



Unilever
Food
Solutions



**¡TODAS TUS SALSAS
CON LA MEJOR GAMA
DE MAYONESAS
HELLMANN'S!**

**Descubre el ingrediente clave
para tus recetas de Casual Food**

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

HELLMANN'S:
EL INGREDIENTE CLAVE PARA TUS SALSAS.

.....

LA TENDENCIA **CASUAL FOOD** HA EVOLUCIONADO. HOY, YA NO SE TRATA SOLO DE RAPIDEZ, SINO DE OFRECER NUEVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS. **¿LA CLAVE? LAS SALSAS.** SON EL INGREDIENTE QUE PERMITE INNOVAR, **POTENCIAR EL SABOR** Y DAR RESPUESTA A LAS NUEVAS DEMANDAS DEL CONSUMIDOR.

.....

HELLMANN'S TE PERMITE ELABORAR SALSAS A BASE DE MAYONESA CON **MÚLTIPLES APLICACIONES:** TANTO EN FRÍO COMO EN CALIENTE, EN MANGA O BIBERÓN, E IDEALES PARA DIPEO, MARINADOS O BOCADILLOS. SON UNA SOLUCIÓN RÁPIDA, ESTABLE Y LLENA DE **SABOR.**

HAMBURGUESA CON SALSA EMMY



HAMBURGUESA CON SALSA EMMY

INGREDIENTES

Para la hamburguesa:

- 1 unidad - Pan de hamburguesa
- 60 g - Aguacate
- 15 g - Tomate
- 20 g - Pimiento asado
- 1 unidad - Huevo frito
- 10 g - Rúcula

PARA LA SALSA EMMY:

- 400 g - Hellmann's Professional
- 100 g - Pasta de chilies fermentados (Gochujang)
- 100 g - Vinagre de arroz
- 100 g - Miel
- 60 g - Mantequilla
- 20 g - Ajo fresco muy picado
- 10g - Sesamo negro
- 20g - Salsa Inglesa (Perrins)

PREPARACIÓN

Para la hamburguesa de ternera:

- Fríe la hamburguesa de ternera de 120 g en una sartén a fuego medio hasta que esté completamente cocida.
- Coloca una loncha de queso sobre la hamburguesa en el último minuto de cocción para que se derrita. Reserva.

Para la salsa:

- Calienta las semillas de sésamo junto con la mantequilla .
- Integra la mayonesa y el resto de ingredientes para conseguir la mezcla.



Para montar la hamburguesa:

- Unta 10 g de mayonesa Hellmann's Original en la parte inferior del pan de hamburguesa.
- Coloca los ingredientes en este orden: rodajas de tomate, aguacate, pimientos asados, hamburguesa con queso, huevo frito, rúcula y una generosa cucharada de la salsa Emmy.
- Coloca la tapa del pan sobre la hamburguesa.



UNA HAMBURGUESA SABROSA
Y EN TENDENCIA GRACIAS A LA
SALSA EMMY, CON LA CREMOSA
TEXTURA DE HELLMANN'S,
INCLUSO EN CALIENTE

TACOS DE PESCADO CON SALSA DE AGUACATE Y CILANTRO



TACOS DE PESCADO CON SALSA DE AGUACATE Y CILANTRO

INGREDIENTES

Para los tacos:

- 100 g - Harina
- 20 g - Bicarbonato
- 10 g - Levadura en polvo
- 125 ml - Agua
- Aceite de canola

Para el pescado

- 60 g - Merluza rebozada

PARA LA SALSA FRESCA DE AGUACATE Y CILANTRO

- 400 g - Hellmann's Professional
- 300 g - Yogurt natural
- 200 g - Aguacate natural
- 30 g - Chile jalapeño (1 unidad)
- 200 ml - Zumo de lima
- 100 g - Cilantro fresco
- 10 g - Ajo fresco (1 diente)
- 2 g - Ralladura lima

PREPARACIÓN

Para los tacos:

- Prepara los tacos, incluye la merluza rebozada
- Completa con cebolla a tiras y cilantro
- Cubre con la salsa para condimentar.

Para la salsa:

- Vierte el yogur junto con la mayonesa y el resto de ingredientes en el vaso americano.



FRESCURA EN CADA
BOCADO, CON UNA MEZCLA
PERFECTA DE TODOS LOS
INGREDIENTES



SHUMAI
RELLENOS DE CARNE
DE CERDO

SHUMAI RELLENOS DE CARNE DE CERDO

INGREDIENTES

PARA LA SALSA ASIA SOJA-SESAMO-MIEL

- 400 g - Hellmann's Professional
- 75 g - Salsa de soja
- 50 g - Salsa teriyaki
- 25 g - Mostaza inglesa
- 20 ml - Zumo limon
- 30 g - Jengibre rallado
- 100 g - Miel
- 20 g - Aceite de sesamo
- 20 g - Mirin

PREPARACIÓN

Para el relleno:

- Prepara la carne mezclada con ajo
- Crea la forma de los shumai en la masa wantan
- Cocínalos al vapor
- Condimenta con la salsa

Para la salsa:

- Integra todos los ingredientes de la salsa en un vaso americano.



“ LA SUAVIDAD DE
HELLMANN'S SE FUSIONA
CON LO MEJOR DEL SABOR
ORIENTAL, CON UNA
INTEGRACIÓN PERFECTA
DE LOS LÍQUIDOS CON LA
MEZCLA. ”

CROISSANT DE ENSALADA DE POLLO Y SALSA TIPO DIJONESA



CROISSANT DE ENSALADA DE POLLO Y SALSA TIPO DIJONESA

INGREDIENTES

Para la ensalada de pollo:

- 1 kg - Pechugas de pollo cocidas, cortadas en dados
- 200 g - Manzanas Red Delicious sin pelar, cortadas en dados finos
- 180 g - Uvas mixtas, cortadas por la mitad
- 200 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 100 g - Apio cortado en dados
- 1 unidad - Cebolla pequeña, blanca picada
- 20 ml - Zumo de limón
- 10 g - Pimienta blanca, molida
- 10 g - Pimentón
- Hellmann's Salsa para Ensalada Mostaza y Miel sin gluten IL

Para el croissant:

- Croissants
- Ensalada de pollo, preparada
- Tomate en rodajas
- Hojas de lechuga lavadas

PARA LA SALSA DIJONESA

- 250 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 150 ml - Hellmann's Salsa para Ensalada Mostaza y Miel sin gluten IL

PREPARACIÓN

Para la marinada:

- Para la ensalada de pollo
- Mezclar las salsas Hellmann's para crear la dijonesa.
- Combinar todos los ingredientes para la ensalada de pollo hasta que los ingredientes queden bien integrados y enfriar.

Para el croissant:

- Una vez enfriada, añadir la ensalada de pollo preparada sobre

Tip del chef:

Puedes hacer una versión vegetariana de este croissant, sustituyendo el pollo por el The Vegetarian Butcher NoPollo Listo para Comer.

los croissants partidos por la mitad y cubrir con más hojas de lechuga y rodajas de tomate.

- Servir el croissant inmediatamente.
- Este croissant de ensalada es una reinterpretación fresca y sabrosa de un clásico que deleitará a tus clientes y añadirá un toque de sofisticación a tu menú. Ideal para servir en la hora del desayuno junto a un zumo de naranja o café. También puede servir como opción para el almuerzo o presentarlo en buffets de hoteles.



“LA RECETA QUE TE VA A PERMITIR RENOVAR TU CARTA CON PLATOS CLÁSICOS Y CREATIVOS QUE GUSTAN A TODOS.”

VITELLO TONNATO



VITELLO TONNATO

INGREDIENTES

Para la carne:

- 1 kg - Redondo de ternera
- 1 L - vino blanco
- 1 unidad - Tallos de apio
- 3 unidades - Hojas de laurel
- 5 unidades - Pimienta negra, grano

PARA LA SALSA:

- 400 g - Atún en aceite
- 350 g - Hellmann's Professional sin gluten cubo 5L
- 100 g - Anchoas
- 50 g - Alcaparras
- 100 ml - Zumo de limón
- 100 ml - Vinagre de vino blanco
- 200 g - Alcaparrón
- 100 g - Mostaza de grano

Tip del chef:

Para darle un toque original al emplatado prueba servir la ternera en forma de carpaccio. Luego, coloca pequeños puntos de la salsa de atún. Agrega alcaparrones cortados en rodajas finas y algunas hojas de rúcula o brotes frescos. Para un acabado gourmet, un chorrito de aceite de trufa.

PREPARACIÓN

Para la carne:

- Macerar la ternera con el vino blanco y las especias unas 12 horas en nevera bien cubierto.
- Cocinar en una olla con agua y contar durante 1 hora y 20 min desde que empiece a hervir.
- Dejar la carne reposar en la nevera hasta que esté fría y cortarla finamente.

Para la salsa:

- Mezclar todos los ingredientes con Hellmann's Professional y tritular hasta que quede una salsa fina.

Emplatado:

- Disponer la carne finamente cortada, con la mayonesa con toque de mostaza y alcaparrones sobre un bollo de pan.



“ ESTE CLÁSICO ITALIANO, ELABORADO CON UNA CREMOSA SALSA MUY UMAMI, ESTÁ CONQUISTANDO LAS CARTAS DE LOS MEJORES RESTAURANTES.”



**PHILLY
CHEESESTEAK
CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS
A LA PARRILLA**

PHILLY CHEESESTEAK CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS A LA PARRILLA

INGREDIENTES

Para los toppings del sándwich:

- 4 ml - Aceite vegetal
- 2 unidades - Cebolla
- 3 unidades - Pimientos rojos
- 2 unidades - Pimientos verdes
- Sal y pimienta
- 1.68kg - Bistec de falda
- **354 ml - Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne sin gluten y sin lactosa botella 1L**
- 420 g - Queso Provolone, rallado

Para el emplatado:

- 10 unidades - Panecillos italianos blancos o de maíz
- **350 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**

PARA LA SALSA

- **354 g - Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne sin gluten y sin lactosa botella 1L**
- **350 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Para los toppings del sándwich:

- Calentar una sartén grande, idealmente de hierro fundido, a fuego medio. Calentar el aceite vegetal en la sartén hasta que brille, luego añadir la cebolla y los pimientos, y remover para combinar. Cocer, removiendo de vez en cuando, hasta que estén blandos y dorados, unos 15 minutos. Sazonar al gusto con sal y pimienta, retirar y reservar.
- Subir el fuego y sazonar la carne generosamente con sal y pimienta. Añadir el filete a la sartén, por tandas si es necesario, y cocinar hasta que esté bien dorado pero poco hecho, unos 4 minutos.

- Reducir el fuego a medio y volver a poner las cebollas, los pimientos y los champiñones en la sartén. Añadir el Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne preparado. Remover para mezclar. Cuando el líquido se haya absorbido por completo, bajar el fuego y cubrir con el queso en lonchas. Usando pinzas y una espátula ancha, revolver y tirar para combinar mientras el queso se derrite, aproximadamente 3 minutos.

Para los toppings del sándwich:

- Precalentar el horno a 350 grados. Meter los panecillos en el horno durante unos 3 minutos. Retirar los panecillos del horno y untar mayonesa en el interior de cada panecillo.
- Rellenar con una mezcla de carne, verduras y queso. Servirlos inmediatamente.



“ESTE EMBLEMÁTICO SÁNDWICH ES UN CLÁSICO FAVORITO AMERICANO PERFECTO PARA CUALQUIER MENÚ. PERFECTO PARA LOS AMANTES DE LA CARNE.”

HAMBURGUESA DE ENSALADA DE CANGREJO MARYLAND



HAMBURGUESA DE ENSALADA DE CANGREJO MARYLAND

INGREDIENTES

Para la ensalada de cangrejo:

- 450 g - Carne de cangrejo
- 80 g - Perejil fresco picado
- 150 g - Pimiento rojo, cortado en dados
- 120 g - Cebolla amarilla, en dados pequeños
- 50 g - Alcaparras
- 350 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 20 g - Condimento para mariscos
- 30 ml - Zumo de limón

Para el queso crema al limón y eneldo:

- 200 g - Queso crema
- 20 g - Ralladura de limón
- 25 ml - Zumo de limón
- 15 g - Eneldo Fresco

Para la hamburguesa:

- 10 unidades - Hamburguesa de salmón
- 10 unidades - Pan de hamburguesa
- 10 unidades - Hojas de lechuga lavadas

PARA LA SALSA

- 200 g - Queso crema
- 20 g - Ralladura de limón
- 25 ml - Zumo de limón
- 15 g - Eneldo Fresco
- 350 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L

PREPARACIÓN

Para la ensalada de cangrejo

- Combinar todos los ingredientes para la ensalada de cangrejo y enfriar.

Para el queso crema al limón y eneldo

- Batir el queso crema hasta que esté ligero y suave.
- Añadir el resto de ingredientes y mezclar hasta integrar bien.

Para la hamburguesa

- Cocinar la hamburguesa de salmón.
- Untar los bollos tostados con queso crema de limón y eneldo (250 g). Cubrir con lechuga.
- Cubrir con una hamburguesa de salmón cocido y ensalada de cangrejo (500 g).



“LA ENSALADA DE CANGREJO
RECIÉN HECHA CUBRE UNA
SALUDABLE HAMBURGUESA DE
SALMÓN EN UN PANECILLO RECIÉN
TOSTADO Y TERMINADO CON
QUESO CREMA AL LIMÓN-ENELDO.”

**BRIOCHE CON
TARTAR DE VACA,
MAYONESA HELLMANN'S
TRUFADA Y HUEVO FRITO**



BRIOCHE CON TARTAR DE VACA, MAYONESA HELLMANN'S TRUFADA Y HUEVO FRITO

INGREDIENTES

Para el brioche de tartar:

- 30 g - Carne de vaca
- 6 g - Vinagreta de cebolleta y soja
- 10 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- Trufa negra
- 2 unidades - Pan brioche
- 2 unidades - Huevos de codorniz

PARA LA SALSA

- 6 g - Vinagreta de cebolleta y soja
- 10 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- Trufa negra

PREPARACIÓN

Para el brioche de tartar:

- Picar la carne en dados pequeños.
- Aliñar con la vinagreta de cebolleta y soja.
- Ligar con la mayonesa trufada.
- Remover bien y colocar sobre el panecillo brioche.
- Cocinar el huevo de codorniz en sartén.
- Colocamos 3 puntos de Hellmann's trufada encima de la carne y, por último, culminar con el huevo frito.



“SÁCALE TODO EL PARTIDO A TU COCINA CON ESTA RECETA DE APROVECHAMIENTO BY HELLMANN'S Y EL CHEF ANTONIO ARRABAL, DEL RESTAURANTE LA JAMADA (BURGOS).”

FOCACCIA DE BAGAZO AL ESTILO DE DETROIT CON 'NDUJA



FOCACCIA DE BAGAZO AL ESTILO DE DETROIT CON 'NDUJA

INGREDIENTES

Para la ensalada de cangrejo:

- 250 g - **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 250 g - Zanahorias
- 28 ml - Vinagre vino blanco

Pesto de hojas de zanahoria

- 120 g - Espinacas
- 240 g - Hojas de zanahoria
- 1 unidad - Ralladura de cáscara de limón
- 1 unidad - Aguacate
- 225 g - Queso parmesano rallado

Crema de ajo fermentado

- 12 unidades - Dientes de Ajo Fermentados Rallados
- 225 g - Base de Sopa Cremosa
- 826 g - Agua
- 1 unidad - Corteza de Parmesano
- Sal y pimienta al gusto
- 25 unidades - Dientes de ajo
- 472 g - Agua

Masa de pizza

- 550 g - Harina de Bagazo
- 295 g - Agua Tibia
- 2 Cucharadas - Levadura
- 2 Cucharadas - Azúcar
- Levadura de Panadería
- 2 Cucharada - Aceite de oliva
- Harina Blanca de Trigo

PREPARACIÓN

Alioli de zanahoria

- Asar las zanahoras hasta que queden tiernas, dejar enfriar y procesar hasta tener una mezcla homogénea. Reservar.

Pesto de hojas de zanahoria

- Escaldar la hojas de zanahoria y triturar ingredientes.

Crema de ajo fermentado

- Combinar el ajo y especias en un frasco, sumar agua y dejar reposar con tapa semi cerrada por 4 días y luego pasar a frigorífico.

Masa de pizza

- Combinar el agua, azúcar y levadura.

- Cuando comience a leudar, incorporar el resto de ingredientes
- Amasar, colocar en recipiente engrasado y tapar hasta que duplique su tamaño.
- Quitar el gas de la masa y colocarla en las bandejas de hierro mineral azul Lloyd y dejar levar una vez más durante 1 hora.

Emplatado

- Cubrir la masa con queso, verter hilos de crema de ajo
- Hornear durante aproximadamente 18 minutos.
- Poner la 'nduja sobre la pizza y dejar reposar 5 minutos
- Adornar con gotas de alioli de zanahoria y pesto de hojas de zanahoria.



FOCACCIA CRUJIENTE
COMO BASE, UNA MEZCLA
EXPLOSIVA DE SABORES Y
ESE TOQUE DE HELLMANN'S
QUE MARCA LA DIFERENCIA.



**TORTITAS
JAPONESAS
(OKONOMIYAKI)**

TORTITAS JAPONESAS (OKONOMIYAK)

INGREDIENTES

- 500 g - Harina
- 2 unidades - Huevos
- 500 ml - Caldo dashi
- 2 unidades - Cucharaditas de Levadura en polvo
- 80 g - migas de tempura tenkasu (fritas)
- 200 g - Col china (cortada en tiras finas)
- 70 g - Brotes de Soja
- Katsuobushi
- 70 g - Cebolleta (cortada en rodajas)
- 300 g - camarón «tigre negro» (limpiado y cortado en trozos)
- Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 3L
- Salsa tonkatsu

PARA LA SALSA

- Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 3L
- Salsa tonkatsu

PREPARACIÓN

- Mezclar el dashi y los huevos.
- Tamizar la harina y la levadura en polvo en un bol y añadir poco a poco el dashi.
- Mezclar hasta que no queden grumos. Añadir las migas de tenkasu, la col, los brotes de soja y los camarones.
- Calentar un poco de aceite en una sartén y añadir un poco de masa.
- Freír la tortita durante 3-5 minutos por ambos lados hasta que esté bien hecha y crujiente.
- Rociar un poco de salsa tonkatsu y mayonesa original Hellmann's sobre la tortita.
- Espolvorear el katsuobushi y la cebolleta.



UNA RECETA ASIÁTICA
QUE COMBINA UN
SABOR EXQUISITO
Y UNA TEXTURA
SORPRENDENTE

ROLLS DE BRIOCHE CON ENSALADILLA DE BACALAO Y MAYONESA DE ACEITUNAS



ROLLS DE BRIOCHE CON ENSALADILLA DE BACALAO Y MAYONESA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES

Ensaladilla de bacalao

- 100 g - Bacalao miga
- 4 unidades - Tomates cherry
- 50 g - ebolla tierna picada
- 60 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo IOL

PARA LA SALSA:

Mayonesa de aceitunas negras:

- 100 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo IOL
- 20 g - Pasta aceituna negra

PREPARACIÓN

Ensaladilla de bacalao

- Mezclar la cebolleta tierna con el bacalao y los tomates, añadir la mayonesa de Hellmann's, remover y reservar.

Para la mayonesa de aceitunas negras

- Para la mayonesa de aceitunas negras, mezclar todos los ingredientes y reservar.

Presentación

- Colocar el pan brioche en la base, añadir la ensaladilla de bacalao encima y terminar con la mayonesa de aceitunas.



“RECETA DE TAPA DE
ROLLS DE BRIOCHE CON
ENSALADILLA DE BACALAO
CON MAYONESA DE
ACEITUNAS NEGRAS.”

**BOCADILLO DE
COCHINITA PIBIL
CON MAYONESA DE
ACHIOTE Y CEBOLLA**

HELLMANN'S
EST. 1913



BOCADILLO DE COCHINITA PIBIL CON MAYONESASA DE ACHIOTE Y CEBOLLA

INGREDIENTES

Cochinita Pibil

- 600 ml - Zumo de naranja
- 2 unidades - Cabeza de ajo asado
- 1 unidad - Canela en rama tostada en sartén
- 150 g - Pasta de achiote
- 2 Cucharada - Comino
- 4 unidades - Clavo
- 2 unidades - Chili
- 6 Cucharadas - Orégano
- 4 unidades - Lima exprimida
- 1 unidad - Cabeza de lomo
- Cebolla Xnipek
- 100 ml - Zumo de naranja
- 100 ml - Juço de lima
- Jalapeños sin pepitas picados finamente
- 3 unidades - Cebolla roja

PARA LA SALSA MAYONESASA DE ACHIOTE:

- 100 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 10L
- 20 g - Pasta de achiote
- 1 unidad - Zumo de media lima

PREPARACIÓN

Cochinita Pibil

- Marinar 10h la carne con azúcar y sal a partes iguales, pimentón de la vera y ajo en polvo.
- Triturar todos los ingredientes.
- Una vez marinada, limpiar y envasar con el líquido y dejar reposar 1 noche.
- Introducir en el horno a 180 °C durante 45 min.
- Desmigajar y picar los trozos de carne y poner todo junto con el líquido a cocer en una olla unos minutos para que coja sabor la carne y quede todo homogéneo. Desmigamos y reservamos.

Cebolla Xnipek

- Cortar en juliana la cebolla y juntar con el resto de ingredientes.
- Envasar y dejar reposar mínimo 4 horas.

Para la mayonesa de achiote

- Mezclamos todos los ingredientes y reservamos.



“PRUEBA LA TAPA DE BOCADILLO DE COCHINITA PIBIL CON MAYONESASA HELLMANN'S DE ACHIOTE Y CEBOLLA CRUJIENTE.”

EMPANADILLAS CRIOLLAS CON MAYONESA DE AGUACATE



EMPANADILLAS CRIOLLAS CON MAYONESA DE AGUACATE

INGREDIENTES

Empanadilla criolla

- 1 kg - Carne, picada mixta
- 150 g - Pimiento verde
- 150 g - Pimiento rojo
- 150 g - Cebolla
- 5 g - Pimentón
- 30 ml - Vino blanco
- 40 g - Achiote
- 1 Cucharadita - Comino en polvo
- 2 g - Pimienta negra, molida
- 100 g - Aceitunas
- 2 unidades - Huevos cocidos
- 15 ml - Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne sin gluten y sin lactosa botella 1L
- Agua
- Knorr Roux Espesante Oscuro sin lactosa bote 1kg
- 250 ml - Salsa Sweet Chili Hellmann's bocabajo

PARA LA SALSA MAYONESA DE AGUACATE:

- 100 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 10L
- 30 g - Aguacate
- 1 unidad - Zumo de media lima
- Cilantro
- Hojas de menta
- Sal

PREPARACIÓN

Empanadilla criolla

- Rehogar las verduras hasta que estén pochadas.
- Añadir la carne picada y dorarla bien, añadir el vino blanco y reducir.
- Añadir comino, pimienta negra, pimentón y sal.
- Añadir el agua al Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr y cocinar durante unos minutos, después lo ligamos con un poco de Roux Espesante Oscuro Knorr hasta que coja consistencia.

- Ya fuera del fuego añadir las aceitunas picadas y el huevo cocido picado.
- Rellenar las obleas con el relleno, cerrarlas y freír durante un par de minutos.

Para la mayonesa de aguacate

- Para la mayonesa, triturar todos los ingredientes y reservar.

Presentación

- Colocar las empanadillas en el plato y aliñar con la mayonesa de aguacate.



“RECETA DE TAPAS
DE EMPANADILLAS
CRIOLLAS CON
MAYONESA DE
AGUACATE.”

POLLO EN SALSA DE OSTRAS CRUJIENTE CON MAYONESA DE CHILES DULCES



POLLO EN SALSA DE OSTRAS CRUJIENTE CON MAYONESASA DE CHILES DULCES

INGREDIENTES

Pollo:

- 2 unidades - Contramuslos de pollo deshuesados
- 60 g - Salsa de ostras
- 50 g - Harina
- **100 g - Maizena Harina Fina de Maíz sin gluten caja 2,5kg**
- Sal
- Agua

PARA LA SALSA MAYONESASA DE CHILES DULCES:

- **100 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 10L**
- **100 ml - Knorr Salsa Líquida Sweet Chili lista para usar botella 1L**

PREPARACIÓN

Pollo

- Cortamos los contramuslos en dados y dejamos marinar con la salsa de ostras 24 horas.
- Mezclamos la harina con la Maizena la sal y vamos añadiendo agua poco a poco hasta obtener la textura ideal para freír.
- Pasamos el pollo por la fritura y freímos en abundante aceite a 190°C. Dejamos unos minutos y cuando esté bien crujiente sacamos a un papel absorbente.

Mayonesa de chiles dulces

- Mezclamos la Hellmann's Mayonesa Original con la salsa Sweet Chili Knorr y reservamos.

Presentación

- Colocamos sobre el plato de delivery y añadimos la salsa por encima de cada trozo.



“RECREA ESTA RECETA DE POLLO EN SALSA DE OSTRAS CRUJIENTE CON MAYONESASA DE CHILES DULCES.”

HAMBURGUESA FONDUE



HAMBURGUESA FONDUE

INGREDIENTES

Para la fondue de queso ahumado:

- 200 g - Champiñón brunoise
- 1 unidad - Chalote
- 20 g - Ajo picado
- Sal y pimienta
- 40 ml - Aceite de oliva
- 200 ml - Nata fresca espesa
- 180 g - Mozzarella ahumada, rallada
- 180 g - Cheddar ahumado, rallado
- 100 g - Queso Provolone, rallado

Preparar la hamburguesa

- 10 unidades - Panecillo de Pretzel, tostado
- 150 g - carne de res, molida, 80/20
- 700 ml - Fondue de queso ahumado, preparado
- Pimienta al gusto

PARA LA SALSA DIJONESA:

- 300 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 100 ml - Hellmann's Mostaza Bocabajo sin gluten 250ml

PREPARACIÓN

Para la fondue de queso ahumado

- Saltear ligeramente las setas en rodajas, el ajo y las chalotas picadas en aceite de oliva, añadir la crema espesa y cocinar hasta que la crema espese ligeramente.
- Terminar la fondue añadiendo los quesos. Salpimentar al gusto y mantener caliente para servir.

Preparar la Dijonesa

- Combinar la mayonesa Hellmann's® Real con la mostaza de Dijon. Mantener refrigerado para el servicio.

Preparar la hamburguesa

- Asar las hamburguesas.
- Untar 1 cucharada de Dijonesa (40 ml) en cada lado del bollo. Añadir la hamburguesa de ternera a la parrilla y cubra con 100 ml de fondue de queso ahumado y una chalota caramelizada. Añadir pimienta al gusto.



“UN RICO E INDULGENTE
FONDUE Y CHALOTES
CAMELIZADOS CORONAN
UNA HAMBURGUESA
DE CARNE DE TERNERA
SAZONADA EN UN BOLLO DE
PRETZEL TOSTADO.”

SÁNDWICH CROQUE-MONSIEUR



SÁNDWICH CROQUE-MONSIEUR

INGREDIENTES

Para la salsa Mornay

- 100 ml - Nata fresca
- 250 g - Queso Gruyere, rallado
- 80 g - Parmesano rallado
- Pimienta blanca, según sea necesario
- 5 g - Nuez moscada
- 30 g - Mantequilla

Para el sándwich

- 300 ml - Hellmann's Professional sin gluten cubo 5L
- 20 unidades - Pan francés
- 800 g - Jamón Selva Negra
- 400 g - Queso gruyère en láminas
- 250 ml - Salsa Mornay, preparada
- 100 ml - Hellmann's Salsa Mostaza botella 850ml

PARA LA SALSA:

- 100 ml - Nata fresca
- 250 g - Queso Gruyere, rallado
- 80 g - Parmesano rallado
- Pimienta blanca, según sea necesario
- 5 g - Nuez moscada
- 30 g - Mantequilla
- 300 ml - Hellmann's Professional sin gluten cubo 5L

PREPARACIÓN

Para la salsa Mornay

- Combinar los quesos rallados con la nata fresca calentando en una cacerola.
- Remover hasta que el queso se haya derretido completamente y la salsa esté suave.
- Sazone al gusto con pimienta blanca y nuez moscada; incorpore la mantequilla. Reservar.

Para el sándwich

- Untar el exterior del pan con Hellmann's Professional.
- Untar el interior del pan con mostaza.
- Construya el sándwich con jamón Selva Negra y queso Gruyere en rodajas.
- Hazlo a la plancha hasta que el queso se derrita y el sándwich esté bien caliente.
- Servir la salsa Mornay preparada en caliente sobre el sándwich y servir inmediatamente



“JAMÓN, QUESO Y MOSTAZA MAILLE A LA PARRILLA Y CUBIERTO CON SALSA MORNAY PICANTE PERFECTA CON MAYONESA HELLMANN'S®.”

POLLO AL CHIMICHURRI



POLLO AL CHIMICHURRI

INGREDIENTES

Para el pollo al chimichurri

- 600 g - Filetes de pollo
- **400 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 15 g - Pasta de ajo
- 20 g - Perejil fresco picado
- 10 g - Orégano fresco picado
- 30 ml - Aceite de oliva
- 30 ml - Vinagre de vino
- 2 unidades - Chiles rojos (picado muy fino)
- 30 unidades - Pimientos del padrón
- 5 g - Sal marina
- Rodajas de lima
- Pétalos de flores comestibles

PARA LA SALSA:

- **400 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- 15 g - Pasta de ajo
- 20 g - Perejil fresco picado
- 10 g - Orégano fresco picado
- 30 ml - Aceite de oliva
- Vinagre de vino

PREPARACIÓN

Para el pollo al chimichurri

- Elaborar el adobo de chimichurri: mezclar la mitad de la mayonesa Hellmann's Original con la mitad de los ingredientes, excepto los pimientos de padrón, las limas y la sal marina.
- Colocar los filetes de pollo en la marinada, cubrir y enfriar durante la noche.
- Disponer las piezas de pollo marinadas en brochetas con los pimientos del padrón, espolvorear con sal marina y asar hasta que estén cocidas.

Para la salsa

- Mezclar la mitad restante de los ingredientes y la **Hellmann's Original** hasta que estén bien integrado todo.

Para emplatar

- Servir las brochetas de pollo con la salsa para mojar y rodajas de lima a un lado, y cubrir con flores comestibles.



“RENUEDA UN CLÁSICO CON ESTA COMBINACIÓN DE SABORES LATINOS Y ESPAÑOLES. COMBINA LA MAYONESA HELLMANN'S ORIGINAL CON CHIMICHURRI Y PIMIENTOS DE PADRÓN.”

TACO DE POLLO



TACO DE POLLO

INGREDIENTES

- 10 unidades - Tortilla de trigo pequeña
- 3 unidades - Pechugas de pollo
- 200 g - Aguacate
- **300 g - Hellmann's Professional sin gluten cubo 5L**
- 100 g - Salsa Hoisin
- 50 g - Rábano picante
- 30 g - Jalapeño fresco
- 30 g - Mini maíz

PARA LA SALSA:

- **300 g - Hellmann's Professional sin gluten cubo 5L**
- 100 g - Salsa Hoisin

PREPARACIÓN

- Freír la tortilla de trigo pequeña en abundante aceite y reservar.
- Hervir las pechugas de pollo y desmiglar.
- Asar los pimientos rojos a la llama. Quitar la piel y cortar a tiras.
- Para emplatar, poner la tortilla de trigo frita, unas láminas de aguacate, el pollo desmigado y el pimiento asado.
- Mezclar la **Hellmann's Professional** con salsa Hoisin y napar.
- Añadir rábano picante, jalapeño fresco y maíz cortado en rodajas.



“
CONSIGUE QUE UNOS
TACOS DE POLLO QUE
SORPRENDERÁN POR SU
TEXTURA JUGOSA Y UNA
SALSA LLENA DE SABOR
”

TOSTA DE MAÍZ CRUJIENTE CON GUACAMOLE, TARTAR DE ATÚN ROJO Y MAYONESESA DE AJÍ AMARILLO



TOSTA DE MAÍZ CRUJIENTE CON GUACAMOLE, TARTAR DE ATÚN ROJO Y MAYONESA DE AJÍ AMARILLO

INGREDIENTES

Para la tosta de maíz

- 4 unidades - Torta de maíz
- 100 g - Atún rojo
- 1 unidad - Aguacate
- 80 g - Cebolleta
- Aceite de oliva
- Sal
- Cilantro
- **150 ml - Hellmann's Suave y Ligera cubo 5L**
- Ají amarillo
- 0.50 unidad - Cebolla roja
- Zumo de lima
- Rúcula

PARA LA SALSA:

- **150 ml - Hellmann's Suave y Ligera cubo 5L**
- Ají amarillo
- 0.50 unidad - Cebolla roja
- Zumo de lima

PREPARACIÓN

Para la tosta de maíz

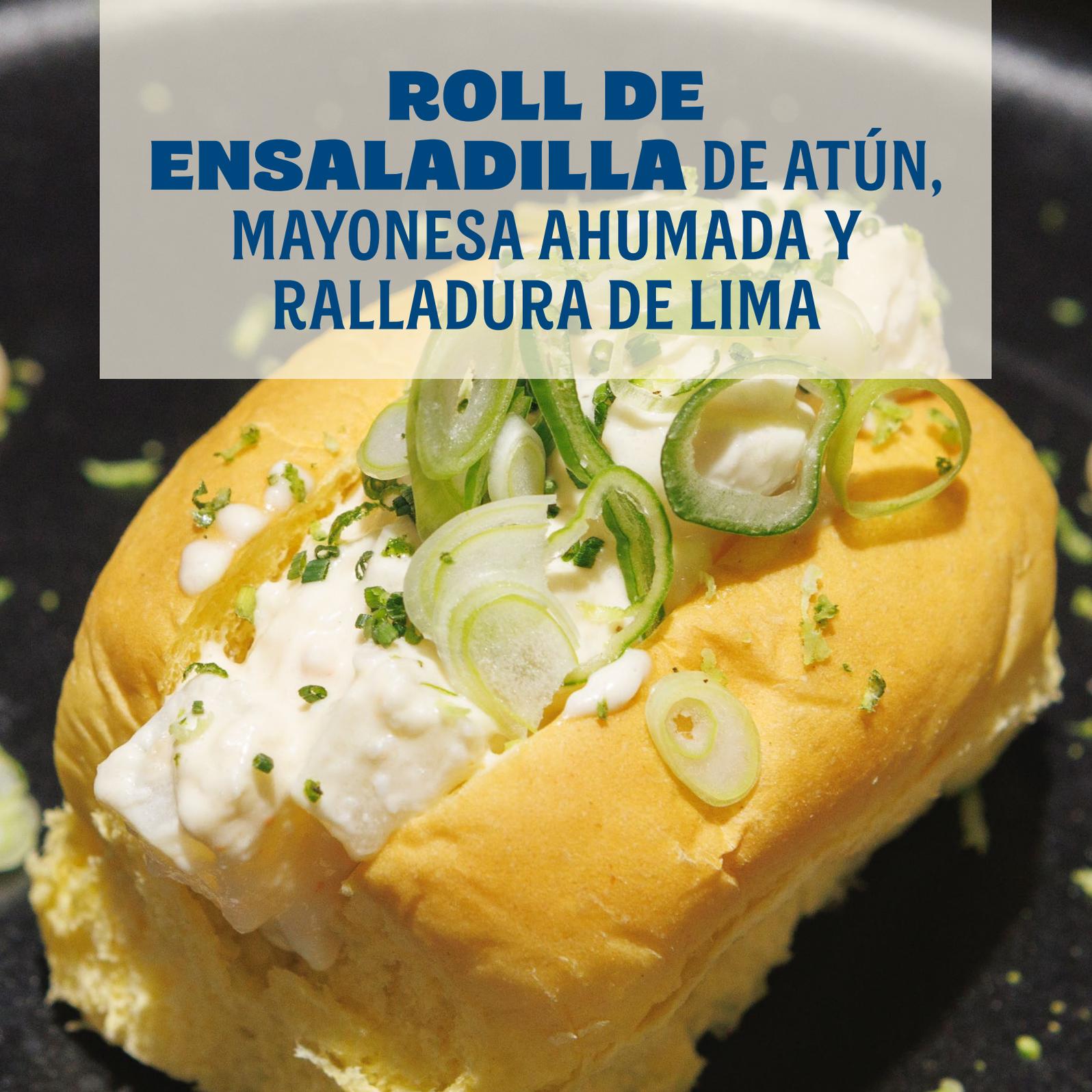
- Elaborar el guacamole picando la cebolleta y machacando el aguacate, cuando esté cremoso, añadir el cilantro, sal y un chorro de aceite de oliva.
- Para la mayonesa Hellmann's Suave y Ligera, escaldar el ají amarillo en 3 aguas diferentes, cortar la cebolla roja en juliana y saltar a fuego vivo junto a los ajís que previamente hemos escaldado.

- Añadir el zumo de lima y mezclar con la mayonesa Hellmann's Suave y Ligera. Pasar por un turmix hasta que quede fina y reservar.
- Freír las tortillas de maíz en abundante aceite hasta que queden crujientes.
- Sobre la tosta, montar el guacamole, el atún en láminas tipo sashimi, la mayonesa de ají amarillo y terminar con la rúcula y aceite de oliva.



HELLMANN'S SUAVE Y LIGERA APORTA UN RESULTADO MÁS SUAVE Y FINO. PARA ESTA RECETA, LA HEMOS TURBINADO CON AJÍES Y ZUMO DE LIMA, OBTENIENDO UNA TEXTURA PERFECTA Y LIGERA SIN CORTARSE."

**ROLL DE
ENSALADILLA DE ATÚN,
MAYONESA AHUMADA Y
RALLADURA DE LIMA**



ROLL DE ENSALADILLA DE ATÚN, MAYONESA AHUMADA Y RALLADURA DE LIMA

INGREDIENTES

Para el roll de ensaladilla

- 400 n/a - Ensaladilla rusa con atún bandeja 1,8kg
- 10 unidades - Pan brioche
- 250 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 80 ml - Knorr Aderezo Líquido Smoke/Ahumado sin gluten 400ml
- 2 unidades - Lima
- 1 unidad - Cebolleta china

PARA LA SALSA:

- 250 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 80 ml - Knorr Aderezo Líquido Smoke/Ahumado sin gluten 400ml

PREPARACIÓN

Para el roll de ensaladilla

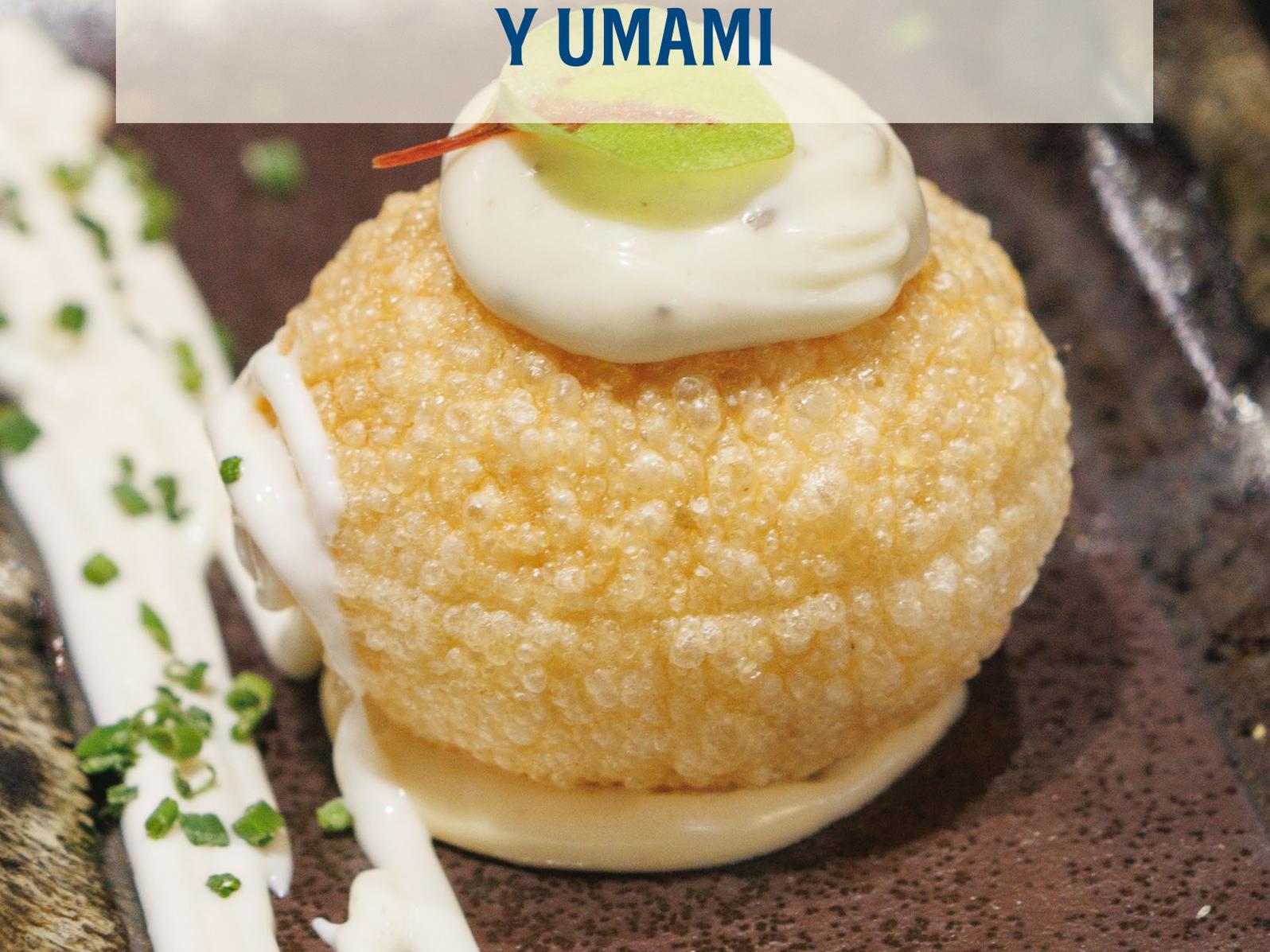
- Abrir el pan por la mitad sin llegar hasta el final y separarlo ligeramente.
- Mezclar Hellmann's Original con el Knorr Aderezo Smoke, batiendo con una varilla hasta integrar. Verter la mezcla en un biberón.

- Rellenar los panes con la ensaladilla de cangrejo y decorar con puntos de mayonesa ahumada, cebolleta china cortada en al bies y ralladura de lima fresca.



ESTE ROLL DE ENSALADILLA DE ATÚN, MAYONESA AHUMADA Y RALLADURA DE LIMA ES UNA IDEA DE TAPA PARA TU CARTA O PARA SERVIR EN UN CATERING.”

PANI PURI
DE ENSALADILLA DE
CANGREJO Y SALSA DE MISO
Y UMAMI



PANI PURI DE ENSALADILLA DE CANGREJO Y SALSA DE MISO Y UMAMI Y UMAMI

INGREDIENTES

Para el roll de ensaladilla

- 300 n/a - Ensaladilla con cangrejo bandeja 1,8kg
- 250 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 50 ml - Knorr Aderezo Líquido Umami sin gluten 400ml
- 20 g - Pasta de miso rojo
- 10 unidades - Brotes de mostaza
- 10 unidades - Pani puri

PARA LA SALSA:

- 250 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 50 ml - Knorr Aderezo Líquido Umami sin gluten 400ml

PREPARACIÓN

Para la ensaladilla

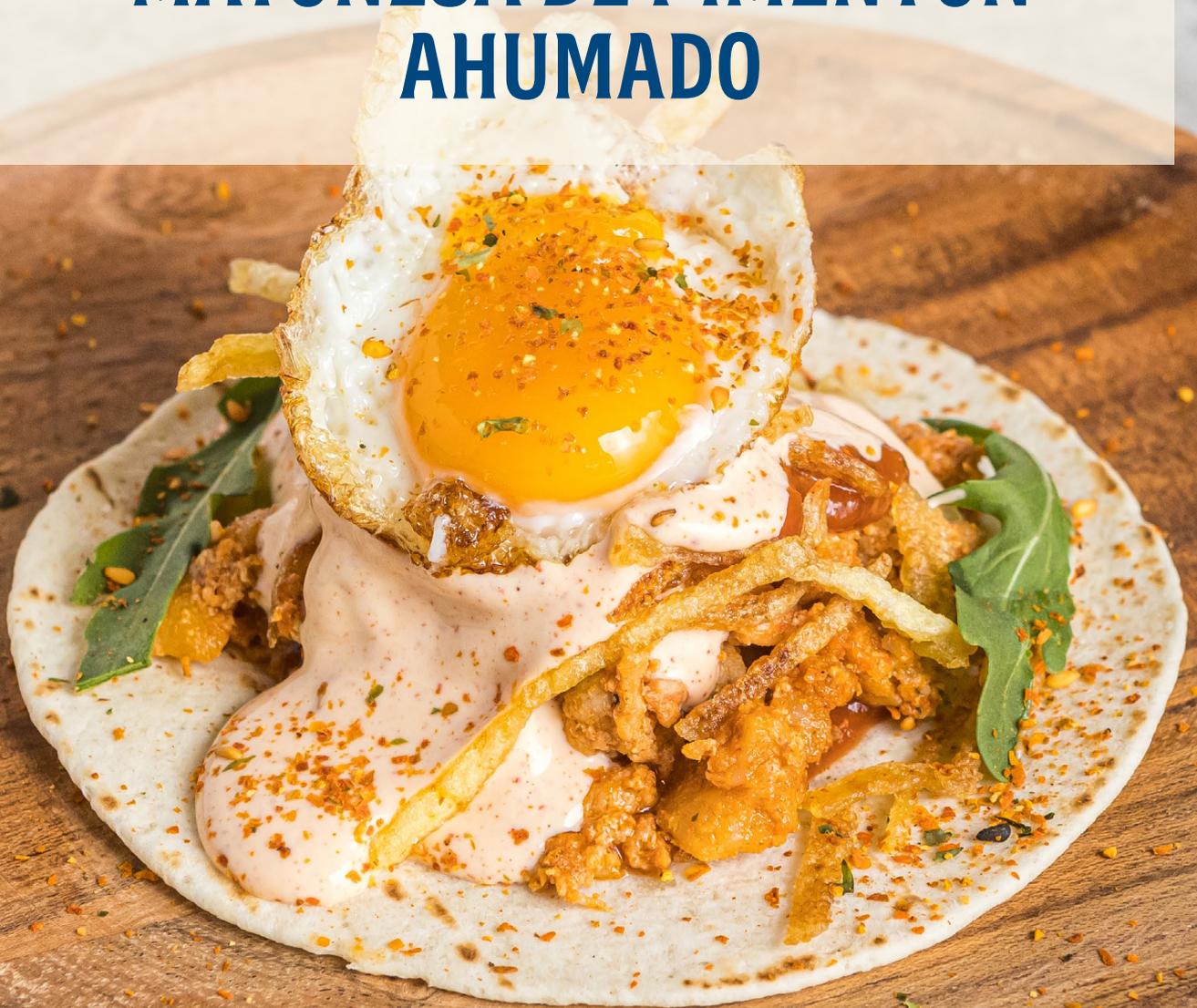
- Freír los pani puris hasta que se inflen y dejarlos enfriar.
- Una vez fríos, hacerles un agujero en la parte superior con mucho cuidado, utilizando unas pinzas.
- Colocar la ensaladilla en una manga pastelera y hacer un corte en la punta del mismo diámetro que el agujero del pani puri.

- Mezclar Hellmann's Original con el miso y el aderezo umami, batiendo bien con una varilla hasta integrar. Verter la mezcla en un biberón.
- Colocar un poco de la mahonesa en el plato para fijar los pani puris y evitar que se muevan.
- Rellenar los pani puris con la ensaladilla y, sobre cada uno, añadir un punto de mahonesa cítrica.
- Decorar con un brote de mostaza.



“ ESTOS PANI PURI DE ENSALADILLA DE CANGREJO Y SALSA DE MISO Y UMAMI SON IDEALES PARA SERVIR EN UN CATERING O COMO ENTRANTE.”

TACO COJONUDO CON PICADILLO Y MAYONESA DE PIMENTÓN AHUMADO



TACO COJONUDO CON PICADILLO Y MAYONESA DE PIMENTÓN AHUMADO

INGREDIENTES

Para el roll de ensaladilla

- 1 kg - Chorizo
- 1 unidad - Cebolla
- 10 ml - Hellmann's Salsa Brava sin gluten botella 850ml
- 50 ml - Hellmann's Tradicional y Cremosa mayonesa sin gluten cubo 5L
- 10 g - Pimentón ahumado
- patatas fritas paja
- Tortita de trigo
- Huevos de codorniz

PARA LA SALSA:

- 50 ml - Hellmann's Tradicional y Cremosa mayonesa sin gluten cubo 5L
- 10 g - Pimentón ahumado

PREPARACIÓN

Para el tacojonudo

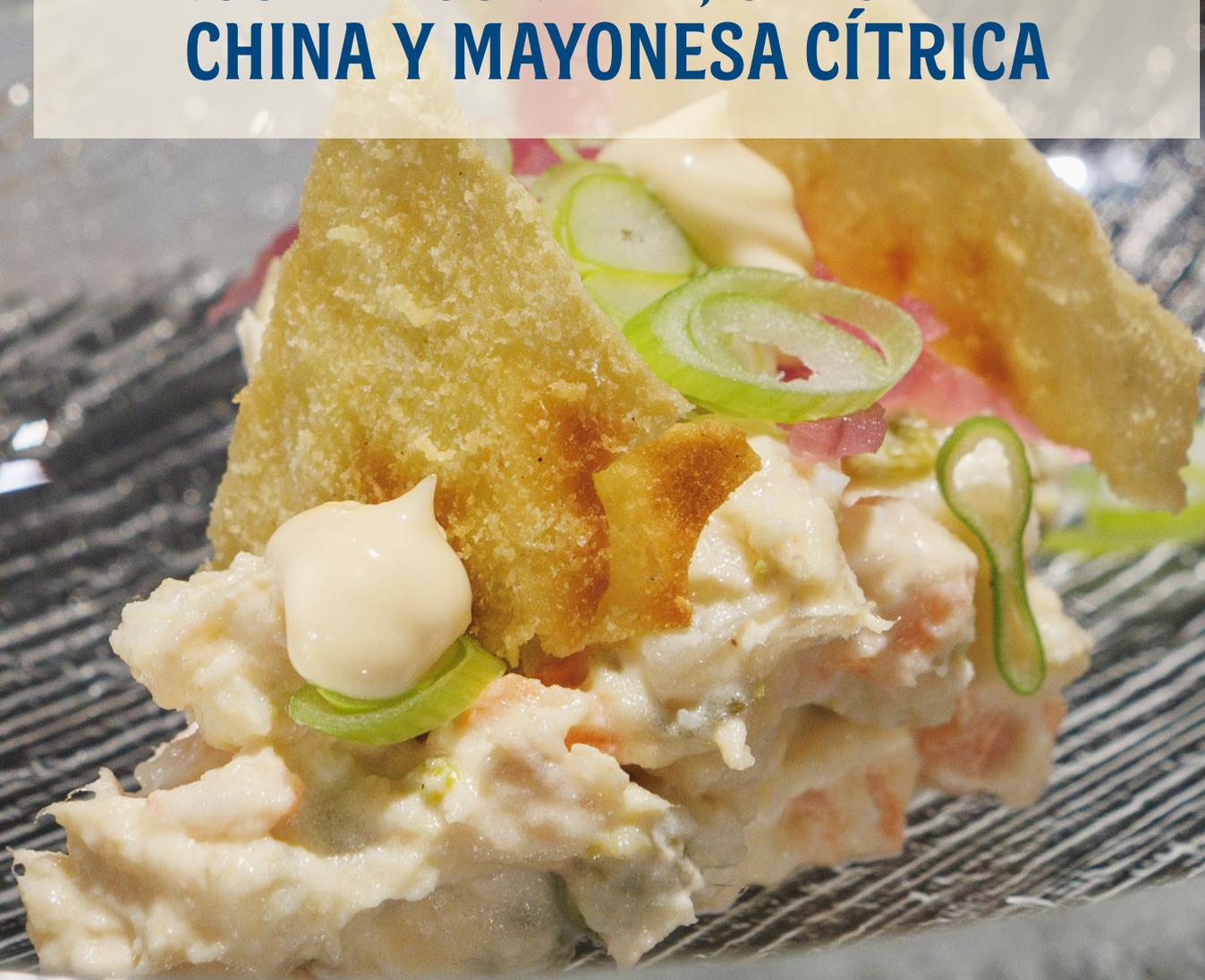
- Pelar la patata y con ayuda de una mandolina cortar las patatas en bastones muy finitos y reservar en un bol de agua con hielo 10 minutos.
- Cuando pase ese tiempo, escurrir y secar muy bien la patata.
- Freír en un cazo con abundante aceite a 180° C.
- Cuando estén crujientes y doradas, reservar en un bol con papel para que se absorba el aceite.
- En un bol mezclar la mayonesa y el pimentón ahumado hasta hacer una mayonesa a nuestro gusto y reservar.

- Sofreír con aceite de oliva la cebolla picada en dados muy finos y cuando esté dorada añadir el picadillo de chorizo y cocinar. Reservar aparte.
- En una sartén, freír un huevo de codorniz y reservar.
- Calentar una tortilla de trigo y, sobre esta, poner la salsa de tomate y el jalapeño (Hellmann's Brava).
- Añadir un par de cucharadas del picadillo que previamente hemos cocinado, Añadir encima el huevo de codorniz, poner unas patatas paja encima y terminar con la mayonesa de pimentón ahumado.



“
CON HELLMANN'S
TRADICIONAL Y
CREMOSA OBTIENES
UN ASPECTO CASERO.”

**TAPA DE
ENSALADILLA DE
CANGREJO, CEBOLLA
ROJA ENCURTIDA, CEBOLLETA
CHINA Y MAYONESA CÍTRICA**



TAPA DE ENSALADILLA DE CANGREJO, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, CEBOLLETA CHINA Y MAYONESA CÍTRICA

INGREDIENTES

Para la ensaladilla

- 1000 n/a - Ensaladilla con cangrejo bandeja 1,8kg
- 250 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 50 ml - Aderezo yuzu
- 3 unidades - Cebolla roja
- 300 ml - Vinagre de vino tinto
- 300 g - Sal
- 300 g - Azúcar
- 1 unidad - Cebolleta china
- 30 g - Pan Carasau

PARA LA SALSA:

- 250 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 50 ml - Aderezo yuzu

PREPARACIÓN

Para la ensaladilla

- Cortar finamente en juliana la cebolla roja y mezclarla con el azúcar, la sal y el vinagre de vino tinto.
- Envasar al vacío al 100 % y dejar reposar en la nevera durante 24 horas.
- Pasado ese tiempo, escurrir y enjuagar en agua fría hasta eliminar bien el azúcar y la sal.

- Mezclar la Hellmann's Original con el aderezo de yuzu, batiendo bien con varilla hasta integrar completamente. Verter la mezcla en un biberón.
- En el plato, formar una quenelle y colocar encima la cebolla roja encurtida junto con la cebolleta cortada en al bies.
- Añadir tres puntos de salsa con el biberón y decorar con pan carasau.



“ ESTA TAPA DE ENSALADILLA ES IDEAL PARA INCLUIR EN TU CARTA DE TAPAS O APERITIVO, ASÍ COMO EN MENÚ DE GRUPO. ”



**TACOS VEGANOS
MEXICANOS CON MAYONESA
CÍTRICA Y SALSA FINA DE
ALBAHACA**

TACOS VEGANOS MEXICANOS CON MAYONESA CÍTRICA Y SALSA FINA DE ALBAHACA

INGREDIENTES

- 10 unidades - Tortitas
- 200 g - Cebolla Blanca
- 15 g - Knorr Primerba Albahaca sin gluten bote 340g
- 1 kg - The Vegetarian Butcher NoPollo vegano
- 200 g - Frijoles negros
- 200 g - Maíz dulce

Para la cebolla encurtida:

- 200 g - Cebolla roja
- 400 ml - Vinagre
- 150 g - Azúcar
- 15 g - Sal

Presentación:

- 300 g - Hellmann's Vegana sin gluten cubo 3L
- 60 ml - Knorr Aderezo Líquido Cítrico sin gluten 400ml

PARA LA SALSAS:

Salsa 1:

- 300ml - Hellmann's Vegana sin gluten cubo 3L
- 60 ml - Knorr Aderezo Líquido Cítrico sin gluten 400ml

Salsa 2:

- 15g - Knorr Primerba Albahaca sin gluten bote 340g
- 300ml - Hellmann's Vegana sin gluten cubo 3L

PREPARACIÓN

- Sofreír la cebolla blanca.
- Añadir los trozos de No pollo The Vegetarian Butcher y dorar muy bien.
- Añadir los frijoles, el maíz, sofreír 2 minutos y retirar del fuego.
- Añadir la Primerba de Albahaca y reservar.
- Mezclar la mayonesa con el Aderezo Cítrico Knorr y meter en un biberón.
- Mezclar la mayonesa con la Primerba de Albahaca y meter en un biberón.

Para la cebolla encurtida:

- Picar julianne muy fina la cebolla morada y meter en un bol con el vinagre, el azúcar y la sal.
- Envasar al vacío al 100% y dejar en la cámara durante 24 horas.

Presentación:

- Calentar en una sartén las tortitas.
- Rellenar las tortitas con el relleno.
- Añadir la mayonesa cítrica.
- Decorar con la mayonesa de albahaca.
- Decorar con la cebolla encurtida.



“
CON PRIMERBA
APORTA UN SABOR
FRESCO A ESTE PLATO
DE TENDENCIA
”

FOCCACCIA DE PATATA, CARNE LACADA Y SALSA BARBACOA

INGREDIENTES

Para la tagliata

- 1.60 kg - Carne de vacuno
- 250 ml - Hellmann's Salsa Barbacoa Dulce sin gluten botella 792ml
- 20 ml - Licor Sambuca
- Sal y pimienta

Para las cebollas

- 300 g - Cebolla dorada
- 150 ml - Knorr Salsa Líquida Demi-glâce lista para usar brik IL
- Aceite de oliva virgen extra

Para el maíz

- 10 unidades - Mazorcas de maíz
- Sal Maldon

Para el acabado

- 10 unidades - Pan focaccia individual

PARA LA SALSA:

- Salsa Barbecue
- 20 ml - Licor Sambuca
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Para la tagliata

- Cubrir la carne con una mezcla de salsa barbacoa, sambuca, sal y pimienta.
- Dorar la carne en una sartén antiadherente, continuar la cocción en el horno a 80°, manteniendo 56° en el corazón. Cuando esté lista para servir, cortar la carne en rodajas y asarla.

Para las cebollas

- Limpiar las cebollas y cortarlas siguiendo la veta. En una sartén antiadherente dorar las cebollas con romero, la sal y la pimienta, y continuar la cocción añadiendo la demi-glâce.

Para el maíz

- Aliñar las mazorcas con aceite de oliva virgen extra y sal Maldon.
- Asar en el horno a 220° durante 20 minutos.

Para el acabado

- Tostar las rebanadas de focaccia en el horno. Untar la base con la mezcla de salsa barbacoa y sambuca.
- Servir las rodajas de carne, las cebollas estofadas y la ensalada dentro.
- Acompañar con las mazorcas de maíz asadas.



UNA COMIDA CALLEJERA DIFERENTE A LA HABITUAL, DONDE LA TAGLIATA SE SIRVE DENTRO DE LA FOCACCIA, CON UN DULCE OLOR A BARBACOA Y SAMBUCA.



**SALSA
BARBACOA
CHIPOTLE
PARA CARNE**

SALSA BARBACOA CHIPOTLE PARA CARNE

INGREDIENTES

- 300 ml - Hellmann's Salsa Barbacoa Bocabajo 250ml
- 100 g - Knorr Salsa Pomodoro sin gluten 875g
- 100 ml - Vinagre de manzana
- 300 ml - Agua
- 100 g - Azúcar moreno
- 80 g - Chipotle (pimiento ahumado seco)

PREPARACIÓN

- Combinar todos los ingredientes y guardar para su uso.
- Servir con carnes a la parrilla.



“
REALZA EL SABOR
DE TUS COMIDAS
CON ESTE CLÁSICO
DE LA GASTRONOMÍA
MEXICANA.
”

MAYONESA CON CEBOLLA CARMELIZADA PICADA



MAYONESA CON CEBOLLA CARMELIZADA PICADA

INGREDIENTES

Para la salsa:

- 500 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 300 g - Cebolla
- 10 g - Pimienta de cayena
- 40 g - Azúcar
- 20 ml - Aceite de oliva virgen extra
- 60 ml - Knorr Aderezo Líquido Umami sin gluten 400ml

PREPARACIÓN

Para la salsa

- Cortar las cebollas en rodajas finas, rehogarlas en aceite y añadir el azúcar hasta dorar. Añadir el Aderezo Umami Knorr.
- Batir la mezcla, dejando alguna en trozos de cebolla un poco más grandes.



ADEREZA TUS SALSAS
PARA DIPEO Y SÁCALES
PARTIDO APORTANDO
UN TOQUE DIFERENCIAL
CON ESTA MAYONESA CON
CEBOLLA CARMELIZADA
PICADA

**MAYONESA
DE TOMATES SECOS
CON HELLMANN'S**



MAYONESA DE TOMATES SECOS CON HELLMANN'S

INGREDIENTES

Para la mayonesa de tomate seco:

- 300 g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 3L
- 150 g - Tomates secos en aceite
- 20 g - Ajo tostado
- 5 g - Pimienta cayena
- 20 ml - Agua caliente

PREPARACIÓN

Para la mayonesa de tomate seco

- Tostar los ajos con aceite desde frío. Batir la Mayonesa Hellmann's en un bol grande. Añadir los tomates secos, previamente triturados para liberar su sabor concentrado, junto con el ajo tostado para aportar un toque de profundidad y riqueza. Incorporar la pimienta cayena al gusto para darle un toque de picante.
- Agregar agua caliente gradualmente para ajustar la textura, removiendo constantemente hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

- Mezclar bien, cubrir el bol y dejar reposar en la nevera durante al menos 2 horas para permitir que los sabores se fusionen y la salsa adquiera una textura óptima.
- Remover la salsa antes de servir y ajustar la sazón si es necesario. Servir fría como acompañamiento ideal para tus platos y disfrutar de su sabor intensificado.

* Al permitir que la mezcla repose en la nevera, aseguras que los sabores se desarrollen y se integren perfectamente, creando una salsa con una textura suave y un perfil de sabor equilibrado.

Tip del chef:

Para intensificar aún más el sabor de tu mayonesa de tomate, prueba a tostar los tomates secos ligeramente antes de triturarlos. Esto realzará su dulzura natural y aportará un sabor aún más profundo a tu salsa.



ESTA MAYONESA NO SOLO REALZA TUS SALSAS DE DIPEO, SINO QUE TAMBIÉN APORTA UNA PROFUNDIDAD DE SABOR A TODOS TUS PLATOS.

MAYONESA DE MANGO Y CURRY



MAYONESA DE MANGO Y CURRY

INGREDIENTES

- 500 ml - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L
- 286 g - Mango
- 100 g - Cebolla
- 10 ml - Zumo de limón
- 30 g - Curry amarillo
- 100 g - Margarina
- 10 g - Canela en rama

PREPARACIÓN

- Pelar y cortar el mango en cuadrados, picar la cebolla y derretir la margarina en una sartén.
- Añadir la cebolla, rehogar y añadir el mango cortado. Verter el curry amarillo, la canela en Schlagobers, el zumo de limón y mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's.
- Apagar el fuego, mezclar bien y dejar reposar 5 min.



“ EL MANGO Y EL CURRY SON DOS INGREDIENTES QUE COMBINAN A LA PERFECCIÓN EN ESTA RECETA IDEAL PARA DIPEAR. ”

SÁNDWICH DE QUESO GRATINADO



SÁNDWICH DE QUESO GRATINADO

INGREDIENTES

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

PARA LA SALSA:

- **Queso crema 220g**
- **50 g - Hellmann's Professional**

PREPARACIÓN

- Unta una capa de mayonesa en el lado interior de una rebanada de pan.
- Añade las rebanadas de queso cheddar, jamón, kétchup y mozzarella rallada.
- Coloca la otra rebanada de pan encima.
- Unta **Hellmann's Suave y Ligera** en el lado exterior del sándwich.

- Tuesta el sándwich en la tostadora hasta que el queso se derrita y la superficie esté dorada.
- Corta en 2 triángulos para servir.
- Acompaña con ensalada de col como guarnición.



USAR MAYONESA EN EL EXTERIOR DEL PAN DE TUS SÁNDWICHES APORTA MÁS SABOR Y JUGOSIDAD, CREANDO UN COLOR DORADO IRRESISTIBLE.

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE



HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE

INGREDIENTES

Para el pescado:

- 2 kg - Lomos de merluza (sin piel)
- 2 L - Agua
- 100 g - Sal
- 200 g - Mantequilla
- 4 - Limones

PARA LA SALSA:

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

PREPARACIÓN

- Marina el pollo en una mezcla de Hellmann's Profesional, jugo de encurtidos y especias. Déjalo en el frigorífico durante 12-24 horas.

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.

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.

- Combina los ingredientes restantes para preparar la ensalada y reserva hasta el momento de servir.
- Mezcla la miel con la salsa picante.
- Calienta el aceite a 170 °C y prepara el rebozado mezclando la harina con las especias.
- Fríe el pollo en tandas durante 8-10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 73 °C.
- Tuesta los panes brioche y monta la hamburguesa con el pollo, la ensalada de col, los encurtidos y la salsa picante.



“
DELICIOSA
HAMBURGUESA DE POLLO,
CRUJIENTE POR FUERA
Y JUGOSA POR DENTRO
GRACIAS A HELLMANN'S.
”

PASTEL DE SALMÓN AHUMADO



PASTEL DE SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES

- Aceite para freír
- 50 g - Mantequilla para rociar

Para los pasteles de pescado:

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

Para el rebozado:

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

Para la ensalada tártara:

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

Para el aceite de chile:

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

PARA LA SALSA:

- 10 g - Eneldo
- 1 - Jugo de limón
- **150 g - Hellmann's Professional**

PREPARACIÓN

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- Reboza los pasteles de pescado en harina sazonada, luego en huevo batido y finalmente en panko. Reserva hasta que estén listos para cocinar.
- 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.
- En un bol mezcla la **Hellmann's Profesional** con las alcaparras picadas, pepinillos, chalotas y limón. Remueve bien y mézclalo con la col.
- Para cocinar los pasteles de pescado, calienta aceite en una sartén poco profunda, dóralos, retira el aceite y añade mantequilla. Sirve los pasteles con la ensalada y el aceite de chile.



“
UNE TUS INGREDIENTES
Y AÑADE UN GRAN
EXTRA DE SABOR CON
HELLMANN'S
”

MAYONESA DE REDUCCCIÓN DE POLLO



MAYONESA DE REDUCCIÓN DE POLLO

INGREDIENTES

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

Para los filetes:

- 4 x 180 g - Filetes
- Sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA:

- 20 ml - Hellmann's Professional
- 5 g - Mostaza Dijon

PREPARACIÓN

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

Tip del chef:

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



LLEVA TU JUS A OTRO
NIVEL CON UN
SABOR MÁS RICO Y
PROFUNDO GRACIAS
A HELLMANN'S.



PEDIDOS
AHORÁ
.COM

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