

Menús de invierno: una apuesta *ganadora*



Unilever
Food
Solutions



Descubre nuestros productos y compra online en ufs.com y www.pedidosahora.com

CUANDO MENÚ DE INVIERNO ES SINÓNIMO DE RENTABILIDAD

El confinamiento, y las medidas de higiene y distanciamiento social, han hecho que muchos bares y restaurantes deban poner el foco en la rentabilidad del negocio si quieren sobrevivir.

Los diferentes tipos de menús diarios son una de las fuentes de ingresos y de tráfico más potentes en los restaurantes de este país. Por este motivo, esta temporada otoño invierno se convertirán en la punta de lanza de muchos negocios como el tuyo.



POR SUERTE...

...con la llegada del otoño, muchos menús incluyen platos de cuchara que suelen ser muy rentables para el negocio, dado que generan muy poca merma y cunden mucho.

Esto se presenta como una oportunidad indiscutible para remontar económicamente.

Es el momento de crear menús que no solo sean un reclamo para el comensal, sino que, además sean fáciles de cocinar, transportar y rentabilizar, tanto dentro de tu local, como en casa de tu comensal.



ESTE INVIERNO QUEREMOS ESTAR CONTIGO...

...a través de **Javi Estévez** y de nuestros mejores ingredientes, con el objetivo de ser tu aliado en tus necesidades sobre: Delivery&TakeAway, rentabilidad y control de costes, diseño de carta de menú de invierno, calidad gastronómica, higiene y seguridad alimentaria, etc.

Por ello, hablamos con Javi Estévez sobre el nuevo contexto de los negocios de restauración de nuestro país.

*“No se trata de bajar de nivel, sino de mantenerse en el mismo, pero **ajustando y controlando nuestros costes.**”*

**“APOYARNOS EN
PRODUCTOS DE
TEMPORADA Y
COMPLEMENTARLOS
CON OTROS
INGREDIENTES,
PUEDE SER UNA
BUENA OPCIÓN.”**

Javi Estévez
Chef Rest. La Tasquería

ENTREVISTA A JAVI ESTÉVEZ, NUESTRO CHEF EMBAJADOR 2020

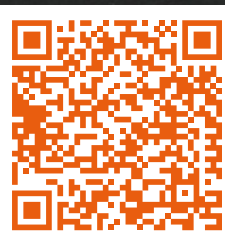
Con 35 años y una Estrella Michelin, Javi es un chef de referencia en nuestro país. **Lleva en el negocio de la restauración más de 15 años** y actualmente es el dueño y chef de “La Tasquería”.

Ahora más que nunca, su experiencia y conocimientos son indispensables para crear **una oferta gastronómica que piense en el sabor y la calidad**, sin dejar de poner el foco en el negocio.



NO TE LA PIERDAS

Si quieres leer
la entrevista
completa, visita:



CONVIÉRTETE EN ESPECIALISTA EN MENÚS DE INVIERNO

Especializarte te ayudará a orientarte a la hora de conectar con tu cliente potencial y atraerlo a tu restaurante a través de tu marketing y oferta gastronómica.

Por otro lado, especializarte te ayudará a agilizar tus procesos de cocinado, relación con los proveedores, escandallos... dado que te centrarás en unas habilidades e ingredientes específicos, haciendo más simple, eficiente y rentable tu día a día.

¿POR QUÉ EN MENÚS DE INVIERNO?

- ▷ Suelen estar basados en esas recetas que probamos de pequeños y que **siempre nos apetece disfrutar**.
- ▷ **Se pueden preparar con antelación** ya que necesitan un tiempo de guisado y de reposo.
- ▷ Son **fáciles de porcionar**.
- ▷ **Cunden mucho**, dado que de una sola preparación pueden salir muchas raciones.
- ▷ **Agilizan el servicio**, dado que acostumbran a tener solo un paso en el emplatado.
- ▷ Generan **muy poca merma**.

¡IMPRESINDIBLE!

Son una muy buena opción en el canal de Delivery y TakeAway ya que son muy fáciles de almacenar y transportar.



LOS INGREDIENTES DE TEMPORADA

LEGUMBRES

Sugerencia: Durante su cocción, no uses la cuchara para remover ya que podrías despellejar los granos. Si lo necesitas, agita la olla por las asas.



GARBANZOS



LENTEJAS



GUISANTES



ALUBIAS

CARNES

Sugerencia: Para ofrecer una opción más ligera y saludable, sustituye embutidos y fiambres por carnes magras. Contienen menos calorías, colesterol y grasa.



CHORIZO



MORCILLA



TOCINO



COSTILLA



AVES



TERNERA



LACÓN



CASQUERÍA

Ingredientes que son una apuesta ganadora cuando empieza esta temporada. Con ellos podrás cocinar desde las recetas más sencillas a las más creativas y siempre con un resultado apetecible y sabroso.

PESCADOS

Sugerencia: Añade los pescados y mariscos al final de la preparación para que mantengan sus puntos de cocción óptimos.



ATÚN



SALMÓN



MERLUZA



LANGOSTINOS



MEJILLONES



ALMEJAS

VERDURAS

Sugerencia: Aparte de aportar sabor y nutrientes, las verduras dan un toque de color al plato. Además, no hace falta freírlas antes de añadirlas a la cocción.



PATATAS



CEBOLLAS



PUERROS



PIMIENTOS



AJO



CALABAZA



ZANAHORIAS



SETAS



BERZAS



REPOLLOS



JUDÍAS VERDES



LOS IMPRESCINDIBLES DE TU MENÚ DE INVIERNO

Estos son los ingredientes que te ayudarán a rentabilizar tu temporada de otoño invierno, los que no pueden faltar en tu cocina en esta época del año. Con ellos tienes garantizada la mejor base para empezar a elaborar la receta como tú quieras.



- ▷ Cremosidad, buen sabor y estabilidad a tus recetas.
- ▷ No eleva costes en los escandallos.
- ▷ Elegida la nº1 por los chefs*

HELLMANN'S ORIGINAL

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Podrás dejar las **preparaciones hechas el día anterior sin perder nada de calidad.**
- ▷ Con mejor sabor y aspecto que las mayonesas de la competencia, durante más tiempo.
- ▷ Permite producir **grandes cantidades y montar en platos en el cuarto frío;** con la máxima seguridad alimentaria.



- ▷ Sabor perfecto y equilibrado, siempre con el mismo resultado.
- ▷ Fácil dosificación.
- ▷ Aporta cremosidad a la ensalada y combina perfectamente con sus ingredientes.

SALSA PARA ENSALADA CÉSAR HELLMANN'S

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Mantiene la estructura en las hojas de la ensalada, por lo que **podemos preparar mucha cantidad a la vez.**
- ▷ **No oxida** la lechuga.

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Septiembre 2019. **Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España. Noviembre 2016.



- ▷ Consigue un color oscuro que aporta aspecto casero a los estofados de invierno.
- ▷ Guisos y salsas con un sabor cárnico intenso, sin tener que hacer cocciones largas.

BOVRIL KNORR

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ **Versatilidad de uso en salsas** para pasta (boloñesa o ragú) o salsas cárnicas (pimienta verde, roquefort, cuatro quesos, etc.).
- ▷ **No pierde ni color ni sabor** durante todo el servicio, incluso en “mantenimiento” de guisos en baño maría.
- ▷ Al disolverse al instante, es perfecto para poder dar el toque del chef en el último momento.



- ▷ Un postre de gran aceptación y rotación en los menús, de fácil ejecución, infalible.
- ▷ Postre de la cocina tanto clásica como moderna, con un coste muy bajo.

PANNA COTTA CARTE D'OR

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Postre **rápido y fácil**, no crea conflicto en la operativa en la cocina caliente, ya que **solo necesita del hervor de la leche**.
- ▷ **Ideal para emplatar en vasos o tarrinar para llevar**, la podemos ordenar de forma ágil en las cámaras sin ocupar mucho espacio.
- ▷ Ofrecerás un postre de aspecto casero muy valorado en los menús.

CALDO DE POLLO Y PESCADO KNORR



- ▷ Consigue un caldo ideal para mojar todos los guisos.
- ▷ Aporta un sabor a pollo o pescado, por un coste muy reducido.
- ▷ Intensidad de sabor.

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ **De fácil utilización y bajo coste** para todos los guisos de pollo o pescado, los clásicos de los platos de cuchara.
- ▷ **Sazonar en cualquier momento del guiso** y posibilidad de rectificar de una manera fácil y rápida.
- ▷ **Gran estabilidad de sabor** una vez conseguida la receta ideal. Disolución instantánea.



- ▷ Gran color y sabor a paella en una sola aplicación.
- ▷ Fácil de utilizar directamente o para enriquecer tu fumet.
- ▷ Reducción de costes en materia prima fresca.

CALDO PARA PAELLA KNORR

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Al tardar menos tiempo en pasarse el arroz, ayuda a ser más efectivo en el tiempo de preparación y, por lo tanto, **reduce las mermas** en tus menús diarios.
- ▷ Reducción drástica de tiempo a la hora de preparar un arroz; muchas más raciones en el mismo tiempo que dura un servicio (3h aprox.)
- ▷ **Permite hacer preparaciones en frío**, permitiendo tener muchas marcas preparadas, a punto para entrar en el horno y agilizar el servicio en los menús.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.
**50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



ROUX KNORR

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Consigue, en tus salsas y cremas, de una manera rápida, textura y espesor perfectos.
- ▷ Absorción perfecta de exceso de grasas y líquidos, creando una salsa texturizada cremosa.
- ▷ Elegida n°1 por los chefs*.

- ▷ Perfecto para dar **textura ideal a salsas y cremas en el último momento**, en tan solo 1 minuto.
- ▷ Ayuda a **rectificar y a arreglar**, de forma rápida, elaboraciones **en el último momento**, ya sea por mala praxis, exceso de grasa o porque se estropean antes del servicio.
- ▷ **Poder hacer grandes cantidades** de salsas y cremas, y ligar de una manera rápida y económica, teniendo siempre el control del punto de espesor perfecto.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

**Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017



MAIZENA®

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Para todo tipo de fritura sin gluten.
- ▷ Vs. La competencia, logra frituras más crujientes y uniformes.
- ▷ Más de 150 años en cocina profesional.

- ▷ Podemos freír raciones con antelación. **Mantiene el crujiente del pescado más tiempo**. Ideal para servir a domicilio.
- ▷ Deja **menos residuos en el fondo de la freidora**, que la harina convencional; aceite más limpio más tiempo.
- ▷ Espesante universal.



- ▷ Intensificación de sabores sin complejidad.
- ▷ Tener una glasa disponible al instante, sin ninguno de los 14 alérgenos.

CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS KNORR

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ Preparar **gran cantidad de caldo** en un breve espacio de tiempo.
- ▷ Al disolverse al instante, no hacen falta grandes cocciones después de la aplicación; **ahorra tiempo y gastos generales** (luz y gas).
- ▷ Poder conservar en estantería, sin frío.



- ▷ Máximo rendimiento y estabilidad en todas tus salsas.
- ▷ Ahorra mucho tiempo en la elaboración.
- ▷ Elegida la mejor demiglace del mercado*

SALSA DEMIGLACE KNORR

VENTAJAS DE USO EN TUS MENÚS DE INVIERNO

- ▷ **Desarrollo de salsas y complementación de guisos** de manera fácil y rápida.
- ▷ **Conservación en baño maría** durante todo el servicio sin alteración alguna.
- ▷ Posibilidad de salsear gran cantidad de raciones y de **llegar al cliente en condiciones óptimas, incluso en el transporte a domicilio.**

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

**Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017

MENÚS DE INVIERNO PARA TODOS LOS GUSTOS, APETITOS Y BOLSILLOS

Dada la situación actual, derivada de la “crisis de la Covid-19”, muchos de tus comensales necesitan una oferta de menú de invierno mucho más adaptada a su economía.

Ofrecer distintos tipos de menús de invierno te ayudará a captar a todos los públicos y bolsillos y, de este modo, podrás llenar tu local y remontar mesas al máximo.

A continuación, te inspiramos con distintas tipologías de menús para que puedas adaptarte a cuantos más comensales mejor.



MENÚ DEL DÍA



¿QUÉ ES?

Está compuesto por un primer y un segundo plato y un postre o café. Estos platos se escogen de una lista de opciones más bien reducida y que cambia cada día. También puede ser un menú semanal fijo, que cambia de semana en semana, **así se reducen mucho más las mermas.**

GESTIÓN EN COCINA

Permite una buena gestión de los costes de materia prima y de las mermas ya que, si se hace bien, se programan todos los menús de la semana y se compra producto en función del histórico de ventas del negocio.

VENTAJAS Y RENTABILIDAD

El control de costes de materia prima, ya que se trabaja con productos con un precio muy ajustado, pero a la vez muy versátiles.

Al trabajar casi siempre con producto diario, se minimizan las mermas y el desperdicio alimentario.

MEDIO MENÚ

¿QUÉ ES?

Está compuesto por **un plato principal** (un primer plato o un segundo plato), **postre y bebida**.

GESTIÓN EN COCINA

Lo podemos componer de **una ensalada que incluya proteína, acompañada de pan y el postre; o un plato de pescado o carne con su ensalada o verdura de guarnición**, completado también con el pan y el postre.

Las hortalizas, legumbres y estofados adquieren un gran protagonismo en los medio menús de primero. De segundo es interesante introducir preparaciones a la plancha que podamos hacer de una forma rápida, o recetas que podamos tener preparadas con antelación.

Una buena solución es disponer de ingredientes que sean estables, tanto para el servicio del local como para un posible pedido fuera del local.

VENTAJAS Y RENTABILIDAD

Suele encontrarse en los establecimientos que normalmente ofrecían (y seguirán ofreciendo) menús del día a un precio de entre 10€ y 15€, situándose el medio menu del día a unos 8€ o 10€.

Es un buen reclamo para el bolsillo del comensal que tiene que comer fuera de casa por motivos de trabajo. Gracias a su bajo precio generamos más tráfico a nuestro local.



PLATO DEL DÍA O PLATO COMBINADO



¿QUÉ ES?

Integra tres grupos principales de alimentos: frutas y verduras, cereales, tubérculos y leguminosas y alimentos de origen animal. **Consiste en planificar el plato para que contenga alimentos de los 3 grupos, para una correcta alimentación.**

GESTIÓN EN COCINA

Para hacer un buen plato del día en invierno, **deberemos combinar diferentes proteínas** tanto animal como vegetal, **algún farináceo** tipo patatas o pasta, y crear un plato que sea atractivo y nutritivo a la vez.

El plato del día puede ser una receta de aprovechamiento de producto que nos haya quedado del día anterior y darle así salida.

VENTAJAS Y RENTABILIDAD

Puede ser “la recomendación” en la carta, con lo cual, es previsible que tenga mucha salida, generando así muchas ventas.

A nivel de rentabilidad, **es clave trabajar con producto de temporada y asequible y reaprovechar producto comprado el día anterior.**

GESTIÓN DE LA RENTABILIDAD, INGENIERÍA DE MENÚS

La ingeniería de menús **te permite evaluar los platos de una carta o menú** del día analizando dos parámetros clave: su Popularidad y Rentabilidad.

La obligación de un buen gestor es identificar lo necesario para mejorar la rentabilidad en todo momento.



¿Quieres optimizar la rentabilidad de tu menú en 10 sencillos pasos?

Entra en www.unileverfoodsolutions.es y descarga nuestra guía de ingeniería de menús.

Además, **te ofrecemos herramientas descargables para ayudarte en tu día a día:** Guía completa de gestión de mermas, Plantilla de Escandallos, Ficha Técnica, Tabla de distribución de trabajo... ¡y muchas más!



¡Accede a través de este QR!



¡Accede a través de este QR!



Entra en www.unileverfoodsolutions.es

INSPIRACIÓN “BY JAVI ESTÉVEZ” PARA DIFERENCIAR TU MENÚ DE INVIERNO

Nuestro chef embajador te ofrece su propuesta de recetas para tus menús de invierno, rápidas, fáciles de preparar y rentables. Con ellas podrás inspirarte adaptando las raciones para introducir algunos platos de autor en tus propuestas de menú del día, plato del día o medio menú.



TACO DE CARRILLERA LIGERAMENTE AHUMADO CON PICO DE GALLO , CHIPOTLE Y LANGOSTINO

INGREDIENTES (10 PAX)

Carrillera de ternera	2Kg
Vino tinto	250g
Cebolla	200g
Zanahoria	200g
Puerro	200g
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr	150ml
Aderezo Ahumado Knorr	20g
Pasta chipotle	10g
Langostinos	10uni
Cebolleta	50g
Tomate	25g
Lima y Cilantro	-

ELABORACIÓN

- Hacer una mezcla con el **Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr**, el **Aderezo Ahumado Knorr** y la pasta de chipotle con un poco de agua y aceite. Embadurnar bien las carrilleras con esta mezcla y hornear a 200°C 10 minutos hasta que estén doradas.
- Rehogar las verduras con aceite, añadir el vino, reducir, incorporar las carrilleras y cubrir con agua. Cocer 4 horas o hasta que estén muy tiernas. Una vez cocidas, retirar con cuidado las carrilleras, desechar las partes de grasa que tenga y con ayuda de un tenedor, desmenuzar hasta obtener filamentos del guiso.
- Colar la salsa, reducir y añadir a la carne desmenuzada. Poner a punto de sal y reservar. Por otro lado, hacer un pico de gallo con cebolla, tomate, zumo de lima y cilantro picado y reservar.
- Cocinar un langostino a la plancha con una brocheta y con el cuerpo pelado, retirar la brocheta y reservar.
- Dorar una tortilla de trigo en la plancha, poner el guiso encima, después el pico de gallo y terminar con el langostino y brotes de cilantro.



CARACOLES GUISADOS CON FONDO DE POLLO Y ARROZ CRUJIENTE

INGREDIENTES (10 PAX)

Caracoles cocidos	750g
Ajo	25g
Jengibre	20g
Tomillo	5g
Romero	5g
Cebolla morada	150g
Pasta Curry Rojo Knorr	50g
Caldo de Pollo Knorr	20g
Agua/Caldo caracoles	1L
Arroz crujiente	100g
Lima y Cebollino picado	-

ELABORACIÓN

- Empezar un sofrito con el ajo y el jengibre a la vez, una vez dorado, incorporar la cebolla morada y cocinar hasta que esté bastante dorada. Añadir el tomillo, el romero, el **Caldo de Pollo Knorr** y la **Pasta Curry Rojo Knorr**, cocinar bien y mojar con el caldo de los caracoles o agua.
- Hervir hasta reducir 1/3 y colar.
- Poner a punto de sal e incorporar los caracoles. Hervir durante 5 min. A la hora de emplatar, poner el guiso en la base, el arroz frito encima y terminar con una ralladura de lima y cebollino.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir el arroz a parte para que no se humedezca y el cliente lo pueda disfrutar como en el restaurante.



PASTA SALTEADA CON SETAS, AJO Y PEREJIL Y FONDO OSCURO DE TERNERA

INGREDIENTES (10 PAX)

Tallarines cocidos	1Kg
Ajo en láminas	20g
Perejil picado	5g
Chalota en brunoise	100g
Vino tinto	150g
Salsa Demiglace Knorr	100g
Nata	200g
Setas	200g
Champiñón portobello	5uni
Queso rallado	50g
Cebolla crujiente	20g
Cebollino picado	-

ELABORACIÓN

- Pochar la cebolla en mantequilla hasta que tome color. Incorporar las setas picadas. Añadir el vino y reducir. Incorporar la nata y dejar hervir hasta que espese. En ese momento, añadir la **Salsa Demiglace Knorr** y cocinar durante unos segundos para así poder sacar todo su sabor y añadir 500ml de agua. Hervir 10 min. hasta que quede con textura de crema ligera.
- Dorar el ajo en una sartén y añadir los tallarines cocidos, incorporar el perejil y cuando todavía esté caliente, añadir la salsa. Dejar cocer hasta que los tallarines se impregnen de la salsa. Poner a punto de sal y pimienta. Al servir, terminar con el queso rallado, cebolla crujiente, el cebollino y, por último, champiñón rallado al momento.

CONSEJO PARA DELIVERY

Terminar la pasta con todos los ingredientes para aportar máxima jugosidad al plato.



ENSALADILLA DE VERDURAS CON ESPUMA DE MAYONESA VEGANA Y CUEROS CRUJIENTES

INGREDIENTES (10 PAX)

Patata	500g
Zanahoria	200g
Guisante cocido	50g
Pimiento rojo	50g
Remolacha rallada	100g
Cebolla crujiente	10g
Cueros de trigo crujientes	20uni
Cebollino picado	-
Hellmann's Vegana	500g
Pepinillo	150g
Aceite de oliva V.E.	100g
Cebolla morada	50g

ELABORACIÓN

• Cocer la patata y la zanahoria en agua con sal y, una vez cocida, escurrir bien y machacar con un tenedor. Añadir los guisantes y el pimiento rojo cortado. Poner a punto de sal y aceite, y reservar en frío tapada a piel para que no se seque. Por otro lado, con ayuda de un robot de cocina, triturar el pepinillo y la cebolla con el aceite; incorporar a la **Hellmann's Vegana**, colar e introducir en un sifón de 1 litro con 2 cargas. Dejar reposar al menos 12 horas para que tenga la textura adecuada. En el momento del servicio, con la ayuda de un aro, poner la ensaladilla en la base, la remolacha rallada por encima y, por último, la espuma de mayonesa con el cebollino y la cebolla crujiente. Acompañar con cueros fritos.

CONSEJO PARA DELIVERY

Poner la espuma a parte, en un recipiente que sea alto y estrecho para conservar al máximo su textura.



TORREZNOS DE COCHINILLO CON SALSA DEMIGLACE AGRIDULCE Y HIERBAS

INGREDIENTES (10 PAX)

Torreznos	500g
Cebolla juliana	100g
Jengibre láminas	15g
Ajo	15g
Manzanilla	100g
Salsa Demiglace Knorr	50g
Agua	750g
Sweet Chili Knorr	100g
Brotes Perifollo	-
Brotes cilantro	-
Lima	-

ELABORACIÓN

- Dorar en aceite el jengibre y el ajo a la vez, incorporar la cebolla en juliana y cocinar hasta que quede bien pochado. Añadir la manzanilla y reducir.
- Incorporar la **Salsa Demiglace Knorr** para conseguir un sabor más pronunciado, añadir 1/2 litro de agua y reducir a la mitad. Colar e incorporar el **Sweet Chili Knorr** y hervir.
- Probar de sal y ligar si fuera necesario. Saltear los torreznos en una sartén con la intención de que cojan temperatura y añadir nuestra salsa para que queden glaseados. Terminar con los brotes y ralladura de lima.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir las hierbas y un poco de salsa a parte, cerrando en el último momento para evitar que se humedezcan en exceso.



GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS, ACOMPAÑADAS DE POLLO MARINADO Y ASADO

INGREDIENTES (10 PAX)

Contramuslo pollo s/h	8 uni
Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr	75g
Limón	1 uni
Lentejas	800g
Calabaza	100g
Calabacín	100g
Ajo	20g
Cebolla	150g
Laurel	-
Pimentón	-

ELABORACIÓN

- Cocer las lentejas a partir de agua fría con la cebolla, la cabeza de ajo, sal y laurel. Una vez que estén cocidas, reservar.
- Utilizar el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr** para marinar el contra muslo durante 2 horas junto con el zumo de medio limón. Una vez pasado ese tiempo asaremos el producto en horno a 180°C. añadiendo agua cada que vez que sea necesario. Una vez cocinado, enfriar, cortar y reservar.
- Hacer un sofrito con ajo laminado, pimentón y añadir los jugos que nos quedaron del pollo. Añadir a las lentejas junto con la verdura cortada en cubos pequeños y hervir despacio. Servir las lentejas y terminar con el pollo y unas hojas de perejil frito.

CONSEJO PARA DELIVERY

Tener en cuenta que el envase sea seguro en su cierre para que el guiso no se derrame durante el transporte.



ENSALADA CÉSAR CON LANGOSTINOS EN TEMPURA Y ESPÁRRAGOS VERDES

INGREDIENTES (10 PAX)

Hojas de cogollo	10uni
Langostinos	20uni
Maizena®	50g
Harina de trigo	50g
Yema de huevo	1uni
Levadura en polvo	10g
Salsa César Hellmann's	100ml
Sal	-
Cebolla frita crujiente	20g
Parmesano en lascas	50g
Espárragos verdes	10uni
Cebolleta fresca	50g
Cebollino	15g
Rabanitos	20g

ELABORACIÓN

- Hacer la mezcla de tempura, añadiendo por último la **Maizena®** para así poder conseguir un rebozado más crujiente.
- Mojar los langostinos y freír en aceite de girasol muy caliente. Hacer lo mismo con los espárragos cortados en 4 partes. Reservar.
- Picar, cebolleta fresca muy fina, cebollino, parmesano y mezclar con la **Salsa César Hellmann's** y mantener en frío. Aún con nuestra tempura recién hecha, mezclar con la salsa cesar para que todos los ingredientes se impregnen de la misma.
- Servir en una hoja de cogollo y terminar con la cebolla frita crujiente y rabanitos en láminas.



ALBÓNDIGAS DE TERNERA GLASEADAS SOBRE PATATA CREMOSA Y BERZA FRITA

INGREDIENTES (10 PAX)

Carne picada	1Kg
Aceite de oliva	50g
Bovril	50g
Mostaza	25g
Huevos	1uni
Pan remojado en leche	150g
Pure de patata	250g
Aderezo Umami Knorr	15g
Col Kale	100g

ELABORACIÓN

- Diluir un poco de **Bovril** en agua, añadir ralladura de naranja, y reservar en frío. Hacer la mezcla de la carne con la mostaza, los huevos, el pan escurrido y el **Bovril** mezclado con un poco de aceite. Mezclar todo bien, para que se integren todos los ingredientes y formar albóndigas de 80g cada una.
- Freír en aceite muy caliente y terminar de cocinar en el horno lacándolas poco a poco con nuestra mezcla anterior de Bovril y ralladura de naranja. Por otro lado, añadir a nuestro puré de patata el **Aderezo Umami Knorr** y freír el kale en aceite hasta que quede crujiente. A la hora del servicio, poner una base de puré, la albóndiga encima y terminar con el kale frito.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir con la col kale a parte para que no se humedezca y pierda el efecto crujiente.



GARBANZOS SALTEADOS CON FONDO DE MARISCO Y TALLARINES DE CALAMAR

INGREDIENTES (10 PAX)

Garbanzos cocidos	1Kg
Maizena®	75g
Comino	-
Pimentón	-
Caldo Líquido Concentrado de Pescado	100g
Alioli	25g
Calamar	200g
Perejil	-
Brotes de guisante	-

ELABORACIÓN

- En primer lugar, escurrir bien los garbanzos y secar. Rebozar en **Maizena®**, freír en aceite y aliñar con comino y pimentón.
- Una vez los tengamos ya dorados, incorporarlos de nuevo a una sartén sin nada de aceite y saltear a fuego medio, incorporar el **Caldo Líquido Concentrado de Pescado** diluido en un poco de agua hasta que todos los garbanzos se impregnen del sabor. Reservar. Congelar el calamar, laminar con ayuda de la corta fiambres y saltear a fuego fuerte con un poco de ajo y aceite.
- A la hora del servicio, disponer los garbanzos salteados, los tallarines encima y terminar con puntos de alioli y perejil picado.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir con el alioli aparte para conseguir una máxima untuosidad.



SANDWICH DE PASTRAMI Y ENCURTIDOS CON SALSA MAHONESA DE MOSTAZA AMARILLA

INGREDIENTES (10 PAX)

Pastrami	700g
Pepinillo	100g
Cebolla encurtida	100g
Espinaca	50g
Queso gouda lonchas	20uni
Hellmann's Original	300g
Mostaza amarilla	100g
Pasta chipotle	20g
Pan Brioche	10uni

ELABORACIÓN

- Para preparar nuestra propia mayonesa con **Hellmann's Original**, vamos a triturar parte de los pepinillos encurtidos, la pasta de chipotle y lo mezclaremos después de colarlo con la mostaza amarilla. Incorporar poco a poco esta mezcla a nuestra mayonesa en función del gusto de cada uno. Para obtener un resultado con la mayonesa más ligera, la podemos triturar con todos los ingredientes y colar.
- Para montar nuestro bocadillo, iremos alternando en 3 alturas, el pan brioche tostado, el queso, el pastrami aliñado con nuestra mayonesa, cebolla y espinaca. Servir con más salsa a parte si se desea.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir en envase hermético y con salsa a parte para conservar al máximo la estructura y la textura.



CRIOLLO SALTEADO CON SALSA TERIYAKI LIGADA Y REPOLLO GUISADO

INGREDIENTES (10 PAX)

Cebolla	200g
Mantequilla	100g
Tomillo	-
Vino Tinto	200g
Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr	25g
Roux Oscuro Knorr	50g
Salsa Teriyaki Knorr	25ml
Chorizo criollo	10uni
Repollo	500g

ELABORACIÓN

• Rehogar la cebolla con mantequilla hasta que esté muy dorada, incorporar el tomillo, el vino tinto y reducir. Añadir el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**, el agua, hervir durante 30 min y colar. Para ligar nuestra salsa, añadir el **Roux Oscuro Knorr** poco a poco y mezclar con ayuda de una varilla. Añadir unas gotas de **Salsa Teriyaki Knorr** y reservar. Cortar el criollo en rodajas, saltear y cuando esté dorado ir añadiendo, poco a poco, nuestra salsa ligada con el Roux Oscuro hasta que el criollo se glasee. Una vez lo tengamos listo, aprovechar todos los jugos que han quedado en la sartén para saltear el repollo y cocer con agua hasta que esté muy blando. A la hora de emplatar, colocar el repollo en la base, el criollo encima y terminar salseando.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir los 2 productos juntos para conseguir que el repollo se empape bien de todos los jugos.



COSTILLA DE CERDO CON CREMA DE IBÉRICO, MAÍZ CRUJIENTE, GUACAMOLE Y ENCURTIDOS

INGREDIENTES (10 PAX)

Leche	1L
Hueso Jamón	200g
Grasa Jamón ibérico	200g
Roux Claro Knorr	50g
Pulled pork/costilla	1Kg
Tortilla de maíz	10uni
Hellmann's Original	100g
Pasta chipotle	10g
Pimentón	2g
Guacamole	50g
Cebolla encurtida	50g

ELABORACIÓN

• Hervir la leche con el hueso de jamón blanquedo y la grasa de jamón durante 20 minutos, dejar reposar una hora, colar y espesar con ayuda del **Roux Claro Knorr**. Poner a punto de sal y pimienta. Reservar caliente. Por otro lado, regenerar el pulled pork y añadir un poco de nuestra "crema de ibérico" para que quede más jugoso. Freír las tortillas de maíz y reservar. Hacer una mayonesa con **Hellmann's Original** y un poco de pasta de chipotle y pimentón, y reservar en biberón en frío. A la hora del servicio, poner el pulled pork en la base, salsear con nuestra crema ligada y terminar con la cebolla, el guacamole, la tortilla de maíz rota y la mayonesa picante.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir los ingredientes por separado para preservar la estructura del plato tal y como se sirve en el restaurante.



PESCADILLA REBOZADA Y FRITA SOBRE GAZPACHUELO Y ENCURTIDOS

INGREDIENTES (10 PAX)

Pescadilla	1,5Kg
Maizena®	50g
Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr	20g
Huevo	6uni
Hellmann's Original	300g
Cebolleta	20g
Pepinillo	20g
Rabanitos	20g
Aceitunas	20g
Perejil	5g
Aceite	100g
Vinagre	30g
Cebolla	100g
Zanahoria	100g
Puerro	100g

ELABORACIÓN

• Rebozar la pescadilla en **Maizena®**, pasar por huevo y freír en aceite caliente. Reservar. Por otro lado, hacer una picada con cebolleta, aceitunas, pepinillo, rabanitos, perejil y mostaza. Todos los ingredientes se picarán a cuchillo muy finamente. Reservar. Elaborar una vinagreta con aceite, vinagre y mezclar con un poquito de nuestra picada. Reservar. Hacer un sofrito con las verduras, añadir 1lt de agua, cocer durante 30 min, dejar reposar otros 30 min y colar. Añadir el **Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr**, hervir y emulsionar con **Hellmann's Original** y elaborar el gazpachuelo. A la hora del servicio, poner la pescadilla en la base, salsear con el gazpachuelo y terminar con los encurtidos encima.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir las 3 preparaciones en envases diferentes para preservar la textura de la pescadilla.



MENESTRA DE VERDURAS CON YEMA DE HUEVO Y JAMÓN

INGREDIENTES (10 PAX)

Brécol	300g
Coliflor	300g
Zanahoria	300g
Calabacín	300g
Patata	150g
Espárrago verde	10uni
Ajo	25g
Jamón en tacos	100g
Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr	50ml
Maizena® Express Clara	50g
Huevos	10uni

ELABORACIÓN

- Hervir todas las verduras por separado en agua con sal y dejarlas al dente. Después, hacer un sofrito con el ajo, el jamón y añadir el **Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr**, rehogar unos segundos para sacar todo el sabor del caldo y mojar con el agua de cocción.
- Hervir durante 5 min, ligar con un poco de **Maizena® Express Clara** y poner a punto de sal y pimienta. Reservar caliente. A la hora del servicio, saltear a fuego fuerte las verduras y añadir nuestro caldo concentrado de verduras. Hervir y servir junto con una yema de huevo previamente blanqueada.

CONSEJO PARA DELIVERY

Servir con el huevo cocido por encima para evitar problemas sanitarios durante el traslado.



PANNA COTTA CÍTRICA CON PURÉ DE OREJONES Y FRUTA DE LA PASIÓN

INGREDIENTES (10 PAX)

Nata	500g
Leche	500g
Panna Cotta Carte d'Or	½sobre
Aderezo Cítrico Knorr	5g
Puré de orejones de alabaricoque	100g
Galleta de mantequilla	50g
Hojas de menta	-
Helado de fruta de la pasión	300g

ELABORACIÓN

- Hervir la leche, verter el medio sobre de **Panna Cotta Carte d'Or** y continuar moviendo durante 30 segundos más. Añadir el 1/2 litro de nata restante y el **Aderezo Cítrico Knorr**.
- Verter sobre un aro encima de un plato de presentación y dejar enfriar en la nevera 6 horas.
- Cuando se haya cuajado y este totalmente frío, desmoldar, colocar puntos del puré de orejones alrededor, un poco de galleta en el centro y terminar con el sorbete de fruta de la pasión y hojas de menta.



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