

HELLMANN'S

EST. 1913



PERSONALIZA TUS TAPAS

CON LA SEGURIDAD DE HELLMANN'S

Ideas prácticas para dar más valor
a tu carta sin complicar tu cocina



Descubre nuestros productos
y compra online en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

MÁS QUE
MAYO

UNA GUÍA PARA IMPULSAR TU OFERTA GASTRONÓMICA

Esta guía práctica está pensada para ayudarte a evolucionar tu oferta de tapas, desde las versiones más tradicionales hasta propuestas más creativas y gastronómicas, sin perder el control en cocina.

A través de recetas e ideas aplicables al día a día, descubrirás cómo personalizar tus platos con seguridad, manteniendo siempre la consistencia y facilitando la evolución de tu carta.



La tapa sigue siendo la reina de la carta 04

Las principales tapas en España 06

Ensaladilla rusa 08

Tortilla de patatas 12

Patatas bravas 16

Croquetas 20

Buñuelos 24

Calamares 28

Tus imprescindibles para tus tapas 32

LA TAPA SIGUE SIENDO

LA REINA DE LA CARTA

La tapa es uno de los formatos más rentables y versátiles de la restauración: impulsa el consumo por mesa, favorece el compartir y permite introducir novedades sin asumir grandes riesgos.

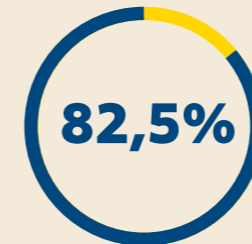
Además, está evolucionando como tendencia gastronómica: cada vez más bares y restaurantes la personalizan y trabajan con mayor creatividad, dando lugar a los llamados "platos", una evolución de la tapa tradicional hacia propuestas con mayor valor percibido.

Su fuerza está en equilibrar tradición y diferenciación, combinando recetas reconocibles con versiones más trabajadas que permiten evolucionar la oferta sin complicar la operativa.

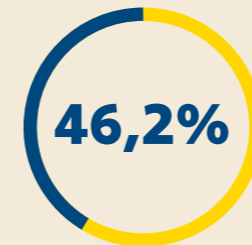
En este contexto es donde Hellmann's juega un papel clave: te permite partir de una base segura para reinterpretar una tapa clásica o desarrollar un plato creativo, con la tranquilidad de que el resultado siempre va a estar a la altura.



Según el Estudio del Día Mundial de la Tapa 2024:



DE CONSUMIDORES LA CONSIDERAN LA MEJOR REPRESENTANTE A NIVEL GASTRONÓMICO DEL PAÍS.



¡DE LOS HOSTELEROS OPINA QUE EL HÁBITO DEL TAPERO HA AUMENTADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS.



La tortilla española es la tapa más consumida por los españoles, seguida de las croquetas, la ensaladilla y las patatas bravas.

¿Y con la llegada del verano? ¡El consumo aumenta!
El reto está en poder servir tapas y platos en un entorno marcado por la alta rotación de personal y el ajetreo del día a día en plena temporada alta. Descubre las propuestas de Hellmann's: fáciles de ejecutar y adaptables a cada temporada. No dejes de servir la calidad que tu cliente espera.



"Una tapa en tendencia no es compleja de crear, solo necesita tener una buena base y estar bien ejecutada."

Antonio Arrabal, chef y propietario de La Jamada

LAS PRINCIPALES TAPAS EN ESPAÑA



TORTILLA DE PATATAS

Un clásico imprescindible en cualquier carta. Sencilla en apariencia, pero con gran potencial para diferenciarte: cada chef puede reinterpretarla y dejar su sello en un plato que nunca falla.

PATATAS BRAVAS

Un clásico imprescindible en cualquier carta. Sencilla en apariencia, pero con gran potencial para diferenciarte: cada chef puede reinterpretarla y dejar su sello en un plato que nunca falla.



ENSALADILLA RUSA

Una de las tapas más icónicas y versátiles. Permite jugar con ingredientes, técnicas y presentación, convirtiéndose en una oportunidad perfecta para crear una versión propia que marque la diferencia.



CROQUETAS

Símbolo de tradición y aprovechamiento, hoy elevadas a propuestas gastronómicas. Cada croqueta refleja técnica, producto y creatividad, convirtiéndolas en un plato clave para aportar valor a la carta.

BUÑUELOS

Bocados ligeros y versátiles que invitan a experimentar con rellenos y texturas. Ideales para innovar sin perder el vínculo con la tradición.



CALAMARES

Una tapa de tradición marinera que no puede faltar. La calidad del producto y el punto del rebozado convierten un clásico en una propuesta que marca la diferencia.



¡Te enseñamos a ofrecerlas en tu carta para que brilles con Hellmann's!

ENSALADILLA RUSA

Una versión clásica de la ensaladilla rusa que sirve tanto como base para múltiples reinterpretaciones para la carta, como para servirla sola.

Historia de la Ensaladilla Rusa

La ensaladilla rusa tiene su origen en el siglo XIX, cuando el chef de origen belga **Lucien Olivier** popularizó este plato en su restaurante en Moscú. Tras la Revolución Rusa de 1917, la receta comenzó a difundirse fuera del país gracias a los exiliados, extendiéndose por distintos países de Europa y Estados Unidos.

Con el paso del tiempo, la elaboración original se fue simplificando y adaptando a diferentes culturas, incorporando ingredientes locales y nuevas formas de preparación. Sin embargo, hay un elemento que se ha mantenido constante en prácticamente todas sus versiones: **la mayonesa, que actúa como base y nexo común de la receta.**

En España, la ensaladilla ha evolucionado hasta ocupar el tercer puesto de las tapas más populares en el país, según el Estudio del Día Mundial de la Tapa 2024. Una receta que presenta múltiples versiones, no sólo según la región o el país, sino también según el estilo de cada cocinero.

¿Cómo preparar una Ensaladilla Rusa?

La ensaladilla sigue siendo una de las tapas más icónicas y versátiles en carta. Permite trabajar con distintos ingredientes, técnicas y presentaciones, convirtiéndose en una oportunidad perfecta para desarrollar una versión propia que marque la diferencia.

Contar con una base cremosa, estable y versátil es clave para adaptar la receta a cada estilo de cocina y mantener la consistencia del plato, incluso en momentos de alta demanda. Por eso, soluciones como **Hellmann's se convierten en el mejor aliado para tu cocina:** facilitan la operativa, aseguran un resultado constante y aportan el sabor que el cliente espera.



ENSALADILLA RUSA Y ESPUMA DE ATÚN

Las versiones clásicas evolucionan con nuevas texturas y presentaciones. Elementos como espumas elevan recetas tradicionales, aportando contraste visual y de sabor sin complicar la ejecución.

INGREDIENTES:

PARA LA ENSALADILLA:

- 120 g de Patatas
- 400 g de Zanahorias
- 240 g de Atún claro
- 8 uds. de Huevos
- 900 g de Hellmann's Original

PARA LA ESPUMA DE ATÚN:

- 200 g de Hellmann's Professional
- 100 g de AOVE
- 30 g de Aceite de la conserva de atún
- 20 g de Atún en conserva
- 80 g de Leche



PREPARACIÓN:

ENSALADILLA RUSA

- Cocer las patatas junto con las zanahorias peladas al vapor unos 40 mins, hasta que estén tiernas.
- Cortar parte de las patatas y zanahorias en dados y reservar.
- Aplastar el resto ligeramente para conseguir una textura más rústica.
- Cocer los huevos, pelarlos y picarlos.
- Mezclar con el atún, su aceite y la Hellmann's Original hasta obtener una textura cremosa.
- Ajustar la sal y añadir las verduras.

ESPUMA DE ATÚN

- Triturar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
- Colar, dejar reposar 5 minutos y cargar en un sifón de 500 ml con una carga de gas.

PRESENTACIÓN:

- Colocar la ensaladilla sobre una base de brioche y añadir la espuma de atún por encima.
- Terminar decorando con huevas el plato.



“Para conseguir una espuma estable y ligera, es clave colar bien la mezcla antes de introducirla en el sifón y trabajarla a la temperatura adecuada.”

Antonio Arrabal

ENSALADILLA DE MEJILLONES Y GAZPACHUELO DE ESCABECHE

Una reinterpretación de la ensaladilla rusa que eleva el clásico a una propuesta más gastronómica. El escabeche aporta intensidad y el gazpachuelo profundidad y una presentación más cuidada.

INGREDIENTES:

PARA LA ENSALADILLA:

- 120 g de Patatas
- 400 g de Zanahorias
- 500 g de Mejillones en escabeche pequeños
- 900 g de Hellmann's Original
- 8 uds. de Huevos
- 1 c/s sopera de Pimentón de la Vera

PARA EL GAZPACHUELO:

- 300 g de Escabeche de los mejillones colado
- 300 g de Hellmann's Original
- 10 g de Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr
- 30 g de Agua
- 150 g de Mejillones pequeños escurridos
- 1 uds. de Ajo



PREPARACIÓN:

PARA EL GAZPACHUELO

- Calentar suavemente el ajo junto con el escabeche colado, el agua y el fumet de pescado Knorr. Cocinar unos minutos para suavizar el conjunto y equilibrar la acidez.
- Retirar el ajo si se desea.
- Dejar templar y con 200ml de esta base templada, triturar los mejillones hasta conseguir una pasta fina.
- En un bol aparte mezclar la pasta fina con Hellmann's Original e ir añadiendo la base templada hasta obtener la textura deseada.

PARA LA ENSALADILLA

- Cocer las patatas junto con las zanahorias peladas al vapor unos 45 mins, hasta que estén tiernas.
- Cortar parte de las patatas y zanahorias en dados y reservar.
- El resto, aplastarlo ligeramente para conseguir una textura más rústica.
- Cocer los huevos, pelarlos y picarlos.
- Mezclar con las patatas, zanahorias, los huevos, la mayonesa, el pimentón de la vera y los mejillones con su escabeche.

PRESENTACIÓN:

- Colocar la ensaladilla en el centro del plato.
- Napar con el gazpachuelo de escabeche.
- Acompañar con mejillones y patatas fritas gruesas.



“Trabajar el escabeche como base de sabor permite aportar intensidad al plato sin necesidad de añadir más ingredientes, manteniendo el equilibrio y la coherencia en la receta.”

Antonio Arrabal

TORTILLA DE PATATAS

Historia de la tortilla de patatas

La tortilla de patatas ostenta el título de **la tapa más consumida** en España. Aunque su origen no está del todo definido, existen dos teorías muy extendidas que la sitúan a principios del siglo XIX y la vinculan al general carlista **Tomás de Zumalacárregui**.

La primera, la más conocida, cuenta que el general buscaba una forma de alimentar a sus tropas con un plato sencillo, nutritivo y económico, a base de ingredientes básicos como el huevo y la patata.

La segunda sitúa su origen en una casa de Navarra, donde una mujer preparó para el general un plato con lo que tenía disponible: huevos, patatas y cebolla. El resultado le gustó tanto que decidió popularizarlo entre sus soldados.

Aunque ninguna de estas versiones está confirmada, lo cierto es que con el tiempo **la tortilla de patatas se ha consolidado como un auténtico icono gastronómico**, evolucionando en múltiples versiones según la región y el estilo de cada cocina, hasta convertirse en un imprescindible en bares y restaurantes.

¿Cómo preparar una tortilla de patatas?

La tortilla de patatas sigue siendo un clásico imprescindible en cualquier carta. Sencilla en apariencia, pero con gran margen para reinterpretarla y aportar un toque propio en un plato que nunca falla.

La clave está en el detalle: elegir **una patata adecuada para freír**, controlar la temperatura del aceite para que confite sin dorar en exceso y decidir el punto final, más cuajada o más jugosa, según el estilo de la casa. Y, por supuesto, **el eterno debate: ¿con o sin cebolla?** Una decisión que también forma parte de la identidad del chef.

Para conseguir una tortilla jugosa y consistente, especialmente en momentos de alta demanda, es fundamental trabajar una base bien equilibrada.

¿El truco de nuestros chefs?

Añadir **Hellmann's** para aportar cremosidad a la mezcla, facilitar la ejecución y asegurar un resultado uniforme en cada servicio.



TORTILLA DE PATATA RELLENA DE BONITO

Los clásicos se reinventan desde el relleno, incorporando ingredientes que aportan valor sin perder su esencia. Trabajar el interior de la tortilla permite transformar recetas tradicionales en propuestas más diferenciales.

INGREDIENTES:

PARA LA TORTILLA:

- 750 g de Patatas Agría/ Monalisa
- 8 uds. de Huevo XL o L
- 200 g de Cebolla (opcional)
- 300 g de AOVE
- 1 c/s de Sal

PARA EL RELLENO DE BONITO:

- 250 g de Bonito desmigado
- 150 g de Hellmann's Tradicional y Cremosa



PREPARACIÓN:

TORTILLA DE PATATAS

- Pelar y laminar las patatas en rodajas finas.
- Pochar en aceite de girasol a 120-140 °C sin dorar
- Añadir cebolla a mitad de cocción si se desea.
- Escurrir el exceso de aceite y salar.
- Batir huevos sin espumar y mezclar con las patatas.
- Dejar reposar 10 minutos hasta que la patata absorba el huevo y la mezcla quede cremosa.
- Cuajar la tortilla en una sartén antiadherente 1 min por un lado y 20-30 segundos por el otro.

RELLENO DE BONITO

- Mezclar el bonito desmigado con la mayonesa Hellmann's hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Abrir la tortilla o trabajarla en capas y añadir el relleno en el interior, distribuyéndolo de forma uniforme.
- *Opcional: hacer una tortilla de 1 o 2 huevos que cubra la base de la sartén para poner de "boina" sobre el relleno de bonito.*



"Una tortilla bien hecha se nota al corte: jugosa, cremosa y siempre consistente."

Antonio Arrabal

LINGOTE DE PATATA CON POLLO AL CURRY Y CHAMPIÑONES

Las guarniciones evolucionan hacia propuestas más elaboradas y protagonistas. Trabajar la patata con nuevas técnicas y salsas intensas permite crear platos más gastronómicos y diferenciales.

INGREDIENTES:

PARA EL LINGOTE DE PATATA:

- 1 Kg de Patatas (Agría o Kennebec)
- 100 g de Mantequilla
- 20 g de Aceite de oliva suave
- 12 g de Maizena
- 1 c/s de Sal fina
- 1 c/s de Pimienta blanca (opcional)
- 500 g de Pollo desmigado

PARA LA SALSA CURRY:

- 200 g de Hellmann's Original
- 40 g de Curry suave
- 20 g de Miel
- 20 g de Leche de coco
- 3 g de Limón

PARA SALSA DE CHAMPIÑONES:

- 50 g de Primerba de Champiñones Knorr
- 200 g de Hellmann's Original



PREPARACIÓN:

LINGOTE DE PATATA

- Rallar la patata gruesa, añadir sal y dejar reposar 5 min sin lavar.
- Mezclar con la mantequilla derretida, el AOVE y la maizena, sin machacar.
- Engrasar ligeramente los moldes de silicona con el AOVE.
- Rellenar la mezcla de patatas en capas, presionando ligeramente.
- Dejar 5 mm libres arriba para que expande ligeramente.
- Cocinar al vapor a 85-90 °C durante 30 minutos.
- Dejar enfriar un mínimo de 3-4 h, aunque sería ideal toda la noche.
- Desmolda en frío y marca en sartén o fríe.

SALSA DE CURRY

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea y equilibrada.
- Pasar al biberón.

EMPLATADO:

- Dorar en sartén o freír los lingotes y colocar como base del plato.
- Añadir el pollo desmigado y la salsa de champiñones.
- Terminar salseando con la salsa de curry.



"La clave es no compactar demasiado: queremos que quede aireado."

Antonio Arrabal

PATATAS BRAVAS

Historia de las patatas bravas

El origen de las patatas bravas se sitúa en Madrid a mediados del siglo XX, concretamente en 1949, cuando **Joaquín Villegas abrió su restaurante La Casona**. En este local, destacaban unas patatas que bautizó como **"casonas"**, que se servían como tapa gratuita al pedir una consumición.

Triunfaron tanto que los bares y restaurantes empezaron a replicarlas en sus cartas, extendiéndose por todo el territorio español. Con el tiempo, estas "casonas" pasaron a conocerse como "patatas bravas", un nombre que hace referencia al carácter intenso y picante de su salsa original.

En su versión inicial, la salsa no contenía tomate, sino que se elaboraba a partir de pimentón, cayena y caldo, lo que le aportaba ese sabor potente y su característico color rojizo. A partir de esta base, **la receta ha evolucionado en múltiples versiones, adaptándose al estilo de cada cocina** e incorporando nuevas elaboraciones como emulsiones cremosas, entre ellas la mayonesa, que aporta nuevas texturas y matices al plato.

¿Cómo preparar patatas bravas?

Esta tapa está muy presente en las cartas de todo el territorio nacional y evoluciona constantemente a través de nuevas combinaciones, donde cada chef aporta su propia interpretación, especialmente a través de la salsa.

En las patatas bravas, **la salsa es el elemento que define el plato**: desde versiones más tradicionales y picantes hasta reinterpretaciones más cremosas y equilibradas. Trabajar una salsa bien estructurada permite adaptar este clásico al estilo de cada cocina y mantener la consistencia incluso en momentos de alta demanda.

En este punto, **soluciones como las salsas Hellmann's se convierten en un aliado en cocina**: facilitan la operativa, aportan seguridad en cada elaboración y permiten desarrollar bases cremosas y equilibradas sobre las que construir tu propia versión de las bravas.



PATATAS BRAVAS "LOGROÑO STYLE"

Las patatas bravas se reinterpretan con ingredientes locales y nuevos matices. Incorporar productos como chorizo o vino aporta personalidad sin perder la esencia del plato.

INGREDIENTES:

PARA EL ALIOLI DE VINO TINTO:

- 500 g de Hellmann's Original
- 400 ml de Vino tinto
- 50 g de Primerba de Ajo Knorr

PARA EL TOPPING DE CHORIZO FRITO:

- 200 g de Chorizo riojano
- 150 g de Cebolla
- 600 g de Salsa Brava Hellmann's

PARA LAS PATATAS:

- 1.500 g de Patatas para microondas
- 1 c/s de Sal



PREPARACIÓN:

ALIOLI DE VINO TINTO

- Poner el vino tinto y reducir a fuego suave hasta que reduzca un 50-60%.
- Debe quedar ligeramente denso con aroma a frutas rojas y especias.
- Enfriar totalmente antes de hacer el alioli.
- Una vez la reducción fría mezclar con la Hellmann's Original y la Primerba de Ajo Knorr Professional.
- Introducir en un biberón.

TOPPING DE CHORIZO

- Cortar el chorizo en dados y saltear con la cebolla hasta que quede bien dorado.
- Ajustar la intensidad eligiendo chorizo dulce o picante según lo deseado.

PATATAS

- Con ayuda de un sacabolos sacar una bola del centro de cada patata.
- Cocinarlas al microondas 5 min tapadas a máxima potencia y reservar.

EMPLATADO:

- En el momento del pase poner una base de alioli de vino tinto en el plato, colocar las patatas rellenas del sofrito de chorizo.
- Sobre este un punto de salsa brava Hellmann's.

PATATAS BRAVAS "BARCELONA STYLE"

Incorporar dobles salsas y acabados más cuidados transforma las bravas en una propuesta más actual y diferencial.

INGREDIENTES:

PARA LA SALSA BRAVA:

- 40 g de AOVE
- 150 g de Cebolla picada
- 20 g de Ajo
- 1 uds. de Guindilla seca
- 5 g de Pimentón dulce
- 3 g de Pimentón picante
- 30 g de Roux Oscuro Knorr
- 80 g de Base de Tomate Knorr
- 15 g de Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr
- 1 c/s de Vinagre de Jerez
- 1 c/s de Sal
- 600 ml de Agua

PARA EL ALIOLI:

- 500 g de Hellmann's Professional
- 50 g de Primerba de Ajo Knorr
- 1 c/s de zumo de limón
- 200 ml de Agua

PARA LAS PATATAS:

- 1.500 g de Patatas peladas y cortadas
- 1 c/s de Sal



PREPARACIÓN:

PATATAS

- Freír las patatas en abundante aceite a 130-140°C durante 10-12 min.
- Subir las temperatura hasta 180°C y freír durante unos minutos más hasta que estén doradas y crujientes.
- Salar en caliente.

SALSA BRAVA

- Sofreír la cebolla en aceite durante 10-12 min, sin llegar a dorarse.
- Añadir el ajo y la guindilla y cocinar durante 1 minuto.
- Agregar Roux Knorr.
- Retirar del fuego y añadir pimentón dulce y picante.
- Incorporar la Base de Tomate Knorr y CLC de pollo Knorr y mezclar.
- Añadir agua caliente poco a poco hasta obtener textura de velouté.
- Cocer durante 10-12 minutos.
- Añadir vinagre, ajustar sal y triturar si se desea más fina.

ALIOLI

- Mezclar la Hellmann's Professional con el agua.
- Incorporar la Primerba de ajo y gotas de limón al gusto.

EMPLATADO:

- Disponer las patatas en un bol. Napar con la salsa brava.
- Terminar con unos puntos de alioli.

"Reducir bien el vino antes de incorporarlo al alioli es clave para concentrar el sabor sin aportar exceso de acidez."

Antonio Arrabal

"El equilibrio entre una salsa brava intensa y un alioli más suave es clave para conseguir un plato redondo y bien compensado."

Antonio Arrabal

CROQUETAS

Historia de las croquetas

Las croquetas son la **segunda tapa más pedida en España** según el Estudio del Día Mundial de la Tapa 2024.

El origen de estas, se sitúa en Francia, donde surge a partir de la bechamel, una preparación creada por el cocinero de la corte de Luis XIV. Pero no fue hasta 1817 cuando aparece una de las primeras referencias a este plato, en forma de **croquettes à la royale**, servidas por el cocinero Antonin Carême, que tuvo la idea de recubrir la bechamel con una capa crujiente, dando lugar a la croqueta tal y como la conocemos hoy en día.

El término “croqueta” proviene del verbo francés croquer, que significa crujir, en referencia a su textura exterior.

En España, la croqueta se integra en el recetario a partir del siglo XIX, influenciada por la cocina francesa. Con el tiempo, la receta se adapta a los ingredientes y costumbres locales, evolucionando hasta convertirse en una de las tapas más emblemáticas.

¿Cómo preparar croquetas?

La croqueta sigue una elaboración que requiere tiempo y técnica, nacida de la cocina de aprovechamiento y convertida hoy en una de las tapas más valoradas en la restauración. Cada croqueta refleja técnica, producto y creatividad, convirtiéndolas en un plato clave para aportar valor a la carta.

Trabajar con una **base cremosa y bien elaborada**, es la clave para garantizar la textura y la consistencia del producto, especialmente en momentos de alta actividad en el negocio. En estos casos, **Hellmann's** permite aportar estabilidad a la masa y asegurar un resultado uniforme en cada servicio.



CROQUETAS DE BACALAO Y ALIOLI DE PIL-PIL

Integrar sabores icónicos como el pil pil en nuevos formatos permite aportar identidad, reforzar el sabor y ofrecer propuestas más gastronómicas sin perder la esencia de la croqueta.

INGREDIENTES:

PARA LA MASA:

- 500 g de Roux Claro Knorr
- 2.000 ml de Leche entera
- 300 ml de Nata 35% MG
- 830 g de Bacalao desalado y desmigado
- 350 g de Cebolla muy picada
- 20 g de Primerba de Ajo Knorr
- 120 g de Mantequilla
- 20 g de Perejil fresco
- 1 c/s de Nuez moscada
- 1 c/s de Pimienta blanca

PARA EL EMPANADO:

- 1 c/s de Harina
- 8 uds. de Huevo
- 500 g de Pan rallado

PARA EL ALIOLI DE PIL PIL:

- 200 g de Hellmann's Original
- 60 g de Pil-pil
- 10 g de Primerba de Ajo Knorr

PARA EL EMPLATADO:

- 200 g de Bacalao Ahumado

PREPARACIÓN:

MASA DE CROQUETAS

- Desmigar el bacalao si viene en tiras y sofreír ligeramente en una sartén sin aceite para eliminar humedad (1-2 min) y reservar.
- Pochar la cebolla y el ajo a fuego suave y cocinar 10 minutos hasta que quede tierna.
- Añadir el Roux Claro Knorr Professional y mezclar con el sofrito.
- Incorporar la leche y la nata calientes poco a poco, removiendo con varillas durante 5-8 minutos hasta obtener una bechamel fina y espesa.
- Añadir el bacalao, el perejil y las especias, mezclar y cocinar unos minutos más.
- Extender la masa, cubrir con film a piel y dejar enfriar mínimo 4 horas.
- Dar forma a las croquetas (cilíndricas o redondas).
- Pasar por harina - huevo - pan rallado.
- Dejar reposar 10 minutos y freír a 170-180 °C en aceite profundo, hasta dorar por igual y escurrir.

ALIOLI DE PIL-PIL

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Reservar en biberón.

EMPLATADO:

- Colocar las croquetas y encima una lasca de bacalao ahumado.
- Terminar con un punto de alioli de pil-pil y cebollino picado.



“Trabajar bien la bechamel y respetar el reposo es clave para conseguir una croqueta cremosa por dentro y estable en fritura”

Antonio Arrabal



CROQUETAS DE GAMBA AL AJILLO, GAMBA CURADA Y ALIOLI DE CODIUM

Elevamos la croqueta tradicional potenciando la gamba a través del sofrito clásico del ajillo para el interior y la curación para intensificar su sabor puro.

INGREDIENTES:

PARA LA MASA:

- 2.000 ml de Leche entera
- 330 ml de Nata 35% MG
- 500 g Roux Claro Knorr
- 130 g de Mantequilla
- 1.000 g de Gambas peladas
- 20 g de Ajo picado
- 130 ml de AOVE
- 2 uds. de Guindilla seca
- 40 g de Perejil
- Sal y pimienta blanca

PARA EL EMPANADO:

- 1 c/s de Harina
- 10 uds. de Huevo
- 700 g de Pan rallado

PARA EL ALIOLI DE CODIUM:

- 200 g de Hellmann's Original
- 25 g de Codium
- 10 g de Primerba de Ajo Knorr

PARA LA GAMBA CURADA:

- 500 g de Gamba pelada
- 1.000 g de Sal
- 200 g de Azúcar

PREPARACIÓN:

MASA DE CROQUETAS

- Dorar ligeramente el ajo en aceite y añadir la guindilla.
- Incorporar las gambas troceadas, saltear durante 1 minuto y reservar.
- En una cazuela, derretir la mantequilla y añadir el Roux Blanco Knorr y mezclar.
- Incorporar la leche y la nata calientes poco a poco, removiendo con varillas durante 5-8 minutos hasta conseguir bechamel.
- Salpimentar y añadir las gambas al ajillo junto con sus jugos y el perejil.
- Mezclar bien y cocinar 2 minutos más.
- Extender la masa, enfriar y dejar reposar
- Formar las croquetas, empanar y freír hasta que estén doradas y crujientes.

ALIOLI DE CODIUM

- Triturar el codium hasta obtener un puré. Incorporarlo suavemente a la Hellmann's.
- Añadir la Primerba de Ajo Knorr. Dejar reposar en frío durante 30 minutos.
- Reservar en biberón.

GAMBA CURADA

- Mezclar azúcar y sal. Poner una cama en una bandeja.
- Estirar las gambas y cubrirlas de la mezcla.
- Dejar reposar 7 minutos. Lavar, secar y conservar en AOVE hasta su uso.

EMPLATADO:

- Disponer las croquetas y colocar encima la gamba curada troceada.
- Terminar con puntos de alioli de codium para aportar contraste y un toque marino al plato.



“Aprovechar los jugos de las gambas en la bechamel potencia el sabor y aporta mayor intensidad al resultado final.”

Antonio Arrabal



BUÑUELOS

Historia de los buñuelos

Los buñuelos tienen su **origen en la antigua Roma**, donde ya se preparaban masas fritas similares conocidas como **globuli**. Con el tiempo, se popularizaron en Europa como una elaboración dulce, especialmente tras la influencia árabe en la península ibérica.

Tradicionalmente ligados a celebraciones como **Todos los Santos**, han evolucionado hacia propuestas más versátiles. Hoy conviven versiones dulces con elaboraciones saladas, como los **buñuelos de bacalao**, donde una masa ligera se combina con ingredientes intensos, logrando un bocado crujiente por fuera y cremoso por dentro.

Una base clásica que sigue vigente gracias a su capacidad de adaptarse a nuevos sabores y estilos de cocina.

¿Cómo hacer buñuelos?

Esta elaboración requiere técnica y control en la masa, pero permite desarrollar propuestas versátiles, tanto dulces como saladas, que aportan valor añadido a la carta.

Trabajar una **masa bien equilibrada y en su punto de fermentación** es clave para conseguir una textura ligera y aireada. **Hellmann's te permite complementar** la elaboración con salsas y acompañamientos que aportan cremosidad, facilitan la ejecución y equilibran el conjunto del plato.



BUÑUELOS DE LANGOSTINO CON ALIOLI DE SU CORAL Y LIMA

Los buñuelos evolucionan hacia propuestas más gastronómicas, donde la ligereza y el contraste con salsas intensas son clave.

INGREDIENTES:

PARA LOS BUÑUELOS:

- 700 g de Langostinos pelados
- 2 g de Ajo picado
- 10 g de Perejil picado
- 40 g de Aceite de oliva
- 60 g de Mantequilla
- 120 g de Roux Claro Knorr
- 700 g de Leche entera
- 1 c/s de Sal y pimienta blanca
- 200 g de Rebozado Knorr
- 200 ml de Agua

PARA EL ALIOLI DE LANGOSTINO:

- 200 g de Hellmann's Professional
- 100 g de Cabezas de langostino
- 20 g de Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
- 20 g de AOVE
- 10 g de Ajo
- 100 ml de Agua

PARA EL ALIOLI DE LIMA:

- 200 g de Hellmann's Professional
- 20 g de Aderezo Cítrico Knorr
- 100 ml de Agua

PREPARACIÓN:

MASA DE BUÑUELOS

- Picar y saltear los langostinos durante 30-40 segundos con aceite, ajo y perejil. Reservar.
- En la misma cazuela, añadir la mantequilla y el Roux Blanco Knorr y mezclar 30 segundos.
- Incorporar la leche caliente poco a poco hasta obtener una bechamel espesa y cremosa.
- Incorporar los langostinos salteados y salpimentar.
- Extender en bandeja, cubrir a piel y dejar enfriar 3-4 horas.
- Formar bolitas del tamaño deseado y guardar en frío.
- En un bol mezclar Rebozado Knorr y agua muy fría.
- Pasar cada bolita de bechamel por el Rebozado Knorr hidratado.
- Freír en aceite a 170-180°C durante 2-3 minutos hasta dorar y escurrir.

ALIOLI DE LANGOSTINO

- En una sartén pequeña, calentar el AOVE, añadir las cabezas de langostino y presionarlas con una cuchara para extraer sus jugos.
- Añadir el ajo, el caldo y dejar dorar ligeramente sin quemarlo.
- Incorporar el agua y dejar reducir durante 1 minuto.
- Añadir el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr y mezclar bien.
- Colar todo presionando fuerte para sacar el máximo jugo y mezclar el conjunto con Hellmann's y pasar al biberón.

ALIOLI DE LIMA

- Mezclar los ingredientes y pasar al biberón.

EMPLATADO

- Poner una base de alioli de langostino y colocar los buñuelos.
- Terminar con un punto de alioli de lima sobre cada buñuelo.



“Trabajar las cabezas del langostino permite extraer todo su sabor y potenciar la intensidad del plato sin necesidad de añadir más ingredientes”

Antonio Arrabal



GYOZAS DE CARRILLERA, TINTA Y MAÍZ

Incorporar sabores de distintas culturas y adaptar formatos como la gyoza con ingredientes tradicionales permite crear combinaciones más creativas.

INGREDIENTES:

PARA LAS GYOZAS:

- 20 uds. de Gyozas de carrillera

PARA EL ALIOLI DE TINTA:

- 200 g de Hellmann's Professional
- 10 g de Tinta de calamar
- 15 g de Zumo de limón
- 15 g de Primerba de Ajo Knorr
- 50 ml de Agua caliente

PARA EL ALIOLI DE MAÍZ:

- 200 g de Hellmann's Original
- 120 g de Maíz dulce cocido
- 15 g de Primerba de Ajo Knorr
- 25 g de Zumo de limón
- 20 g de AOVE
- 1 g de Cúrcuma

PARA EL NABO ENCURTIDO:

- 150 g de Nabo en rodajas
- 300 ml de Vinagre blanco
- 200 ml de Agua
- 10 g de Sal
- 10 g de Flores de hibisco

PREPARACIÓN:

PARA LAS GYOZAS

- Cocinar las gyozas al vapor.
- Marcar en plancha sobre un papel de horno.

PARA EL ALIOLI DE TINTA

- Mezclar el sobre con 1-2 cucharadas de agua caliente hasta que quede homogénea.
- Triturar el ajo con el aceite y el limón.
- Añadir la tinta disuelta y mezclar con la Hellmann's.
- Triturar 3-5 segundos, solo para integrar, no licuar demasiado.
- Ajustar la sal y textura.

PARA EL ALIOLI DE MAÍZ

- Triturar el maíz, la Primerba de ajo Knorr, el limón y el aceite hasta obtener una capa fina.
- Añadir la Hellmann's y mezclar suavemente.
- Ajustar de sal y añadir una pizca de cúrcuma si quieres un amarillo más potente.
- Si queda demasiado espeso, añadir 1 cucharada de agua caliente.

PARA EL NABO ENCURTIDO

- Infusionar el hibisco durante 3-4 minutos en agua y vinagre caliente.
- Colar y verter sobre el nabo en rodajas.
- Dejar reposar mínimo 2 horas.



“El equilibrio entre texturas es clave para que el plato resulte completo y dinámico en boca.”

Antonio Arrabal



CALAMARES

Historia de los calamares

Aunque no se conoce con exactitud su origen, el calamar ha formado parte de la dieta en **zonas costeras desde la época romana**. Con el tiempo, la incorporación de técnicas como la fritura y el enharinado dio lugar a elaboraciones más crujientes que se consolidaron en la gastronomía popular.

Tradicionalmente ligados al mundo de la tapa, especialmente en ciudades como Sevilla, **los calamares se han convertido en un clásico de barra**.

Existen dos versiones principales:

A la andaluza, enharinados para un acabado ligero y crujiente; y **a la romana**, con un rebozado más esponjoso a base de huevo y harina.

Dos estilos, una misma base: producto, técnica y punto de fritura marcan la diferencia.

¿Cómo hacer calamares?

Los calamares siguen siendo **una de las tapas más demandadas**, especialmente en zonas de costa. A partir de una buena materia prima y una fritura bien ejecutada, permiten desarrollar diferentes propuestas en carta.

El control del rebozado y de la fritura es clave para conseguir una textura crujiente y un interior tierno. Solo se pueden mejorar con una buena salsa que marque la diferencia y Hellmann's permite acompañarlo con salsas equilibradas que aportan valor a la receta.



CALAMARES CON ALIOLI DE AZAFRÁN

La fritura en calamares sigue siendo clave, pero el valor está en los acompañamientos. Incorporar aliolis aromatizados enriquece el plato y aporta nuevos matices al cliente.

INGREDIENTES:

PARA LOS CALAMARES:

- 2.000 g de Calamar fresco
- 700 g de Sémola de trigo
- 300 g de Maizena
- 10 g de Sal

PARA EL ALIOLI DE AZAFRÁN:

- 200 g de Hellmann's Professional
- 0,2 g de Azafrán en polvo
- 90 g de Agua
- 10 g de Primerba de Ajo Knorr

PARA EL EMPLATADO:

- Brotes de guisantes

PREPARACIÓN:

PARA LOS CALAMARES

- Cortar el calamar en tiras, secar bien, sazonar.
- Pasar por la mezcla de sémola de trigo y Maizena.
- Freír en abundante aceite a 185-190°C, escurrir y pasar por papel absorbente

PARA EL ALIOLI DE AZAFRÁN

- Calentar ligeramente 90 g de agua o leche.
- Añadir el azafrán en polvo, mezclar y dejar reposar 2-3 min. Debe quedar una infusión amarillo-dorado intensa.
- Añadir los 200 g de Hellmann's Professional.
- Incorporar poco a poco la infusión de azafrán templado.
- Mezclar con varillas suaves o lengua, sin batir fuerte.

EMPLATADO

- Salsear los calamares con el alioli de azafrán.
- Terminar con unos brotes de guisante.



“Freír los calamares a temperatura alta y constante para asegurar un rebozado crujiente.”

Antonio Arrabal

BOCATA DE CALAMARES CON MAYONESA DE CILANTRO Y LIMA Y PEPINILLO

Combinar el formato bocadillo con tapas clásicas permite reinterpretar recetas tradicionales en propuestas más actuales. Un formato versátil, fácil y con mayor potencial en carta.

INGREDIENTES:

PARA LOS CALAMARES:

- 2.000 g de Calamar fresco
- 280 g de Agua
- 200 g de Rebozador Knorr
- 10 g de Sal
- 300 g de Maizena

PARA LA MAYONESA DE CILANTRO Y LIMA:

- 200 g de Hellmann's Original
- 40 g de Cilantro
- 30 de Lima
- 10 g de Primerba de Ajo Knorr
- 25 g de AOVE
- 25 g de Mostaza Hellmann's

EMPLATADO:

- 10 uds. de Panecillos



“Trabajar un pan ligero y una salsa con acidez ayuda a equilibrar la fritura y hace el conjunto más fresco y apetecible.”

Antonio Arrabal

IMPRESCINDIBLES PARA TUS TAPAS

Con las mayonesas Hellmann's podrás desarrollar tapas con identidad y carácter. Desde recetas clásicas hasta nuevas reinterpretaciones, todas comparten un mismo punto de partida: la salsa como clave para diferenciar tus propuestas.



HELLMANN'S ORIGINAL

Sabor imbatible y textura cremosa que funciona como base versátil para todo tipo de preparaciones, tanto en frío como en caliente.

HELLMANN'S SUAVE Y LIGERA

Sabor suave y textura ligera perfecta para que su sabor no resalte sobre el resto de ingredientes.



HELLMANN'S TRADICIONAL Y CREMOSA

Sabor casero y textura cremosa que recuerda a la mayonesa artesanal, aportando un toque auténtico a cada receta



HELLMANN'S VEGANA

Alternativa plant-based con todo el sabor y la textura de siempre, perfecta para ampliar la oferta sin renunciar a la calidad.



HELLMANN'S PROFESIONAL

Sabor intenso y estabilidad superior en múltiples aplicaciones, perfecta para garantizar consistencia en cocina.



BIBLIOGRAFÍA

Estudio sobre la tapa y su consumo en establecimientos de hostelería. (2024). Día Mundial de la Tapa - Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Gobierno de España.

RTVE. Por qué la ensaladilla rusa se llama así y cuál es su origen. 30 de mayo de 2023.

Disponible en: <https://www.rtve.es/television/20230530/ensaladilla-rusa-por-nombre-receta-donde/2447825.shtml>

La Liga de la Tortilla. (s.f.). El origen de la tortilla de patata.

Disponible en: <https://laligadelatortilla.com/el-origen-de-la-tortilla-de-patata/>

ABC Recetas de Rechupete. (s.f.). Tortilla de patatas española: receta paso a paso.

Disponible en: <https://www.abc.es/recetasderechupete/tortilla-de-patatas-espanola-receta-paso-a-paso/5182/>

RTVE. (2024, octubre 24). La tapa reina: las patatas bravas cumplen 75 años.

Disponible en: <https://www.rtve.es/television/20241024/tapa-reina-patatas-bravas-cumplen-75-anos/16300586.shtml>

La Cocinera. (s.f.). Origen de las croquetas y tipos de croquetas.

Disponible en: <https://www.lacocinera.es/cocina-facil/faq/origen-croquetas-tipos-croquetas>

Pastelería La Mallorquina. (s.f.). ¿De dónde son típicos los buñuelos? Su origen.

Disponible en: <https://pasteleriamallorquina.es/blog/de-donde-son-tipicos-los-bunuelos-su-origen/>

National Geographic España. (s.f.). Buñuelos a través de la historia.

Disponible en: https://historia.nationalgeographic.com.es/a/bunuelos-a-traves-historia_21003

Restaurante My Way. (s.f.). Calamares a la andaluza: tapa española por excelencia.

Disponible en: <https://restaurantemyway.com/es/blog/calamares-andaluza-tapa-espanola-por-excelencia>





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



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL