



Unilever  
Food  
Solutions

HELLMANN'S

EST. 1913



# TIPS CON MAYO PARA CHEFS

**15 recetas irresistibles que demuestran cómo Hellmann's puede llevar tus platos al siguiente nivel.**

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

**HELLMANN'S** VA A SER  
TU PEQUEÑO SECRETO DEL ÉXITO.  
¿QUIERES PANES DORADOS  
Y PERFECTOS EN MENOS TIEMPO?  
¿UN POLLO MARINADO JUGOSO Y  
**LLENO DE SABOR**?  
¿SALSAS DE DIPEO PERFECTAS  
DE TODO TIPO?

ENTONCES NO BUSQUES MÁS:  
HELLMANN'S ES LA CLAVE PARA  
CONSEGUIR **RESULTADOS  
SUPERIORES**, MÁS FÁCILES  
Y RÁPIDOS. HAZ QUE TUS PLATOS  
BRILLEN Y SORPRENDAN  
A TUS CLIENTES.



# RECETAS CON TIPS CON MAYO

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

## 1 Parrilla & ASADO

POLLO ASADO AL ESTILO SPATCHCOCK CON AJO, MIEL Y SALVIA	5
PESCADO AHUMADO CON AJO	7



Parrillas y asados siempre perfectos.

## 2 Hamburguesas & SANDWICHES

HAMBURGUESA DE TERNERA	9
SÁNDWICH DE QUESO GRATINADO	11



Las hamburguesas más jugosas y sándwiches llenos de sabor.

## 3 FRITURA

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE	13
PASTEL DE SALMÓN AHUMADO	15
ARROZ FRITO CON HUEVO	17



Rebozados y tempuras crujientes por fuera y jugosos por dentro. Freír nunca será lo mismo.

## 4 DIPS

DIP DE ALCACHOFAS GRATINADO CON NACHOS	19
DIP DE CILANTRO Y LIMA CON ALITAS DE POLLO GOCHUJANG	21



Sabores tan irresistibles que tus clientes querrán repetir.

## 5 Sopas & SALSAS

MERLUZA EN Salsa MASALA	23
CHOWDER DE MARISCO (SOPA ESPESA)	25
MAYONESA DE REDUCCIÓN DE POLLO	27



Crea sabores ricos, cremosos y profundos.

## 6 HORNEADO

BROWNIE DE CHOCOLATE	29
PANECILLOS SALADOS	31



El secreto para crear brownies, galletas y bizcochos.

## 7 ¡Bonus track! CEVICHE

CEVICHE CON LIMA Y JENGIBRE	33
-----------------------------	----



La textura perfecta de la receta tradicional.

# POLLO ASADO AL ESTILO SPATCHCOCK CON AJO, MIEL Y SALVIA

## Ingredientes

### Para la marinada:

Dientes de ajo	20
Miel	150 g
Salvia fresca	80 g
Perejil de hoja plana	50 g
Tomillo fresco	20 g
Hellmann's Original	400 g
Sal	25 g
Pimienta negra recién molida	15 g
Copos de chile	5 g
Limonas	4

### Para el pollo:

2

## Preparación

### Para la marinada:

1. Ralla y exprime los limones en un bol y mezcla con la Hellmann's Original, miel, sal, pimienta y copos de chile.
2. Pica finamente las hierbas y el ajo, y mézclalos con la marinada.

### Para el pollo:

1. Retira los huesos del pollo y colócalo con la piel hacia arriba sobre una bandeja de horno plana. Haz cortes superficiales en la piel.
2. Frota la marinada por todo el pollo, incluyendo debajo de la piel. Deja marinar durante 2-4 horas.

### Para servir:

1. Calienta una sartén grill y añade el pollo. Déjalo dorar antes de colocarlo sobre una rejilla en una bandeja de horno.
2. Hornea a 180°C durante 45-50 minutos o hasta que la temperatura alcance los 70°C. Retira del horno, cúbrelo y deja reposar antes de cortar.



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Consigue un recubrimiento dorado, crujiente y jugoso usando Hellmann's en tu marinada.

- Retiene los jugos y mantiene el pollo tierno.

- Resiste el calor del horno y se adhiere perfectamente al pollo.

# PESCADO AHUMADO CON AJO

## Ingredientes

### For the sauce:

Hellmann's Original	200 g
Pimentón ahumado	5 g
Perejil picado	2 g
Jugo de limón	30 g
Ajo asado (bulbo cortado por la mitad con sal y pimienta)	35 g
Aceite de oliva	1 cucharada

### Para el pescado:

Filetes de pescado (sin piel ni espinas)	4
--	---

## Preparación

### Para la salsa:

Mezcla todos los ingredientes.

### Para el pescado:

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Unta la salsa en un lado del pescado y colócalo en una bandeja para hornear. Añade un poco de aceite para evitar que el pescado se pegue al fondo.
3. Cocina el pescado durante 6 a 15 minutos (dependiendo del tamaño).



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Una forma más sencilla de asar pescado mientras realizas los sabores y lo mantienes jugoso.

• Simplifica el proceso de cocción al poder asar varios pescados en el horno, con la marinada de Hellmann's que conserva el pescado jugoso.

• Añadir Hellmann's a tus marinadas eleva los sabores, mientras mantiene el exterior dorado y crujiente.

# HAMBURGUESA DE TERNERA

## Ingredientes

### Para el aderezo de aguacate:

Perejil fresco	25g
Cebollino fresco	40g
Estragón	5g
Hojas de menta fresca	3
Hellmann's Original	1kg
Tabasco	10g
Jugo y ralladura de limón	1
Aguacate maduro	1
Sal y pimienta al gusto	

### Para la hamburguesa:

Carne picada magra	800g
Hellmann's Original	80g
Panes de hamburguesa	6
Hellmann's Original (para los panes)	60g
Tomate	
Lechuga	
Cebolla roja	
Sal y pimienta al gusto	

## Preparación

### Para el aderezo de aguacate:

Añade todos los ingredientes en una licuadora y mezcla hasta obtener una textura suave.

### Para la hamburguesa:

1. Añade la Hellmann's Original, una pizca de sal y pimienta a la carne picada magra. Mezcla todo bien.
2. Forma la mezcla en hamburguesas.
3. Cocina las hamburguesas hasta que estén bien hechas.

4. Unta una fina capa de mayonesa en las superficies de los panes y tuéstalos.

5. Extiende el aderezo de aguacate en ambas superficies de los panes.

6. Monta la hamburguesa con la carne, tomate, lechuga y cebolla roja.

7. Sirve con patatas fritas y un dip de mayonesa.



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Añadir Hellmann's a tus hamburguesas las hace deliciosamente jugosas de manera más rápida y sencilla.

• La mayonesa se extiende más fácilmente que la mantequilla y añade mayor profundidad al sabor.

• Al tener un punto de quemado más alto que la mantequilla, la hace perfecta para tostar los panes de las hamburguesas.

• Sustituye los huevos crudos como ingrediente aglutinante en la carne por Hellmann's, lo cual es ideal para la seguridad alimentaria y mantiene la carne jugosa.

# SÁNDWICH DE QUESO GRATINADO

## Ingredientes

Hellmann's Suave y Ligera 40g	
Rebanadas de pan	2
Rebanadas de queso cheddar	
2 Mozzarella rallada	20g
Kétchup Hellmann's	30g
Hojas de lechuga	4
Lonchas de jamón	2

## Preparación

1. Unta una capa de mayonesa en el lado interior de una rebanada de pan.
2. Añade las rebanadas de queso cheddar, jamón, kétchup y mozzarella rallada.
3. Coloca la otra rebanada de pan encima.
4. Unta Hellmann's Suave y Ligera en el lado exterior del sándwich.
5. Tuesta el sándwich en la tostadora hasta que el queso se derrita y la superficie esté dorada.
6. Corta en 2 triángulos para servir.
7. Acompaña con ensalada de col como guarnición.



**Suave & Cremosa**  
LA TEXTURA PERFECTA  
PARA UNTAR.

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



**TIPS  
CON  
MAYO**

Usar mayonesa en el exterior del pan de tus sándwiches aporta más sabor y jugosidad, creando un color dorado irresistible.

• Consigue tostados perfectos gracias a un punto de quemado más alto.

• Untar es más fácil, asegurándote que no queda ningún rincón sin sabor.

# HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE

## Ingredientes

### Principales:

Muslos de pollo grandes, deshuesados y sin piel	10
Panes brioche	10

### Para la marinada:

Hellmann's Professional	150g
Jugo de encurtidos	150ml
Pimentón ahumado	5g
Pimienta de cayena	3g
Pimienta blanca	3g
Sal	5g

### Para el rebozado del pollo:

Harina común	200g
Pimentón ahumado	5g
Pimienta de cayena	3g
Pimienta blanca	3g
Sal	5g

### Para los encurtidos:

Pepino	1
Agua	200ml
Vinagre de vino blanco	100ml
Azúcar	50g
Sal	5g
Eneldo	10g

### Para la ensalada de col (coleslaw):

Hellmann's Professional	500g
Col roja	1
Cebollas rojas	2
Zanahorias	2
Jugo de limón	1

### Para la salsa:

Miel	100g
Salsa picante o siracha	100g

## Preparación

1. Marina el pollo en una mezcla de Hellmann's Professional, jugo de encurtidos y especias. Déjalo en el frigorífico durante 12-24 horas.
2. Para los encurtidos: calienta el agua, el vinagre, la sal y el azúcar. En un envase hermético, vierte la mezcla sobre rodajas de pepino y añade el eneldo.
3. Para la ensalada de col (coleslaw): añade col finamente picada a un bol y mezcla con la mitad de la sal. Déjalo reposar durante 20-30 minutos, luego exprime el exceso de humedad y enjuaga.
4. Combina los ingredientes restantes para preparar la ensalada y reserva hasta el momento de servir.
5. Mezcla la miel con la salsa picante.
6. Calienta el aceite a 170 °C y prepara el rebozado mezclando la harina con las especias.
7. Fríe el pollo en tandas durante 8-10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 73 °C.
8. Tuesta los panes brioche y monta la hamburguesa con el pollo, la ensalada de col, los encurtidos y la salsa picante.



**MÁXIMA ESTABILIDAD**  
EN TODAS LAS APLICACIONES

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Deliciosa hamburguesa de pollo, crujiente por fuera y jugosa por dentro gracias a Hellmann's.

- Retiene el sabor para mantener el pollo jugoso.
- Cubre y se adhiere perfectamente al pollo para una cobertura uniforme.

- Marina y cubre el pollo con mayonesa para añadir un extra de sabor y conseguir un recubrimiento crujiente por completo.



# PASTEL DE SALMÓN AHUMADO

## Ingredientes

Aceite para freír  
Mantequilla para rociar 50g

### Para los pasteles de pescado:

Salmón ahumado en caliente 1kg  
Patatas variedad Agria o Kennebec (estilo Maris Piper) 800g  
Cebollino 15g  
Eneldo 10g  
Perejil de hoja plana 15g  
Ralladura y jugo de limones 4  
Hellmann's Professional 200g

### Para el rebozado:

Harina común 200g  
Sal 2g  
Pimienta blanca 2g  
Huevos batidos 5  
Panko (pan rallado Japonés) 200g

### Para la ensalada tártara:

Col blanca 1  
Alcaparras 10g  
Pepinillos 15g  
Chalotas 3  
Eneldo 10g  
Jugo de limón 1  
Hellmann's Professional 150g

### Para el aceite de chile:

Aceite vegetal 150ml  
Copos de chile 5g  
Polvo de chile 5g  
Azúcar caster o extrafina 10g  
Sal 5g  
Pimentón ahumado 5g  
Dientes de ajo 8

## Preparación

1. Para preparar el aceite de chile, calienta el aceite con ajo cortado en láminas finas hasta que el ajo alcance un color dorado claro. Retira el ajo y calienta el aceite a 170 °C.
2. En un bol mezcla el azúcar, la sal y las especias antes de verter el aceite caliente, removiendo bien. Deja que se enfríe y luego vuelve a añadir el ajo al aceite. Reserva.
3. Hornea las patatas a 180 °C durante 1 hora o hasta que estén tiernas. Retira la pulpa de las pieles y pásala por un pasapurés. Deja enfriar.
4. Desmenuza el salmón ahumado caliente y mézclalo con el puré de patata frío. Añade las hierbas, el limón y la Hellmann's Professional para formar la mezcla de los pasteles de pescado. Da forma a los pasteles y refrigera completamente para que se compacten.
5. Reboza los pasteles de pescado en harina sazonada, luego en huevo batido y finalmente en panko. Reserva hasta que estén listos para cocinar.
6. Para preparar la ensalada tártara, corta la col muy fina, espolvoréala con sal y déjala reposar durante 20 minutos, luego exprime el exceso de humedad.
7. En un bol mezcla la Hellmann's Professional con las alcaparras picadas, pepinillos, chalotas y limón. Remueve bien y mézclalo con la col. La ensalada estará lista.
8. Para cocinar los pasteles de pescado, calienta aceite en una sartén poco profunda, dóralos por todos lados, retira el aceite y añade mantequilla para rociarlos. Sirve los pasteles con la ensalada y el aceite de chile.



**MÁXIMA ESTABILIDAD**  
EN TODAS LAS APLICACIONES

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Une tus ingredientes y añade un gran extra de sabor con Hellmann's.

- Sustituye el huevo crudo por mayonesa como ingrediente aglutinante en tus pasteles de pescado.

# ARROZ FRITO CON HUEVO

## Ingredientes

Arroz cocido	1 kg
Huevos	4
Hellmann's Original	50g
Aceite de cocina	50g
Ajo picado	20g
Cebolla verde picada	20g

## Preparación

1. Mezcla los huevos batidos con la Hellmann's Original, remueve bien y mezcla con el arroz cocido.
2. Añade aceite a la sartén y sofríe el ajo picado y la parte blanca de la cebolla verde.
3. Añade el arroz y saltea hasta que esté crujiente. Finaliza con la parte verde de la cebolla y sirve.



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

**DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM**

## TIPS CON MAYO

Mantén porciones grandes de comida frescas con Hellmann's.

- Hellmann's ayuda a evitar que grandes cantidades de platos de arroz, como este, se sequen, manteniéndolos frescos por más tiempo. Este truco es especialmente útil para buffets.

# DIP DE ALCACHOFAS GRATINADO CON NACHOS

## Ingredientes

Queso crema Hellmann's Professional	220g 50g
Espinacas tiernas (cocidas, con el líquido exprimido y picadas)	30g
Corazones de alcachofa en conserva (escurridos y picados)	240g
Queso mozzarella rallado	80g
Queso gruyere rallado	80g
Queso parmesano rallado	60g
Diente de ajo picado	1
Nachos (chips de tortilla) para servir	

## Preparación

1. Precalienta el horno a 190 °C.
2. Coloca el queso crema y la Hellmann's Professional en un bol grande y remueve hasta deshacer el bloque de queso crema.
3. Añade las espinacas, las alcachofas, el ajo, 60 g de mozzarella, 60 g de gruyere, 30 g de parmesano, sal y pimienta.
4. Mezcla todo hasta que esté completamente integrado y uniforme.
5. Vierte la mezcla en una sartén individual de hierro fundido.
6. Espolvorea con el queso restante.
7. Hornea el dip de espinacas y alcachofas durante 10-15 minutos, hasta que burbujee y se dore.
8. Retira del horno.



**MÁXIMA  
ESTABILIDAD**  
EN TODAS LAS APLICACIONES

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Sorprende con dips gratinados a la última moda: irresistiblemente cremosos y llenos de sabor, tan deliciosos que querrán repetir.

• El aceite que se separa es cosa del pasado gracias a la estabilidad de Hellmann's Professional incluso bajo altas temperaturas.

• Unos dips bien ligados resaltan con una cremosidad excepcional y un sabor más rico, intenso y profundo.

# DIP DE CILANTRO Y LIMA CON ALITAS DE POLLO GOCHUJANG

## Ingredientes

### Para el dip:

Hellmann's Professional	220g
Hojas de cilantro	30g
Hojas de espinaca	10g
Jugo de lima	1
Sal y pimienta al gusto	

### Para las alitas:

Alitas de pollo	1kg
Hellmann's Professional	220g
Pasta de gochujang	60g
Miel	80g
Cebolla verde en rodajas	1

## Preparación

### Para las alitas:

1. Mezcla para marinar: combina la mayonesa, la pasta de gochujang y la miel, y bate hasta que estén bien integrados.
2. Unta las alitas con la mezcla para marinar. Déjalas en el frigorífico durante la noche.
3. Precalienta el horno a 180 °C.
4. Coloca las alitas en una bandeja y hornéalas durante 25 minutos a 180 °C o hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas.

### Para el dip:

1. Haz puré con todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener una mezcla suave.

### Para servir:

1. Decora las alitas con un poco de cebolla verde.
2. Acompaña con el dip.



**MÁXIMA ESTABILIDAD**  
EN TODAS LAS APLICACIONES

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Utiliza Hellmann's Professional en tus marinados para fijar los sabores y asegurar una cocción uniforme, logrando un resultado extra jugoso.

• La separación en la licuadora es cosa del pasado, ya puedes crear dips sin preocupaciones ni complicaciones.

• Hellmann's Professional no se separa, permitiéndote preparar dips deliciosos y perfectos para acompañar los platos.

# MERLUZA EN SALSAS MASALA

## Ingredientes

### Para la salsa:

Aceite de coco	30 ml
Hojas de curry frescas	6
Semillas de mostaza	3 g
Cebollas blancas	4
Sal	5 g
Dientes de ajo	8
Jengibre fresco	15 g
Chiles rojos	2
Polvo de chile	8 g
Comino molido	8 g
Cilantro molido	10 g
Leche de coco	300 g
Passata	400 ml
Miel	12 g
Hellmann's Professional	120 g
Cilantro fresco	15 g

### Para el pescado:

Lomos de merluza (sin piel)	2 kg
Agua	2 L
Sal	100 g

## Preparación

### Para la salsa:

1. Para la salsa, calienta el aceite de coco y añade las hojas de curry y las semillas de mostaza. Luego, añade las cebollas junto con la sal. Una vez que estén suaves y doradas, agrega las especias secas, el jengibre, el chile y el ajo.
2. Después de 1 minuto, añade la leche de coco y reduce a 1/3. Luego, añade la passata y la miel. Cocina a fuego lento durante 30-40 minutos, luego mezcla y pasa por un colador fino.

3. Vierte la salsa en una sartén limpia y deja hervir a fuego lento, batiendo con la Hellmann's Professional y añadiendo cilantro picado justo antes de servir.

### Para el pescado:

1. Marina los lomos de merluza durante 30 minutos en la solución de salmuera, luego sécalos con palmaditas y reserva.
2. Calienta una sartén y dora la merluza. Luego, añade mantequilla a la sartén, baña el pescado con la mantequilla espumosa y finaliza con un chorrito de limón.



**MÁXIMA ESTABILIDAD**  
EN TODAS LAS APLICACIONES

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Salsas extra cremosas llenas de sabor para llevar tus platos al siguiente nivel.

• Hellmann's Professional tiene alta estabilidad al calor.

• Esto te permite añadir aún más cremosidad a los platos calientes.

# CHOWDER DE MARISCO

(SOPA ESPESA)

## Ingredientes

### Para la base del chowder:

Agua	2L
Caldo Sazonador de Pescado Knorr	50g

### Para la base de pescado:

Mantequilla	20g
Aceite de oliva	20g
Apio	120g
Cebolla blanca	120g
Patata	250g
Eglefino	500g
Salmón	500g
Mejillones	500g
Gambones	500g
Vieiras	300g
Vino blanco	200ml
Hellmann's Original	100g

### Para servir:

Perejil de hoja plana	50g
Maíz dulce	30g
Nata espesa	800ml

## Preparación

### Para la base del chowder:

1. Lleva el agua a ebullición y mezcla con el Caldo Sazonador de Pescado Knorr Professional.
2. Pica finamente la cebolla y el apio. Pela y corta las patatas en dados.
3. Sofríe la cebolla y el apio en mantequilla hasta que estén tiernos.
4. Añade las patatas y cocina durante unos minutos en la mantequilla. Luego añade el caldo de pescado y cocina las patatas hasta que estén tiernas.
5. Cuela el caldo y reserva las verduras a un lado.
6. Lleva el caldo nuevamente a ebullición y reduce a la mitad.
7. Baja el fuego, luego bate con la Hellmann's Original hasta que tenga la consistencia de nata líquida. Reserva hasta que sea necesario.

### For the fish base:

1. Corta el salmón y el eglefino en dados.
2. Desvena las gambas.
3. Cocina el pescado y el marisco, excepto los mejillones, en un poco de aceite de oliva. Una vez dorados por un lado, dales la vuelta y añade los mejillones.
4. Agrega el vino blanco y cubre con una tapa.
5. Una vez que los mejillones se hayan abierto, retira la tapa.
6. Reduce el vino blanco a un tercio.

### To serve:

1. Añade el caldo, las verduras y el maíz dulce a la sartén con el pescado y lleva a ebullición.
2. Finaliza con la nata espesa y sazona al gusto.
3. Sirve en un bol decorado con perejil de hoja plana.



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs y  
consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



**TIPS  
CON  
MAYO**

Usa menos nata y más  
mayonesa en este plato clásico.

- Sustituye la nata espesa en la base de pescado por Hellmann's para añadir un maravilloso toque de sabor.

# MAYONESA DE REDUCCIÓN DE POLLO

## Ingredientes

Jus de pollo	500g
Hellmann's Professional	30g
Mostaza Dijon	5g
Perejil picado	3g
Sal y pimienta	

## Para los filetes:

Filetes	4 x 180g
Sal y pimienta al gusto	

## Preparación

1. Reduce 2/3 del jus de pollo.
2. Añade la Hellmann's Professional y la mostaza, y mezcla con una batidora de mano hasta obtener una textura suave.
3. Finaliza con perejil, sal y pimienta.
4. Cocina los filetes a tu gusto y sirve con la salsa al lado

## Consejo del chef:

Esta mayonesa también combina muy bien con pechuga de pollo o chuletas de cerdo.



**MÁXIMA ESTABILIDAD**  
EN TODAS LAS APLICACIONES

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



## TIPS CON MAYO

Lleva tu jus a otro nivel con un sabor más rico y profundo gracias a Hellmann's.

- Sustituir la nata por la mayonesa Hellmann's aporta un sabor más rico, cremoso y una mejor textura a tu jus.

# BROWNIE DE CHOCOLATE

## Ingredientes

Hellmann's Original	250g
Azúcar fino	200g
Extracto de vainilla	13g
Harina para todo uso	240g
Cacao en polvo	32g
Bicarbonato de sodio	10g
Agua	240ml

## Preparación

1. Precalienta el horno a 170 °C. Engrasa un molde para hornear de 23x23 cm y reserva.
2. Mezcla la Hellmann's Original, el azúcar y la vainilla en un bol grande.
3. En un bol aparte, tamiza la harina, el cacao y el bicarbonato de sodio.
4. Combina la mezcla de harina con la mezcla de mayonesa y añade agua fría.
5. Hornea durante 35 a 40 minutos o hasta que un palillo salga limpio al insertarlo.
6. Sirve con tu glaseado o toppings favoritos.



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Usa Hellmann's para crear postres indulgentes con menos huevos y lácteos.

- Añadir Hellmann's mejora la humedad y el sabor.

- Reduce el uso de huevos y mantequilla.

- ¡Ahorra tiempo! No tendrás que batir la mantequilla con el azúcar como en las preparaciones clásicas

# PANECILLOS ASADOS

## Ingredientes

Harina con levadura incorporada	240g
Leche	250ml
Azúcar	25g
Hellmann's Original	240g

## Preparación

1. Precalienta el horno a 170 °C.
2. Mezcla la harina y la leche, luego añade el azúcar y la Hellmann's Original.
3. Hornea en moldes para muffins ligeramente engrasados durante 12 a 15 minutos o hasta que estén dorados.

Rinde aproximadamente 12 porciones.

¡Ideal como acompañamiento para parrillas y barbacoas!



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



## TIPS CON MAYO

Crea una textura rica y conserva la humedad al hornear.

- Con Hellmann's puedes lograr panecillos mantecosos y reducir el uso de huevos y mantequilla.
- Ahorra tiempo al no necesitar batir la mantequilla y el azúcar como en las aplicaciones clásicas.

# CEVICHE CON LIMA Y JENGIBRE

## Ingredientes

### Para la “leche de tigre”:

Cebolla	350g
Apio	180g
Ajo	15g
Cilantro	20g
Fumet Líquido Concentrado de Pescado Knorr Professional	30g
Jugo de lima	300g
Jengibre	15g
Agua	600ml
Ralladura de lima	10g
Hellmann's Original	150g

### Para el pescado:

Chile	2
Chalota finamente picada	200g
Filete de dorada cortado en cubos	1.2kg
Cilantro picado	20g

## Preparación

1. Añade todos los ingredientes para la “leche de tigre” en una licuadora y pulsa durante 5 segundos, 4 veces. Cuela la mezcla y guarda el líquido para marinar el pescado.
2. Ahora mezcla todos los ingredientes en un bol, añade el líquido de la marinada (lo suficiente para cubrir los ingredientes) y marina durante 10 minutos o hasta que el pescado cambie de color.
3. Sirve inmediatamente.



**SABOR  
IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

Escogida por chefs  
y consumidores

DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM



Crea una receta más rentable utilizando la mayonesa Hellmann's en la “leche de tigre” en lugar de pescado, manteniendo esa maravillosa textura de la receta tradicional.

# UNA GAMA SUPERIOR COMPLETA LA MEJOR SOLUCIÓN PARA CADA TIPO DE NEGOCIO



**SABOR Y ASPECTO  
DE MAYONESA  
CASERA**

**MÁXIMA  
ESTABILIDAD**

**SABOR IMBATIBLE  
& TEXTURA  
PERFECTA**

**SUAVE &  
CREMOSA**

**UNA MAYONESA  
PARA TODOS**

**DESCUBRE MÁS  
EN UFS.COM >**



**Unilever  
Food  
Solutions**



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)