



Knorr
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions

Salsas listas *sin complicaciones*

Ofrecer salsas de calidad nunca había sido tan fácil: sabor, textura y listas para usar.

¡Descubre la gama completa de Salsas Líquidas Knorr Professional y deléitate con nuestras recetas!

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

Las Salsas Líquidas Knorr te aseguran empezar cada servicio con *salsas perfectas.*

Es muy caro y complejo disponer a diario de salsas de calidad consistente y textura perfecta. Te damos la solución. Con 8 variedades en tendencia, para utilizar en un sinfín de platos y preparaciones en frío y en caliente.

¡Listas para usar!



BENEFICIOS CLAVE



*Listas para
calentar y servir*
(cazo, baño maría,
microondas, horno...).



*Calidad
consistente,*
garantiza siempre el
mismo resultado final.



*Cientos de
derivaciones.*
Salsas clásicas
de cocina.



*Textura fina y cremosa,
apta para algunas
preparaciones en
frío y directas.*



*Ahorro de tiempo
e ingredientes*
de coste elevado
en la cocina (nata,
mantequilla...).



*Estables al
baño María.*

Salsas líquidas *Knorr Professional*

MÁS versatilidad,
MÁS sabor,
MÁS conveniencia



Salsa líquida
Champiñones



Salsa líquida
Demi-Glace



Salsa líquida
Bearnesa



Salsa líquida
Holandesa



Salsa líquida de
Queso Gouda



Salsa líquida
Bechamel



Salsa líquida
Pimienta Verde



Salsa líquida
Curry

NOVEDAD

Aplicaciones de las salsas *Knorr Professional*

Para que las utilices en un sinfín de platos

APLICACIONES EN FRÍO

- 1 Aplicación directa en bocadillo, sándwich y montadito.
- 2 Aplicación como relleno de bocadillo, sándwich y montadito.
- 3 Aplicación directa en bocadillo, sándwich y montadito con biberón.
- 4 Aplicación directa como dip.



APLICACIONES EN CALIENTE

- 5 Aplicación directa desde cazo.
- 6 Aplicación en horno para efecto gratinado, en grill, en microondas y al baño maría.

DERIVACIÓN A SALSAS CON TOQUES CREATIVOS

- 7 Derivación con otros ingredientes en caliente.
- 8 Derivación con Primerbas Knorr Professional en frío.



Nuestras sugerencias culinarias con Salsas Knorr Professional

- Ideales
- Aconsejables



	COSTE POR RACIÓN APROXIMADO*	Legumbres y hortalizas cocidas	Huevos	Pastas	Pescados Asado Frito Escalfado/Hervido	Termera y buey Asado Frito Hervido/Estofado/Guisos	Carnes de caza Asado Frito Hervido/Estofado/Guisos	Cordero Asado Frito Hervido/Estofado/Guisos	Cerdo Asado Frito Hervido/Estofado/Guisos	Aves Asado Frito Hervido/Estofado/Guisos
Salsa líquida <i>Holandesa</i>	0,351 €	●	●	●	● ●	●	● ●	●	● ●	● ● ●
Salsa líquida <i>Queso Gouda</i>	0,351 €	●	●	●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Salsa líquida <i>Bearnesa</i>	0,351 €	●	●	●	● ● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	● ●
Salsa líquida <i>Bechamel</i>	0,237 €	●	●	●	● ● ●	●	●	●	●	● ●
Salsa líquida <i>Demi-Glace</i>	0,351 €					● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●
Salsa líquida <i>Pimienta Verde</i>	0,351 €				●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Salsa líquida <i>Champiñones</i>	0,351 €	●	●	●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Salsa líquida <i>Curry</i>	0,351 €	●	●	●	● ● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●

*Coste calculado en base a tarifa de marzo 2025.



RECETAS *para gustar*

Cocinar con más conveniencia te ayudará a ofrecer mayor variedad de platos con menos esfuerzo. Las *Salsas Líquidas Knorr Professional* listas para servir, son la solución que estabas buscando para un sinfín de platos. ¡Disfruta de estas exquisitas recetas y hazles hueco en tu carta o menú!



HUEVOS BENEDICT CON *salsa holandesa*



Ingredientes



Huevos	10 unid.
Muffins ingleses (o panecillos)	10 unid.
Lonchas de queso	10 unid.
Lonchas de jamón	10 unid.
Vinagre	30 ml
Sal y pimienta	50 g
Mézclum	60 g
<i>Knorr Salsa Líquida Holandesa</i>	400 ml



Procedimiento

1. CALENTAR LA SALSA:

- Poner en un cazo la *Knorr Salsa Líquida Holandesa* y calentar sin dejar de remover.

2. POCHAR LOS HUEVOS:

- Llenar una cacerola con agua y añadir un chorrito de vinagre.
- Llevar el agua a ebullición y luego reducir a fuego lento.
- Cocinar durante unos 3-4 minutos hasta que la clara esté cocida pero la yema aún esté líquida.
- Retirar el huevo con una espumadera y repetir con los otros huevos.

3. PREPARAR LOS MUFFINS Y EL JAMÓN:

- Tostar los muffins ingleses hasta que estén dorados.
- Cocinar las lonchas de jamón en una sartén hasta que estén crujientes.

4. MONTAR LOS HUEVOS BENEDICT:

- Colocar una loncha de jamón y queso sobre cada mitad de *muffin* tostado.
- Colocar un huevo pochado encima de cada loncha de jamón y queso.
- Verter la salsa holandesa caliente sobre los huevos.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Decorar con mézclum.

FILETE DE BACALAO CON salsa Beurre Blanc



Ingredientes



Bacalao	2000 g
Sal	80 g
Pimienta	60 g
Aceite de oliva	300 ml
Yema de espárrago triguero	600 g
Patata pequeña	300 g

PARA LA SALSA BEURRE BLANC:

<i>Knorr Salsa Líquida Holandesa</i>	800 ml
Vino blanco seco	200 ml
Vinagre de vino blanco	40 ml
Chalotas pequeñas, finamente picadas	300 g



Procedimiento

1. PREPARAR EL PESCADO:

- Sazonar los filetes de bacalao con sal y pimienta.
- Calentar el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto.
- Cocinar los filetes de pescado durante 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén dorados y cocidos. Retirar del fuego y mantener caliente.

2. PREPARAR LA SALSA BEURRE BLANC:

- En una cacerola pequeña, combinar el vino blanco, el vinagre y las chalotas picadas.
- Llevar la mezcla a ebullición y dejar que se reduzca a la mitad.
- Añadir la *Knorr Salsa Líquida Holandesa*.
- Ajustar el sabor con sal y pimienta al gusto.
- Escaldar los espárragos trigueros hasta que estén al dente.
- Cocer las patatas.

3. EMPLATADO:

- Colocar los tacos de bacalao, las yemas de espárragos y las patatas en un plato.
- Verter la salsa beurre blanc caliente.

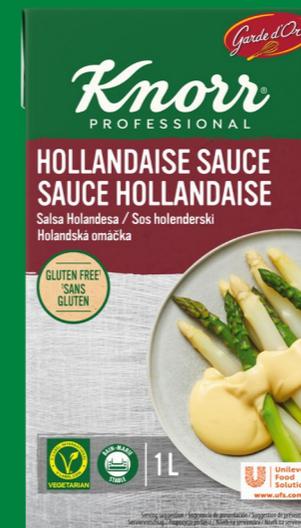
BACALAO CON ESPUMA DE salsa holandesa



Ingredientes



Tacos de bacalao	10 unid.
Bimi	10 unid.
Mini zanahoria	20 unid.
<i>Knorr Salsa Líquida Holandesa</i>	
Aceite de oliva	400 ml
Sifón	300 ml
Cargas de sifón	1 unid.
Dientes de ajo	3 unid.
Ramita de tomillo fresco	10 unid.



Procedimiento

- Escaldar las verduras y enfriar rápidamente en agua fría con hielo. Reservar.
- Sazonar los lomos de bacalao con sal y pimienta al gusto.
- Colocar cada lomo de bacalao en una bolsa de vacío junto con un diente de ajo, una ramita de tomillo, una ramita de romero y una cucharada de aceite de oliva. Sellar las bolsas al vacío.
- Para cocinar al vacío, precalentar el baño de agua a 50 °C. Colocar las bolsas con el bacalao en el baño de agua y cocinar durante 30-40 minutos.
- Una vez cocido, retirar el bacalao de las bolsas y secarlo suavemente con papel de cocina.
- Para la espuma de holandesa llenar el sifón hasta la mitad con la *Knorr Salsa Líquida Holandesa*, cerrar y meter dos cargas.
- Comprobar que la textura de la espuma es la deseada.

EMPLATADO:

- Hacer una cama con las verduritas y colocar el bacalao sobre ellas.
- Colocar una roseta de espuma de holandesa sobre el bacalao.

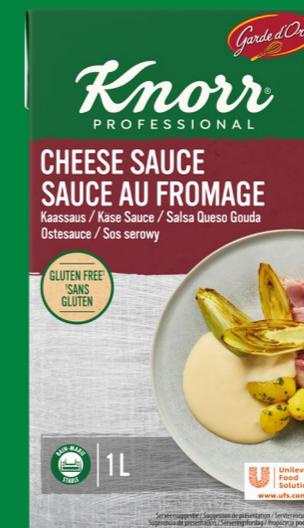
SÁNDWICH DE PASTRAMI CON *salsa Gouda*



Ingredientes



Rebanadas de pan	20 unid.
Pastrami	1800 g
Pepinillos encurtidos	300 g
Lechuga de roble	400 g
<i>Knorr Salsa Líquida Queso Gouda</i>	600 ml



Procedimiento

1. PREPARAR LA SALSA DE GOUDA:

- Verter la *Knorr Salsa Líquida Queso Gouda* en un biberón directamente desde el brick y dejarla a temperatura ambiente.

2. MONTAR LAS TOSTAS:

- Tostar ligeramente las rebanadas de pan.
- Colocar una capa de lechuga en cada lado.
- Añadir lonchas de pastrami.
- Intercalar los pepinillos entre las lonchas de pastrami.
- Con el biberón, añadir la salsa entre las capas de pastrami al gusto.

SOLOMILLO DE TERNERA CON *salsa Bearnesa*



Ingredientes

Solomillo de ternera	200 g
Mini zanahorias	10 unid.
Espárragos trigueros	10 unid.
Mini judías verdes redondas	10 unid.
Tomate cherry	10 unid.
<i>Knorr Salsa Líquida Bearnesa</i>	600 ml



Procedimiento

1. PREPARAR LAS VERDURAS:

- Lavar y escaldar las verduras, luego enfriarlas rápidamente en agua fría con hielo.
- Calentar una plancha o sartén grande con un poco de aceite de oliva.
- Saltear las verduras hasta que estén tiernas y ligeramente doradas.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.

2. COCINAR EL SOLOMILLO:

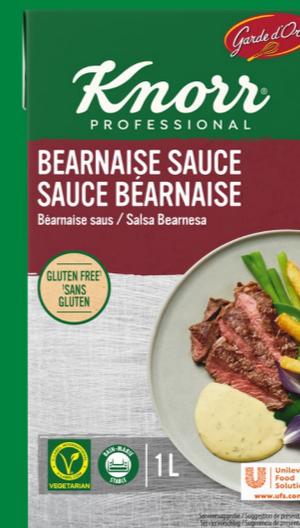
- Dejar los medallones de solomillo a temperatura ambiente.
- Calentar la plancha a fuego alto con un poco de aceite de oliva.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto y cocinar los medallones de solomillo durante unos 2-3 minutos por cada lado para un punto medio. Dejar reposar la carne unos minutos antes de servir.

3. PREPARAR LA SALSA BEARNESA:

- Calentar la *Knorr Salsa Líquida Bearnesa* en una cazuela pequeña sin dejar de remover.

4. EMPLATADO:

- Colocar los medallones de solomillo en el plato.
- Acompañar con las verduras a la plancha.
- Verter la salsa bearnesa sobre el solomillo o servirla aparte.



LASAÑA CON salsa Bechamel



Ingredientes



PARA LA SALSА BOLONESA:

Carne picada de ternera	2.000 g
Cebolla picada	300 g
Dientes de ajo picados	100 g
Zanahoria picada	200 g
Knorr Salsa Pomodoro	600 ml
Cucharadas de pasta de tomate	2 unidades
Vino tinto	100 ml
Sal, pimienta y orégano al gusto	50 g
Aceite de oliva	150 ml

<i>Knorr Salsa Líquida Bechamel</i>	1.500 ml
-------------------------------------	----------

PARA LA LASAÑA:

Knorr Lasaña en láminas pasta seca	5 unidades
Queso mozzarella rallado	800 g
Queso parmesano rallado	400 g

Procedimiento

1. PREPARAR LA SALSА BOLONESA:

- En una sartén grande, calentar un poco de aceite de oliva y sofreír la cebolla, el ajo y la zanahoria hasta que estén tiernos.
- Añadir la carne picada y cocinar hasta que se dore.
- Incorporar la **Salsa Pomodoro Knorr** ya desarrollada y el vino tinto.
- Condimentar con sal, pimienta y orégano. Cocinar a fuego lento durante unos 30 minutos.

2. PREPARAR LA SALSА BECHAMEL:

- Calentar la *Knorr Salsa Líquida Bechamel* en una cazuela sin dejar de remover.

3. MONTAR LA LASAÑA:

- Precalentar el horno a 180 °C.
- En una fuente para horno, colocar una capa de salsa boloñesa en el fondo.
- Colocar una capa de placas de lasaña sobre la salsa.
- Añadir una capa de salsa bechamel y espolvorear con queso mozzarella.
- Repetir las capas hasta terminar con una capa de salsa bechamel y queso parmesano rallado en la parte superior.

4. HORNEAR:

- Hornear la lasaña durante 30-40 minutos o hasta que esté dorada y burbujeante.
- Dejar reposar unos minutos antes de servir.



ÑOQUIS CON salsa Bechamel y trufa



Ingredientes



Patata	1000 g
Harina	200 g
Huevo	1 unid.
Sal	30 g
<i>Knorr Salsa Líquida Bechamel</i>	2000 ml
Aceite de trufa	100 ml
Trufa	40 g



Procedimiento

1. ÑOQUIS:

- Cocer las patatas con piel en agua con sal hasta que estén tiernas.
- Pelarlas y pasarlas por un pasapurés.
- Añadir la harina, el huevo y una pizca de sal. Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Formar cilindros con la masa y cortarlos en pequeños trozos. Marcar cada ñoqui con un tenedor para darle la forma tradicional.
- Cocinar los ñoquis en agua hirviendo con sal hasta que floten.
- Retirarlos y reservar.

2. BECHAMEL:

- Calentar la *Knorr Salsa Líquida Bechamel* sin dejar de remover.

3. EMPLATADO:

- Colocar los ñoquis en una fuente para horno y cubrirlos con la bechamel.
- Hornear a 200 °C durante unos 20-30 minutos, hasta que la superficie esté dorada.
- Rociar con un poco de aceite de trufa.
- Añadir unas lascas de trufa.
- Decorar con microbrotes.

SOLOMILLO DE TERNERA CON *salsa Demi-glace*



Ingredientes



Solomillo de ternera	2000 g
Sal y pimienta negra	60 g
Aceite de oliva	100 ml
Mantequilla	300 g
Ajo machacados	6 unid.
Tomillo seco	1 cucharada
<i>Knorr Salsa Líquida Demi-glace</i>	400 ml
Tirabeques	200 g
Espárragos trigueros	10 unid.
Brócoli	1 unid.
Mini zanahoria	10 unid.



Procedimiento

1. PREPARAR EL SOLOMILLO:

- Cortar el solomillo en raciones y sazonarlo con sal y pimienta negra.
- En una sartén grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto.
- Añadir el solomillo y dorarlo por todos los lados hasta que esté bien sellado.
- Reducir el fuego a medio, añadir la mantequilla, los dientes de ajo y el tomillo seco. Cocinar el solomillo, rociándolo con la mantequilla derretida y los jugos de la sartén.

2. PREPARAR LA SALSA DEMI-GLACE:

- Calentar en una cazuela pequeña la *Knorr Salsa Líquida Demi-glace*.

3. COCINAR LAS VERDURITAS:

- En otra sartén, calentar un poco de aceite de oliva a fuego medio.
- Añadir las zanahorias y cocinar durante unos 5 minutos.
- Agregar el brócoli, los tirabeques y los espárragos trigueros. Cocinar todo junto durante unos 10 minutos más, hasta que las verduras estén tiernas pero crujientes.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. EMPLATAR:

- Una vez que el solomillo esté cocido, retirarlo de la sartén y dejarlo reposar durante unos minutos.
- Servir los medallones de solomillo con las verduras y napar con la salsa Demi-glace por encima.

SALMÓN EN salsa de Pimienta verde



Ingredientes



Tacos de salmón	10 unid.
Mantequilla	250 g
Cebolla	450 g
<i>Knorr Salsa Líquida Pimienta verde</i>	600 ml
Zumo de naranja	50 ml
Bimi	400 g
Tomate cherry	30 unid.
Cebollino fresco	



Procedimiento

- En una sartén grande, derretir la mantequilla y sofreír la cebolla picada hasta que esté dorada.
- Salpimentar los tacos de salmón y añadir a la sartén. Cocinar unos minutos por cada lado hasta que estén bien hechos.
- Retirar el salmón de la sartén. Reservar.
- En la misma sartén, añadir la *Knorr Salsa Líquida Pimienta verde*.
- Añadir el zumo de naranja y cocinar unos minutos más para que los sabores se integren.
- Cocer los bimis hasta dejar al punto.
- Freír los tomates cherry hasta que la piel se desprenda ligeramente.

EMPLATAR:

- Colocar los bimis formando una cama para el salmón.
- Colocar el taco de salmón y salsear por encima.
- Colocar los tomates cherry y decorar con cebollino.

ROLLO DE CARNE CON salsa de Champiñones



Ingredientes



Lomo de cerdo	2500 g
Champiñón fresco	300 g
Patata pequeña	400 g
Aceite de oliva	200 ml
Sal	50 g
Pimienta negra	50 g
Cebollino fresco	100 g
<i>Knorr Salsa Líquida Champiñones</i>	600 ml

Procedimiento

1. PREPARAR EL LOMO:

- Sazonar el lomo de cerdo con sal y pimienta.
- Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto.
- Dorar el lomo por todos los lados y retirarlo.
- Cocinar en el horno a 180 °C hasta que esté cocido.

2. PREPARAR LA SALSA DE CHAMPIÑONES:

- Calentar en una cazuela pequeña la *Knorr Salsa Líquida Champiñones*.
- Cocer las patatas y cortar por la mitad.

3. EMPLATAR:

- Cortar el lomo de cerdo en rodajas y colocarlas en un plato.
- Verter la salsa de champiñones por encima.
- Saltear los champiñones frescos a cuartos y añadirlos al plato.
- Decorar con cebollino fresco picado.



ARROZ CON POLLO, VERDURAS Y *salsa Curry*



Ingredientes



Pechuga de pollo	1500 g
Pimiento verde	300 g
Pimiento rojo	300 g
Calabacín	300 g
Arroz Basmati	300 g
<i>Knorr Salsa Líquida Curry</i>	600 ml
Cilantro	80 g
Cebollino fresco	30 g



Procedimiento

- Cortar las pechugas de pollo en juliana fina y saltearlas con aceite de oliva hasta que estén cocidas. Reservar.
- En la misma sartén, saltear las verduras cortadas finas en juliana.
- Añadir las láminas de pechuga de pollo y la *Knorr Salsa Líquida Curry*, rehogar y reservar.
- Cocer el arroz Basmati y enfriar.

EMPLATADO:

- Saltear el arroz con un poco de aceite y añadirlo en un molde rectangular hasta la mitad para darle forma.
- Calentar el pollo con la salsa e introducir en el molde la otra mitad.
- Sacar el molde y decorar con hojas de cilantro y cebollino picado.



Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en www.ufs.com y www.pedidosahora.com

www.ufs.com

902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com