaborada por:  
**MARÍA BEDIA**



## INGREDIENTES

- Zanahorias
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón
- Mejillones
- Vinagre de sidra
- Laurel
- Vino blanco
- 4 unid. - Patatas
- 4 unid. - Zanahorias
- 2 unid. - Huevos
- **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**



# ENSALADILLA DE SALMÓN



# ENSALADILLA DE SALMÓN



## ELABORACIÓN

- Cocer la patata entera con piel hasta que esté tierna.
- Cortarla en dados pequeños una vez cocida y ligeramente templada.
- En un bol, con la patata aún caliente, añadir la mayonesa **Hellmann's Original** y mezclar hasta obtener una textura cremosa y bien integrada.
- En el plato, formar una cama con lonchas de salmón ahumado y colocar en el centro la mezcla de patata.
- Doblar con cuidado las lonchas de salmón sobre la mezcla, cubriéndola parcialmente para formar una especie de rosa, dejando visible la parte superior.

### Para la vinagreta

- Se pican las verduras en brunoise (cebolleta, pimiento rojo, pimiento verde, huevo duro, perejil picado), se añade el aceite y la mostaza Hellmann's. Añadir mayonesa Hellmann's Original para emulsionar y dar cuerpo a la mezcla y una pizca de sal.
- Aliñar la mezcla con la vinagreta elaborada.
- Añadir las huevas de trucha sobre la parte superior.
- Finalizar con hojas de perejil enteras.



Elaborada por:  
**ALÉN TARRÍO**



## INGREDIENTES

- 30 g - Hellmann's Salsa Mostaza botella 850ml
- 250 g - Salmón Ahumado
- 50 g - Huevas de trucha
- 100 g - Patata
- 100 g - Cebolletas
- 100 g - Pimientos rojos
- 100 g - Pimiento verde
- 1 unid. - Huevos duros
- 200 ml - Aceite
- 75 ml - Vinaigre de Jerez
- 25 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L



# BOCADILLO CRUJIENTE DE ENSALADILLA



# BOCADILLO CRUJIENTE DE ENSALADILLA



## ELABORACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 oC durante una hora, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de aceitunas y la salicornia.
- Añadir la **Hellmann's Vegana** y el puré de guisantes y machacar hasta que quede bien cremoso. Meter en una manga.
- Abrir los aguacates por la mitad, quitar el hueso y sacar 3 láminas de cada mitad. Brasear el aguacate con soplete hasta que queden bien tostados, aliñar con sal y aceite.
- Montar con la manga de ensaladilla y las láminas de pasta filo horneadas como si fuera un bocadillo. Poner encima unos puntos de puré de guisantes y colocar un trozo de aguacate.



Elaborada por:  
**PELLO NORIEGA**



## INGREDIENTES

- 300 g - **Hellmann's Vegana sin gluten cubo 3L**
- 400 g - Patatas variedad Ágata
- 50 g - Salicornia picada fina
- 50 - Aceitunas picadas finas
- 150 g - Puré de guisantes
- 45 g - Aceite de Oliva Virgen Extra
- 30 g - Vinagre de Jerez
- Sal
- 36 unid. - Láminas horneadas de pasta filo
- 3 unid. - Aguacates



# **ENSALADILLA CANELÓN** **DE ENSALADILLA DE LENGUA** **Y ENCURTIDOS**



# ENSALADILLA CANELÓN

## DE ENSALADILLA DE LENGUA Y ENCURTIDOS

.....

### ELABORACIÓN

- Cocer la lengua o comprarla cocida. Reservar las partes más gruesas para el relleno.
  - Cocer patata, zanahoria y huevo.
  - Pelar y rallar la patata, la zanahoria y la clara de los huevos.
  - Aparte, triturar el bonito con parte de su aceite con la **Hellmann's Original**.
  - Picar en brunoise los encurtidos y los trozos grandes de lengua, y añadirlo a la mezcla de patata. Ligar con la mayonesa de bonito. Meter en una manga pastelera.
  - Colocar papel film en la mesada y poner unas láminas finas de lengua. Con la manga pastelera añadir la masa. Cerrar el canelón con ayuda de papel film.
  - Para el emplatado, colocar el canelón en un plato, napar con la mayonesa de bonito y colocar trozos de encurtidos por encima y rallar la yema de los huevos.
- ...

Elaborada por:  
**MARÍA BEDIA**



### INGREDIENTES

- 1 unid. - Lengua de vaca
- 4 unid. - Patatas
- 2 unid. - Zanahorias
- 2 unid. - Huevos
- Bonito en aceite
- **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**





**PEDIDOS**  
**AHORÁ**  
.COM

Encuentra tus recetas e inspiración  
y compra online en  
**[www.ufs.com](http://www.ufs.com) y [www.pedidosahora.com](http://www.pedidosahora.com)**

**[www.ufs.com](http://www.ufs.com)**

☎ 902 101 543

[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)