



¡Libera todo el sabor!

Nuevos Aderezos Líquidos Knorr.
Combinación de sabores únicos para
destacar cualquier receta.





ADEREZO AHUMADO



ADEREZO CÍTRICO



ADEREZO SABOR UMAMI

Con los nuevos Aderezos Líquidos de Knorr, desarrollados por chefs para chefs, podrás obtener sabores intensos y concentrados para balancear y redondear el sabor de todas tus recetas.

DE FORMA INMEDIATA. EN CUALQUIER MOMENTO. COMO TÚ QUIERAS.



¿CÓMO ESTÁN PREPARADOS?

UNA GAMA ÚNICA DE SABORES INTENSOS Y ÚNICOS.

PREPARADOS CON UNA TECNOLOGÍA ÚNICA, QUE APORTA MÁS SABOR CON UN 50% MENOS DE SAL.

HECHOS CON INGREDIENTES NATURALES SELECCIONADOS POR EXPERTOS CULINARIOS.

100% NATURAL*, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA, APTO PARA VEGETARIANOS.

*En dos de las tres variedades.



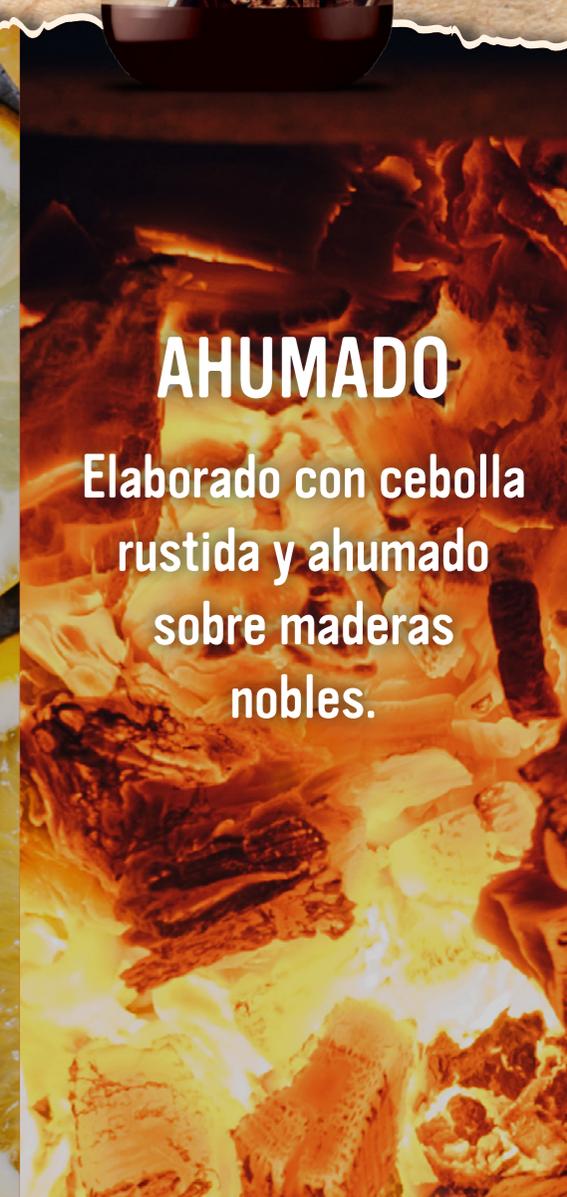
UMAMI

Elaborado con cebollas y ajos asados.



CÍTRICO

Elaborado con 750 gramos de frutas cítricas: mandarina, lima y yuzu.



AHUMADO

Elaborado con cebolla rustida y ahumado sobre maderas nobles.

CUÁNDO USARLOS

DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

ES CUANDO SE PREPARAN LOS SABORES Y LAS TEXTURAS

APLICACIONES

- Macerar carne picada, Infusionar al vacío, Marinar, Encurtidos.

EJEMPLOS

- Mezcla la carne picada con Aderezo Ahumado para obtener el auténtico sabor caramelizado y a humo de madera.
- Cocina a baja temperatura una pieza de cordero con Aderezo Sabor Umami para añadir sabor de ajo y cebolla caramelizada.



DURANTE LA COCCIÓN Y PREPARACIÓN

PARA DIRIGIR UNA LÍNEA DE SABOR PROTAGONISTA

APLICACIONES

- Salteados, Salsas y Jugos, Arroces, Terrinas y Patés.

EJEMPLOS

- Aplicar Aderezo Sabor Umami de ajo y cebolla para resaltar todo el sabor de un fondo de carne.
- Para incorporar un toque de cebolla asada y humo a los arroces más tradicionales.



AL INICIO DE LA RECETA

DONDE SE MARCA LA PERSONALIDAD DEL PLATO

APLICACIONES

- Caldos y sopas, Guisos y Estofados, Masas, Sofritos.

EJEMPLOS

- Aplica el Aderezo de Umami en el líquido donde cuece la carne del estofado.
- Prepara fumets y caldos sabrosos y clarificados.



DAR EL ÚLTIMO TOQUE

AJUSTAR Y TERMINAR, LA PERFECCIÓN DEL SABOR

APLICACIONES

- Plancha, Vinagretas y Mayonesas, Tartar, Sifón

EJEMPLOS

- En mayonesas y vinagretas para dar con tu mezcla perfecta y única.
- Aderezar tartar o ceviches para dar un punto extra inusual.



ADEREZO

AHUMADO

DESCRIPCIÓN

- El toque ahumado de la madera quemada de los bosques estadounidenses.

CARACTERÍSTICAS



- Sin gluten.
- Vegano.

BENEFICIOS

- Aporta un toque ahumado de barbacoa a las proteínas y las verduras fritas o hechas al horno (si se pone más cantidad) así como una cálida riqueza de sabor (si se pone menos cantidad)

APLICACIONES

- Bistecs, hamburguesas, pescados plancha u horno, parrillada de verduras.

INGREDIENTES UTILIZADOS EN SU PREPARACIÓN

PURÉ DE CEBOLLAS ASADAS AL HORNO

- Cebollas asadas al horno durante 1 hora. Se lavan las cebollas frescas, se pelan, se cortan, se asan durante 1 hora, se mezclan con azúcar de caña y sal marina, y se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



AHUMADO DE MADERAS NOBLES

- Un proceso natural por el cual se calientan virutas de madera de arce, cerezo, roble, nogal y fresno.



SOLOMILLO DORADO, CRUJIENTE DE CHISTORRA, FRIJOLES DE LIMA



ELABORACIÓN

FRIJOLES DE LIMA CON AJO

Añade los frijoles al agua y deja que se cuezan a fuego muy lento durante 1 hora. Escurrir y enjuagar. Vuelve a llenar el recipiente con suficiente agua fría para cubrir los frijoles. Llévelo a ebullición entre una hora y hora y media. Escúrrelo pero conserva algo de líquido. En otra sartén, sofríe ligeramente el ajo picado, añade los frijoles de lima escurridos, remueve un poco y añade parte del líquido de los frijoles. Sazona al gusto.

TORTILLA DE HARINA

Pon harina en un bol y lentamente añade agua. La masa no debe pegarse a las paredes. Retírala, espolvorea algo de harina sobre la encimera y trabaja la masa suavemente. Déjala reposar durante 30 minutos. Reparte 30 g de masa en bolas y aplástalas para darles una forma redonda y fina. Tuesta ligeramente las tortillas en una sartén.

PIMIENTOS CÓNICOS ASADOS

Calienta el carbón para asar (o asa en el horno). Asa los pimientos hasta que estén negros. Retíralos, colócalos en una bandeja y cúbrelos bien durante 5 minutos. Retira y enjuaga cuidadosamente los pimientos con agua para quitar la piel carbonizada. Secar y reservar.

CHISTORRA

Dora las chistorras en una sartén caliente hasta que estén hechas.

PURÉ DE AGUACATE Y SALSAS DE TOMATE

Para el puré, añade jugo de lima a un aguacate triturado y sazónalo al gusto. Tapar y reservar.

Para la salsa de tomate, mezcla todos los ingredientes preparados en un tazón. Sazónalo. Reservar.

INGREDIENTES | 10 pax

SOLOMILLO DORADO

1,5 kg Solomillo de ternera (bavette)
10 g Mezcla de especias (5 g de sal, 4 g pimentón ahumado, 1 g de comino)

20 g Aderezo Ahumado Knorr

200 g Margarina

FRIJOLES DE LIMA CON AJO

1 kg Frijoles de lima
30 g Ajo picado
3 l Agua

PURÉ DE AGUACATE

2 uni Aguacates enteros, maduros, triturados

10 ml Jugo de lima

SALSAS DE TOMATE

500 g Tomates, sin piel, en trocitos

20 g Cilantro picado

20 g Cebolla en brunoise

15 ml Jugo de lima

TORTILLA DE HARINA

300 ml Masa harina

250 ml Agua caliente (a 55°C)

CHISTORRA

200 g Chistorra cortada en rodajas

GUARNICIONES

Hoja de cilantro, gajos de lima (troceada), anillos de cebolla (en rodajas finas)

SOLOMILLO DE BUEY (BAVETTE)

Adereza el solomillo con una mezcla de especias y añade Aderezo Ahumado Knorr. Saltea el solomillo hasta que esté crujiente. Dale un toque final con margarina.



GRILL BURGER, PATATAS CAJÚN, ENSALADA DE BULGUR, CEBOLLA ENCURTIDA Y RÚCULA



INGREDIENTES | 10 pax

BURGER

1,5 Kg Carne picada de ternera
 50 g Cebolla
 1 uni Ajo
 50 ml Aderezo Ahumado Knorr
 150 g Tomates secos en aceite
 10 uni Bollo de pan
 250 ml Caldo o fondo de carne

ENSALADA

80 g Rúcula
 500 g Cebolla roja
 240 g Bulgur cocido
 100 ml Vinagre arroz
 20 g Sal
 20 g Azúcar
 200 g Tomates secos en aceite

PATATAS CAJÚN

1 Kg Patatas
 40 g Especias cajún
 - Aceite

BACON-NESA

10 Tiras de bacon
 1 Cebolla
 2 Dientes de ajo
 500 ml Hellman's Original

ELABORACIÓN

BURGER

Macera la carne picada con el Aderezo Ahumado Knorr, la cebolla, el tomate todo muy fino picado.

Los ingredientes pueden variar según la receta o el toque personal para cada tipo de burger.

El Aderezo Ahumado impregnará rápidamente la carne, ganando cierta intensidad tras un cierto reposo de 1 ó 2 horas.

Una vez lista la mezcla, da forma a las burgers y haz a la plancha o grill.

Tuesta ligeramente una mitad del bollo de pan antes de coloca la burger encima.

En un recipiente o cazo aparte, dispón un caldo o fondo de carne caliente y reducido y añádele un toque de Aderezo Ahumado Knorr. Usa este jugo para mojar la burger cuando está en el plato o al salir de la plancha, para conseguir un brillo y un punto extra de sabor a carne y a humo natural (opcional).

ENSALADA

Lava la juliana de cebolla con agua y mezcla con la sal, el azúcar y el vinagre. Tapar y reposar 2 horas. Escurre en un colador gradre con un peso encima.

Prueba el punto de acidez y sazón, corrigiendo si fuera necesario mediante un lavado ligero.

Cuece el bulgur y una vez frío combina con la rúcula, la cebolla encurtida y los tomates.

BACON-NESA

Frie o asa el bacon con la cebolla en trozos y el ajo. Una vez el bacon está bien desgrasado y crujiente, introdúcelo junto a la cebolla y el ajo en la Thermomix o robot. Incorpora la mitad de la mayonesa y turbina hasta obtener una especie de pesto. Enfriar en nevera y una vez frío mezclar con el resto de mayonesa. Servir.

PATATAS CAJÚN

Lava muy bien las patatas y sin pelar, corta en gajos medianos. Frie ligeramente en aceite muy caliente y termina en el horno, espolvoreando especias cajún. Servir de guarnición.

ADEREZO SABOR

UMAMI

DESCRIPCIÓN

- El rico sabor caramelizado de cebollas y ajos asados a fuego lento.

CARACTERÍSTICAS



- 100 % ingredientes naturales
- Sin gluten
- Vegano

BENEFICIOS

- Aporta una profundidad de sabor caramelizado a los platos.
- Destaca y balancea sabores que podrían pasar desapercibidos.
- Aporta cuerpo a platos vegetarianos.

APLICACIONES

- Estofados clásicos, tartar, rissotos, salsas, fondos.

INGREDIENTES UTILIZADOS EN SU PREPARACIÓN

PURÉ DE CEBOLLAS ASADAS AL HORNO

- Se lavan las cebollas frescas, se pelan y se asan al horno durante 1 hora y luego se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



PURÉ DE AJOS ASADOS AL HORNO

- Los dientes de ajo fresco se asan al horno durante 1 hora, se hacen puré y a continuación se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



CONCENTRADO DE CEBOLLA FRITA

- Concentrado de jugo de cebolla cocinado ligeramente en grasa con azúcar. Para 1 kg de concentrado se utilizan 7,5 kg de cebollas frescas.



EXTRACTO DE AJO

- Extracto natural obtenido del ajo.





CHULETA DE CORDERO, MERMELADA DE TOMATE Y PANEER



INGREDIENTES | 10 pax

COSTILLAR DE CORDERO

10 uni Costillar de cordero limpio en porciones

GARBANZOS CON ESPECIAS

300 g Garbanzos enlatados, enjuagados y escurridos

10 g Semillas de mostaza

5 g Semillas de cardamomo

2 g Semillas de comino

3 g Semillas de hinojo

5 g Cúrcuma en polvo

30 g Chalota en brunoise

500 ml Agua

10 g Aderezo Sabor Umami Knorr

MERMELADA DE TOMATE

800 g Tomates roma

200 g Azúcar

20 g Hojas de menta picadas muy fino

20 g Cilantro picado muy fino

PANEER

1 l Leche entera

120 ml Zumo de limón

4 g Sal

SALSA DE TAMARINDO

100 g Pasta de tamarindo sin semillas

50 ml Aceite vegetal

5 g Semillas de mostaza

3 uni Chiles desecados

50 g Puré de tomate

200 ml Agua

500 ml Caldo de Pollo Líquido Knorr

2 g Cúrcuma en polvo

50 g Azúcar

10 g Crema fresca (crème fraîche)

500 ml Caldo de Pollo Líquido Knorr

ELABORACIÓN

GARBANZOS CON ESPECIAS

En una cazuela honda, añade aceite y las semillas de especias. Caliéntalo. Cuando las semillas de mostaza empiecen a crepitar, añade los chalotes. Saltéalo hasta que quede fragante y translúcido. Añade cúrcuma en polvo y remueve bien; a continuación, añade agua y Aderezo sabor Umami Knorr. Añade los garbanzos y cuécelos hasta que estén blandos.

MERMELADA DE TOMATE

Añade azúcar a una sartén y caliéntala. Cuando el azúcar se caramelize, añade los tomates cortados en trozos grandes y las hierbas picadas, y sigue cocinando hasta obtener una consistencia de mermelada. Enfríalo inmediatamente y guárdalo.

PANEER

Calienta leche a 90 °C, removiendo con frecuencia para evitar que se pegue. Retíralo del fuego y añade el jugo de limón; debe cuajarse inmediatamente. Déjalo reposar tapado durante 10 minutos. Cuélalo con una estopilla, exprime las cuajadas y espolvorea sal. Remueve suavemente para mezclar. Dale forma en un recipiente y déjalo en refrigeración durante toda la noche.

SALSA DE TAMARINDO

Vierte aceite en una sartén, añade las semillas de mostaza y los chiles desecados, y caliéntalo todo. Cuando las semillas de mostaza crepiten, añade puré de tomate, agua y los otros ingredientes (excepto la crema fresca). Deja cocer a fuego lento durante 15 minutos, y dale un toque final con crema fresca. Sazona al gusto.

COSTILLAR DE CORDERO

Sazónalo y dóralo en una sartén caliente con aceite hasta que alcance el punto de cocción deseado, y, a continuación, déjalo reposar.

CHIPIRONES FRITOS ENCEBOLLADOS, PATATA CHAFADA, JUGO Y TOFFEE DE CEBOLLA



ELABORACIÓN

CHIPIRONES

Limpia bien los chipirones, sazona ligeramente y pasa por harina de garbanzo. Frie en abundante aceite caliente. Quita el exceso de aceite.

PATATA CHAFADA

Cuece la patata y una vez bien seca, chafar y aliñar con sal y aceite de oliva. Incorpora las hojas de espinacas frescas.

Mezcla ligeramente y dispón en el plato en pequeñas cantidades separadas.

TOFFEE DE CEBOLLA

Pocha la cebolla en juliana con aceite de oliva, en una olla ancha y tapada. Sudar la cebolla durante el tiempo necesario, moviendo habitualmente. Introduce una pequeña cantidad de agua y el azúcar para ayudar a la caramelización.

Cuando se obtiene color dorado incorpora el Aderezo Sabor Umami Knorr y termina de caramelizar al gusto.

JUGO DE CEBOLLA

Hierve un caldo de pescado con algo de colágeno o de marisco y reduce junto con el Aderezo Sabor Umami Knorr. Servir.

Antes de servir, bate con una barilla o turmix si se desea aportar una textura espumosa a la salsa.

Termina con unas gotas de aceite de oliva crudo o un aceite de ajo.

INGREDIENTES | 10 pax

CHIPIRONES

1,2 Kg Chipirones limpios
200 g Harina de garbanzo

PATATA CHAFADA

700 g Patata
100 g Espinacas baby
10 g Sal
50 ml Aceite oliva

TOFFEE DE CEBOLLA

800 g Cebolla
50 ml Aderezo Sabor Umami Knorr
5 g Sal
20 g Azúcar
200 ml Aceite de oliva

JUGO DE CEBOLLA

400 ml Caldo de pescado Knorr preparado
30 ml Aderezo Sabor Umami Knorr
1 uni Ajo
50 ml Aceite de oliva

ADEREZO

CÍTRICO

DESCRIPCIÓN

- El sabor enérgico y refrescante de la mandarina, la lima y el yuzu.

CARACTERÍSTICAS



- 100 % ingredientes naturales
- Hecho con 750g de cítricos
- Sin gluten
- Vegano

BENEFICIOS

- Aporta una combinación equilibrada de frescor, vigor y sabor de cítricos a platos salados o frío. Complementa con notas de zumo, pulpa y cáscara de cítricos.

APLICACIONES

- Vinagretas.

INGREDIENTES UTILIZADOS EN SU PREPARACIÓN

CONCENTRADO DE JUGO DE MANDARINA

- Se utilizan 9 kg de mandarinas para obtener 1 kg de concentrado de mandarina.



CONCENTRADO DE JUGO DE LIMA PERSA

- Citrus latifolia Tan (lima de Tahití). Un nombre común alternativo es el de «limón persa». Recién exprimido, concentrado y congelado. Se utilizan 7 kg de lima para obtener 1 kg de concentrado.



JUGO DE YUZU

- Elaborado en Corea del Sur a partir de yuzu fresco procedente de las granjas del lugar. Exprimido, procesado y congelado. Concentración natural. 14-15 yuzu por kg de jugo.



EXTRACTO DE LIMÓN

- Extracto natural obtenido de limones.





LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA Y VINAGRETA DE TOMATE, YUZU Y CÍTRICOS



INGREDIENTES | 10 pax

LUBINA (U OTRO PESCADO)

1,2 Kg Lubina fresca limpia
30 ml Aceite
5 g Sal

PATATAS PANADERA

1 Kg Patatas
200 g Cebolla
200 g Puerro
50 ml Aceite
200 ml Vino blanco
300 ml Caldo de Pescado Knorr preparado

VINAGRETA

200 g Tomate concassé
200 ml Aceite oliva
30 g Cebollino
50 ml Aderezo Cítrico Knorr
1 Diente de ajo

ELABORACIÓN

LUBINA (U OTRO PESCADO)

Limpia y corta el pescado y hazlo al horno de forma tradicional.

PATATAS PANADERA

Corta las patatas en rodajas y la cebolla y el puerro en tiras. Dispón en una bandeja con un chorro de aceite, otro de vino y mojar un poco con agua o caldo de pescado.

VINAGRETA

Prepara una vinagreta batiendo ligeramente el Aderezo Cítrico Knorr con el aceite de oliva, cebollino, ajo frito o aceite de ajo. Una vez bien mezclado o incluso semi emulsionado, añade el tomate crudo cortado en pequeños dados y sirve por encima del pescado. La combinación de cítricos, mezcla de limón, mandarina y yuzu junto al ajo y el frescor del tomate, completan esta receta tan tradicional.

Esta vinagreta es válida incluso para ser usada para terminar de cocinar el pescado en el horno o sartén.

TARTAR DE SALMÓN Y GAMBA, GAZPACHUELO DE AGUACATE, YUZU Y ARBEQUINA



ELABORACIÓN

TARTAR

Corta los trozos de salmón y langostino, ya limpio todo, y marina 2 ó 3 minutos con zumo de limón y lima.

Una vez marinado al gusto, incorpora el Aderezo Cítrico Knorr y mezcla bien el conjunto, con algo de cebollino picado.

Sirve enseguida sobre el gazpachuelo, con la ayuda de un aro metálico.

EMULSIÓN

En un bol bate con una varilla el Aderezo Cítrico Knorr e ir incorpora el aceite en hilo muy fino. Continua batiendo con fuerza unos segundos hasta conseguir una emulsión lo suficientemente estable.

Tuesta ligeramente y corta en finas tiras para decorar este plato.

GAZPACHUELO

Tritura muy fino los aguacates con los dos caldos en caliente, que no deben estar muy fuertes, ni de sal ni de sabor.

Una vez se obtiene la crema o sopa, incorpora directamente la Mayonesa Hellmann's Original, que por sus propiedades técnicas, ayudará a obtener una textura más cremosa y uniforme, sin separar su grasa ni riesgo de que se corte.

Acaba de obtener la fluidez deseado incorporando más agua o caldo si fuera necesario.

El gazpachuelo se debe servir tibio, aunque en este caso también funcionará como una sopa fría.

INGREDIENTES | 10 pax

TARTAR

500 g Salmón
100 g Langostino
10 g Cebollino
70 ml Zumo de lima o limón
30 ml Aderezo Cítrico Knorr

GAZPACHUELO

500 ml Caldo de Pescado Knorr preparado
500 ml Caldo de marisco
2 uni Aguacate
50 ml Zumo de limón
140 g Mayonesa Hellmann's Original
5 g Sal

EMULSIÓN

50 ml Aderezo Cítrico Knorr
150 ml Aceite de oliva arbequina
2 g Alga seca nori



Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

