



# Inspira, crea y sorprende con las Pastas Knorr.

Formas auténticas e infinitas  
ideas para inspirar tu cocina.



Unilever  
Food  
Solutions



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL





*Pasta elaborada en Italia con sémola de trigo duro 100%. ←*



*Gama versátil para platos tradicionales y creativos. ←*

# **Cada forma, una idea.** *Cada plato, una oportunidad.*

En este recetario no solo encontrarás recetas, sino también **nuevas formas de entender la pasta en tu cocina profesional.**

Nuestra gama de pastas está **elaborada en Italia con ingredientes seleccionados** y formas auténticas que conectan con la tradición gastronómica.

Una colección versátil **pensada para inspirarte a crear platos únicos**, adaptados a tu estilo y a las expectativas de tus comensales.

**PORQUE CADA FORMA DE PASTA TIENE UN PROPÓSITO.  
Y CADA PLATO, UNA OPORTUNIDAD PARA DESTACAR.**

# La gama de Pasta de Knorr Professional te inspira a crear platos con personalidad, gracias a sus formas auténticas y diversas.



Gama amplia y muy completa de pastas.



Formas que recogen muy bien la salsa.



Para platos y ensaladas de pasta diferentes.



Producidas en Italia.



Conoce todo  
sobre las Pastas  
Knorr Professional



yer  
dione  
com

Unilever  
Food  
Solutions  
ufa.com

Unilever  
Food  
Solutions  
www.ufa.com

# Elije la forma. Acierta el sabor

Te mostramos una guía práctica de maridajes inspirada en la tradición italiana, que refleja cómo cada forma de pasta está pensada para armonizar con un tipo de salsa.



## REGLAS GENERALES

1

En aquellas pastas que recogen mejor la salsa, se recomienda una salsa menos grasa o contundente.  
*(p.e. Codos)*

2

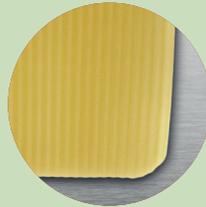
Algunas pastas, por su forma, recogen mejor los ingredientes, incluso con poca salsa y algo de proteína.  
*(p.e. Spaghetti y Tagliatelle)*

3

Tener en cuenta que algunas formas de pasta requieren mantener su estructura, por lo que deben evitarse métodos de cocción que puedan dañarla.  
*(p.e. Farfalle)*

## LASAÑA

A la boloñesa con bechamel; al pesto; con alcachofas u otras verduras.



## TAGLIATELLE

A la boloñesa; con champiñones; con trufa.



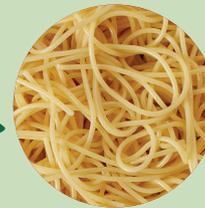
## PENNE RIGATE

A la arrabbiata; salsa cuatro quesos; con tomate y albahaca; con champiñones, butifarra y nata o tomate; con salmón.



## SPAGHETTI

Con tomate y albahaca; con almejas; a la carbonara; cacio y pepe; a la puttanesca (tomate, aceitunas negras, alcaparras, ajo y anchoas).



**Knorr**  
PROFESSIONAL

## MARIDAJES PERFECTOS

## GNOCCHETTI SARDI

Con salsa de quesos; con salsas cárnicas; con calabacín, menta y queso pecorino.



## FUSILLI TRICOLORE

Ensalada de pasta; con pesto; con salsa de tomate y ricota; con calabacín, menta y limón; con verduras asadas.



## FUSILLI

Con pesto; con salsa de tomate y ricota; con cuatro quesos; a la norma (tomates, berenjenas fritas, ricota); con atún, alcaparras y aceitunas; ensaladas de pasta.



## FARFALLE

Con nata y salmón ahumado; con cuatro quesos; con calabacín y gambas; con tomates, ricota y albahaca; ensaladas de pasta; al horno con bechamel, guisantes y jamón cocido.



## CODOS

Con salsas cárnicas; con salsa de quesos; con tomate y mozzarella; con bechamel, espinacas y jamón cocido; ensaladas de pasta.





→ 11 recetas  
facilísimas

# Recetas únicas de pasta *para sorprender*

Pasta cremosa con espárragos verdes, guisantes, estragón y crujiente de jamón.....	11
Tagliatelle cremosos con guisantes, ajo, parmesano y panceta crujiente.....	13
Fusilli con coliflor asada, cebolla roja caramelizada, almendra tostada, mantequilla noisette y limón .....	15
Lasaña verde de verduras.....	17
Lasaña con salsa bechamel y mozzarella.....	19
Pasta con gambas, espinacas, salsa de azafrán y pan rallado al ajo .....	21
Lasaña en porciones, doble horneado, servida con ensalada .....	23
Spaghetti alla Norma .....	25
Spaghetti alle vongole .....	27





# Pasta cremosa con espárragos verdes, guisantes, estragón y crujiente de jamón

## INGREDIENTES (4PAX)

- 350 g de Penne Rigate Knorr Professional
- 200 g de guisantes verdes frescos (o congelados)
- 300 g de espárragos verdes, cortados en trozos de unos 3 cm
- 8 lonchas de jamón curado, horneadas a 190 °C durante 10-12 minutos
- 2 dientes de ajo, picados fino
- Aceite de oliva virgen extra
- 250 ml de nata para cocinar
- 1 manojo de estragón fresco, picado
- 1 limón ecológico
- Sal y pimienta negra al gusto



## ELABORACIÓN

- Blanquea los espárragos y los guisantes en agua hirviendo con sal durante 2-3 minutos, hasta que estén tiernos pero firmes y de color verde intenso. Escurre y reserva.
- Cuece la pasta al dente según las instrucciones del envase. Reserva un poco del agua de cocción.
- En una sartén amplia, rehoga el ajo en un chorrito de aceite de oliva hasta que esté dorado pero sin quemarse.
- Añade la nata para cocinar y un poco del agua de cocción de la pasta. Lleva a ebullición suave.
- Incorpora la pasta cocida y las verduras blanqueadas a la sartén. Si la salsa queda muy espesa, añade un poco más del agua de cocción.
- Añade parte del estragón picado a la salsa y mezcla bien. El resto lo usaremos para decorar.
- Rompe el jamón horneado en trozos irregulares y colócalo por encima justo antes de servir.
- Finaliza con un poco de ralladura de limón por encima para aportar frescor.



# Tagliatelle cremosos con guisantes, ajo, parmesano y panceta crujiente

## INGREDIENTES (4PAX)

- 400 g de Tagliatelle Knorr
- 150 g de panceta cortada en tiras
- 200 g de guisantes verdes, frescos o congelados
- 200 ml de nata para cocinar
- 100 g de queso parmesano, rallado fino
- 2 dientes de ajo, picados
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 limón
- Sal y pimienta negra al gusto
- Unas hojas de berros para decorar



## ELABORACIÓN

- Cuece los Tagliatelle Knorr al dente según las instrucciones del envase. Reserva un poco del agua de cocción.
- Blanquea los guisantes en agua hirviendo con sal durante un par de minutos. Escurre y reserva.
- En una sartén grande, dora la panceta con un poco de aceite a fuego medio hasta que quede bien crujiente. Retira y reserva sobre papel absorbente.
- Elimina parte de la grasa de la sartén y añade el ajo picado. Cocínalo a fuego bajo hasta que esté tierno, sin que se queme.
- Incorpora la nata y un poco del agua de cocción de la pasta. Lleva a ebullición suave y añade la mitad del parmesano, removiendo hasta que se funda.
- Añade los tagliatelle y los guisantes a la salsa. Si la mezcla queda muy espesa, ajusta con más agua de cocción.
- Salpimienta al gusto y emplata en cuencos bajos.
- Coloca por encima la panceta crujiente, el resto del parmesano rallado y un poco de ralladura de limón.
- Termina con unas hojas de berros frescos y un toque de pimienta negra recién molida.



# Fusilli con coliflor asada, cebolla roja caramelizada, almendra tostada, mantequilla noisette y limón

## INGREDIENTES (4PAX)

- 350 g de Fusilli Knorr
- 400 g de coliflor, cortada en ramilletes
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de Caldo Sazonador Vegetal Knorr
- 200 g de cebolla roja, cortada en juliana
- 50 g de láminas de almendra tostada
- 200 g de picatostes de pan rústico, horneados con ajo
- 125 g de mantequilla avellana
- Perejil plano fresco, picado grueso
- Queso parmesano, rallado
- 1 limón
- Sal y pimienta negra al gusto



## ELABORACIÓN

- Precalienta el horno a 190 °C. Mezcla la coliflor con aceite de oliva y el Caldo Sazonador Vegetal Knorr. Asa los ramilletes durante 15-20 minutos hasta que estén dorados.
- En una sartén, carameliza la cebolla roja con un poco de aceite a fuego medio. Cuando esté blanda y dorada, retira y reserva.
- Cuece los Fusilli Knorr al dente según las instrucciones del envase. Escurre y reserva.
- En un bol grande, mezcla la pasta cocida con la coliflor asada, la cebolla caramelizada y 2/3 de la mantequilla noisette. Salpimenta al gusto.
- Emplata la pasta en platos hondos o llanos.
- Añade por encima las almendras tostadas y los picatostes de pan rústico.
- Riega con el resto de la mantequilla noisette.
- Termina con perejil fresco, parmesano rallado y un toque de ralladura de limón.



# Lasaña verde de verduras

## INGREDIENTES (8-10 PAX)

- 700 g de brócoli, cortado en ramilletes pequeños
- 300 g de espinaca fresca
- 300 g de col verde o kale, troceada y lavada
- Aceite vegetal
- 500 g de cebolla, cortada en juliana
- 4 dientes de ajo, picados fino
- 1 manojo albahaca fresca, picada
- **10 láminas de Lasaña Knorr Professional**
- 2 litros de leche entera
- **Roux Blanco Knorr (para espesar)**
- Queso para pizza y/o mozzarella, rallado



## ELABORACIÓN

- Precalienta el horno a 170 °C.
- Blanquea todas las verduras (brócoli, espinaca y col) en agua hirviendo con sal. Escurre y mezcla.
- En una sartén con un poco de aceite, pochá la cebolla hasta que esté transparente. Añade los ajos y la albahaca picada y cocina un par de minutos más.
- Incorpora las verduras blanqueadas a la sartén, mezcla bien y ajusta de sal y pimienta.
- Mientras tanto, prepara la bechamel hirviendo la leche. Espésala ligeramente con el roux blanco hasta obtener una textura cremosa.
- En una bandeja gastronorm 1/2, monta la lasaña:
  - *Empieza con una cucharada generosa de bechamel en la base.*
  - *Coloca 2 láminas de Lasaña Knorr encima.*
  - *Añade otra capa de salsa bechamel y una capa de verduras.*
  - *Repite el proceso hasta acabar con los ingredientes, procurando que la última capa sea de salsa blanca.*
  - *Termina con una buena capa de queso rallado por encima.*
- Hornea durante 30-40 minutos, o hasta que esté bien cocida y dorada por arriba.



# Lasaña con salsa bechamel y mozzarella

## INGREDIENTES (8-10 PAX)

- 1,2 kg de carne picada de ternera magra
- 400 g de cebolla, picada fina
- 300 g de zanahoria, picada fina
- 300 g de apio blanqueado, picado fino
- 2 cucharadas de ajo picado
- Aceite vegetal
- **200 g de Base de Tomate Knorr**
- **8 láminas de Lasaña Knorr Professional**
- 500 ml de leche entera
- **Roux Blanco Knorr (para espesar)**
- 500 g de mozzarella rallada



## ELABORACIÓN

- Precalienta el horno a 170 °C.
- En una sartén grande con un poco de aceite, rehoga la carne picada junto con la cebolla, la zanahoria y el apio. Cocina hasta que la cebolla esté transparente.
- Añade el ajo y la Base de Tomate Knorr, y 1 l de agua. Hierve el conjunto y cocina unos minutos a fuego medio.
- Ajusta de sal y pimienta, y deja cocer a fuego lento unos 10 minutos.
- Mientras tanto, prepara la salsa bechamel hirviendo la leche, sazonando con sal y nuez moscada, y espésala ligeramente con el Roux Blanco Knorr.
- En una bandeja gastronorm 1/2, monta la lasaña:
  - Empieza con una capa de salsa de tomate en la base.
  - Coloca 2 láminas de Lasaña Knorr encima.
  - Añade otra capa de salsa de tomate y repite el proceso hasta acabar con la salsa.
  - Termina con una última capa de láminas de lasaña, cúbreala con la salsa bechamel y espolvorea la mozzarella rallada por encima.
- Hornea durante 30-40 minutos, o hasta que esté bien cocida y dorada por arriba.



# Pasta con gambas, espinacas, salsa de azafrán y pan rallado al ajo

## INGREDIENTES (4PAX)

- 350 g de Penne Rigate Knorr Professional
- 20 gambas grandes, peladas y limpias
- 200 g de espinacas frescas, blanqueadas y escurridas
- 260 ml de nata para cocinar
- 40 ml de vino blanco
- 15 ml de Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
- ½ cucharadita de hebras de azafrán
- 3 dientes de ajo, picados
- 150 g de pan rallado fino
- 70 ml de aceite de oliva virgen extra
- Perejil fresco, picado grueso
- Sal y pimienta negra al gusto
- (Opcional) Queso parmesano, rallado



## ELABORACIÓN

- En una sartén pequeña, calienta el aceite y añade el ajo. Sofríe hasta que esté tierno, luego incorpora el pan rallado y cocina a fuego medio, removiendo, hasta que esté dorado y crujiente. Reserva.
- Cuece la pasta al dente según las instrucciones del envase. Reserva un poco del agua de cocción.
- En un bol pequeño, hidrata las hebras de azafrán con 3 cucharadas de agua caliente durante unos 10 minutos.
- En una sartén grande, saltea las gambas con un poco de aceite de oliva, 2-3 minutos por cada lado. Retira y reserva.
- En la misma sartén, desglasa con el vino blanco, añade la nata y el agua con azafrán. Lleva a ebullición suave y añade el Caldo Concentrado de Marisco Knorr. Remueve bien.
- Incorpora la pasta cocida, las espinacas y las gambas. Mezcla todo bien para que se impregne de la salsa. Si queda muy espesa, ajusta con un poco del agua de cocción reservada.
- Rectifica de sal y pimienta al gusto.
- Emplata y termina con el pan rallado al ajo por encima, un poco de perejil fresco picado y, si se desea, un toque de parmesano rallado.



# Lasaña en porciones, doble horneado, servida con ensalada

## INGREDIENTES (8-10 PAX)

Para la lasaña:

- 1,2 kg de carne picada de ternera magra
- Aceite de oliva
- 400 g de cebolla, picada fina
- 400 g de pimiento rojo, cortado en dados
- 2 cucharadas ajo picado
- **200 g de Salsa Pomodoro Knorr**
- **10 láminas de Lasaña Knorr Professional**
- Mozzarella para pizza, rallada

Para la ensalada:

- 100 g mesclum
- 200 g de espinaca baby, lavada
- 500 g de tomates secos, cortados en cuartos
- **15 g de Primerba de Albahaca Knorr**
- Queso parmesano, rallado o en lascas



## ELABORACIÓN

- Precalienta el horno a 170 °C.
- En una sartén grande con un poco de aceite, rehoga la carne picada, la cebolla y el pimiento rojo hasta que la cebolla esté transparente.
- Añade el ajo, 1,5 L de agua caliente y la Salsa Pomodoro Knorr, cocina unos minutos, salpimienta al gusto y deja cocer a fuego medio unos 10 minutos.
- Forra un molde rectangular tipo bizcocho con papel de horno.
- Monta la lasaña:
  - *Empieza con una capa fina de salsa de tomate en la base.*
  - *Coloca una capa de láminas de Lasaña knorr, otra de salsa, y repite el proceso hasta acabar con la salsa (evita que las capas sean demasiado gruesas).*
  - *Termina con una capa de salsa y mozzarella rallada por encima.*
- Hornea durante 30-40 minutos, hasta que esté bien cocida y dorada.
- Deja enfriar completamente para poder cortar porciones limpias.
- Justo antes del pase, marca las porciones en sartén antiadherente con un poco de aceite hasta que estén doradas y calientes por ambos lados.
- Sirve con la ensalada: mezcla las hojas de lechuga, espinaca, tomates secos y albahaca. Aliña con aceite y Primerba de Albahaca Knorr y termina con parmesano al gusto.



# Spaghetti alla Norma

## INGREDIENTES (4 PAX)

- 350 g de Spaghetti Knorr
- 2 berenjenas medianas, cortadas en dados
- 140 g de Salsa Pomodoro Knorr
- 2 dientes de ajo, laminados finos
- 90 ml de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de Primerba de Albahaca Knorr
- 40 g de alcaparras fritas
- 80 g de ricotta salata o pecorino romano, rallado o en lascas
- Sal al gusto
- Aceite para freír



## ELABORACIÓN

- Desangra la berenjena: espolvorea los dados con sal y déjalos reposar 30 minutos. Luego enjuaga y seca bien con papel.
- Fríe la berenjena en abundante aceite caliente hasta que esté dorada y tierna. Escurre sobre papel absorbente.
- En una sartén grande, calienta el aceite de oliva y sofríe el ajo laminado a fuego medio hasta que esté blando, sin que se queme. Añade 1 L de agua caliente y el mix de Salsa Pomodoro Knorr. Cocina todo junto unos minutos.
- Cuece los spaghetti al dente según las instrucciones del envase. Reserva un poco del agua de cocción.
- Añade la berenjena frita a la salsa de tomate y mezcla. Incorpora los Spaghetti Knorr y, si es necesario, ajusta la textura con un poco del agua de cocción.
- Emplata y termina con las alcaparras fritas, el queso rallado y un aceite aromatizado con Primerba de Albahaca Knorr.



# Spaghetti alle vongole

## INGREDIENTES (4 PAX)

- 1 kg de almejas frescas
- **560 g de Spaghetti Knorr**
- 90 ml de aceite de oliva virgen extra
- 10 dientes de ajo, laminados finos
- 1 manojo pequeño de perejil plano fresco, picado
- 300 ml de vino blanco seco
- 1 cucharada de guindilla picada
- Sal al gusto



## ELABORACIÓN

- Limpia las almejas: enjuágalas y déjalas en agua con sal durante 20 minutos para que suelten la arena. Luego pásalas a agua limpia sin sal.
- Cuece los Spaghetti Knorr al dente según las instrucciones del envase. Reserva un poco del agua de cocción.
- En una sartén grande, calienta el aceite de oliva y sofríe el ajo laminado y las guindillas, a fuego medio.
- Añade las almejas, vierte el vino blanco y tapa la sartén. Cocina 1-2 minutos, agitando la sartén de vez en cuando, hasta que las almejas se abran.
- Escurre la pasta y mézclala con la salsa de almejas. Añade el perejil picado y, si es necesario, un poco del agua de cocción para ligar la salsa.



**PEDIDOS**  
**AHORA**  
**.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)**