



Sorprende a tus clientes con esta selección de las mejores ensaladillas.

Hellmann's

El mejor sabor para una gran ensaladilla.

Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)



— LA — ENSALADILLA

.....
LA REINA DE TODAS LAS CARTAS



La ensaladilla es uno de esos platos estrella por excelencia que reina las cartas de nuestros bares y restaurantes. Hoy, el movimiento ensaladillero está más de moda que nunca y es que son muchos los bares que se están atreviendo a reinventar esta tradicional receta.

Reinventado una receta tradicional

¿Cuál es el secreto para que triunfe tu ensaladilla? Nosotros nos hemos recorrido el territorio y te proponemos una serie de ideas, consejos e inspiraciones para sorprender a tus clientes.

HAZ HISTORIA

..... *con tu*

ENSALADILLA

Mayonesa y ensaladilla, ensaladilla y mayonesa, ¡vaya tándem! Su historia se remonta siglos atrás hasta llegar a nuestros días.

El origen de la ensaladilla radica en el restaurante Hermitage en Moscú, de la mano del chef belga Lucien Olivier, pero no fue hasta 1858 que llegó a España.

Se dice que Olivier servía este plato con los vegetales insertos en una gelatina de mayonesa y se quedó estupefacto al observar como los clientes destruían su torre y revolvían el conjunto.

Aunque la receta original se perdió, sabemos que consistía en una ensalada de carnes frías, pescados ahumados, caviar, mariscos y vegetales cocidos aliñados con diferentes salsas, entre ellas la mayonesa.

En 1913, en el corazón de Nueva York, nació nuestra mayonesa Hellmann's. Hoy en día, miles de restaurantes la utilizan para elaborar sus ensaladillas.

Aunque cada chef tiene su manera de elaborar la receta, podríamos decir que los ingredientes básicos para una ensaladilla de éxito son cuatro: patata, zanahoria, huevo cocido y mayonesa.

Richard Hellmann

HELLMANN'S
EST. 1913




RECETARIO ENSALADILLAS

La revolución de la ensaladilla llega de la mano de nuestros chefs con propuestas llenas de sabor para dejar al comensal boquiabierto. Descubre las recetas más innovadoras, llenas de sabor e impecable presentación para convertir tu ensaladilla en un verdadero éxito.

ENSALADILLAS HELLMANN'S

– 01 –



RECETA DEL CHEF ALEX ORTIZ CAYÓN

ENSALADILLA RUSA DEL RIOJANO

ELABORACIÓN

Cocer las patatas y las zanahorias en el horno vapor a 100°C durante tres horas. (Tip: Si dejas cociendo las patatas y la zanahoria cuando termine el servicio de cenas, por la mañana estarán cocidas y reposadas.)

Picar bien fino la patata, la zanahoria, los huevos cocidos, las aceitunas y el pepinillo e incorporar las migas de bonito. Unificar con **Hellmann's Original**.

EMPLATADO

En un plato hondo disponer una base de ensaladilla y con una espátula recubrir con **Hellmann's Original**. Sobre ésta añadir el huevo cocido rallado, los pimientos del piquillo, las rodajas de aceituna y las huevas de trucha.

Incorporar las piparras insertándolas por el rabillo. Añadir las anchoas y unas láminas de rabanito, los grissinis verticalmente y espolvorear con cebollino picado.

Añadir un par de ramitas de perifollo y terminar aliñando el conjunto con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

INGREDIENTES (10 PAX)

2 kg Migas de bonito del norte
en conserva escurrido

1,6 kg **Hellmann's Original**

1,4 kg Patata monalisa

1 kg Huevo cocido

500 gr Zanahoria

400 gr Aceitunas verdes deshuesadas

200 gr Pepinillo americano

Decoración

Aceituna deshuesada en rodajas

Piparras encurtidas

Pimientos de piquillo en juliana

Huevo cocido rallado

Anchoas de Santoña

Huevas de trucha

Rabanito en láminas

Cebollino

Perifollo

Grissinis

Aceite de oliva virgen extra

Bodega del Riojano
C/ Río de la Pila 5, 39003 Santander (Cantabria)
Tel. 942 216 750 | www.bodegadelriojano.com

Restaurante Pan de Cuco
Barrio las Calabazas 17, 39150 Sueso (Cantabria)
Tel. 942 504 028 | www.pandecuco.com

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 02 —



RECETA DEL CHEF FRAN MARCOS

ENSALADILLA DE BUGRE

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

(10 PAX)

1 kg Bogavante

480 gr Sal

8 l Agua

Germinados y huevas
al gusto para decorar

60 gr Manteca de cacao

1 cl **Aderezo smoke Knorr**

Picada

2 ud Zanahoria

1 ud Cebolla

2 ud Pepinillos

60 gr **Hellmann's Original**

Puré de patata

8 ud Patatas

2 l Agua

6 gr **Caldo de pollo
deshidratado Knorr**

Crema de aguacate

1 ud Aguacate

1 cl Zumo de lima

1 cl **Aderezo cítrico Knorr**

Hervir las patatas con el **Caldo de pollo deshidratado Knorr** durante unos 25 min. Una vez cocidas, pasarlas por el pasapurés y reservar en cámara.

Hacer una brunoise muy fina con la zanahoria ya cocida, la cebolla y el pepinillo en crudo. Mezclar todo y reservar.

Cocer el bogavante en agua durante 8 min. Una vez frío reservar la cola y la cáscara de la cabeza para el emplatado final. Pelar el bogavante, reservar la cola por un lado y el resto de la carne mezclarla con la picada y **Hellmann's Original**.

Triturar el aguacate junto con el **Aderezo cítrico Knorr** y el zumo de lima. Fundir la manteca de cacao e incorporar el **Aderezo smoke Knorr**.

EMPLATADO

Con la ayuda de un pincel hacer una cruz en el centro de un plato con la crema de aguacate. Colocar un aro y rellenar con 1 cm de puré de patata, sobre éste la picada y cerrar el aro con más puré. Coronar el conjunto con carne laminada de la cola del bogavante y terminar con la cáscara de la cabeza del bogavante, los germinados y las huevas.

Restaurante La Mar de Tapas
Av. Juan Carlos I 2, 33212 Gijón (Asturias)
Tel. 984 299 390

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 03 —



RECETA DEL CHEF JAVIER BENITO DÍEZ

ENSALADILLA CON ALEGRÍA

ELABORACIÓN

Pelar y picar las patatas y las zanahorias en dados pequeños. Cocerlas en bandejas separadas en horno vapor a 100°C durante 25 min. la zanahoria y añadir 10 min. más para la patata.

Picar las aceitunas y las anchoas y mezclarlas junto con el atún en un bol. Agregar la patata y la zanahoria cuando estén listas. Mezclar todo con la salsa y disponer en un bol.

EMPLATADO

Decorar con las piparras picadas en rodajas, las alegrías riojanas en polvo y los colines de pan.

SALSA

Poner en el robot la mayonesa **Hellmann's Original** junto con la **Primerba de ajo Knorr** y triturar a velocidad máxima para que homogenice. Agregar el **Aderezo umami Knorr** como sazonador y los aceites de anchoas y de atún, junto con la mostaza.

INGREDIENTES

(10 PAX)

950 gr Patata

200 gr Zanahoria

240 gr Atún en conserva desmigado

100 gr Anchoa en salazón

80 gr Aceituna verde

Piparras, alegría riojana en polvo y colines de pan para decorar

Salsa

550 gr **Hellmann's Original**

20 gr **Aderezo umami Knorr**

10 gr **Primerba de ajo Knorr**

8 gr Mostaza de grano

5 gr Aceite de anchoas

5 gr Aceite de atún

Restaurante La Mercería
Calle Mayor 43, 26300 Nájera (La Rioja)
Tel. 941 363 028 | www.lamerceriaestaurante.com

HELLMANN'S
EST. 1913



ENSALADILLAS HELLMANN'S
- 04 -



RECETA DEL CHEF IGOR RUIZ GIL

PINTXO DE ENSALADILLA

ELABORACIÓN

Cocer las patatas en abundante agua salada con la piel, junto con las zanahorias y los guisantes. Con las patatas aún templadas, pelar y cortar en pequeñas láminas irregulares.

Aliñar las patatas con aceite de oliva de la conserva de bonito, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre de sidra y añadir el bonito, el huevo cocido picado y el cebollino picado. Dejar enfriar durante dos horas.

Cortar unas láminas de pan de maíz y frotar ligeramente con el ajo previamente tostado. Añadir **Hellmann's Pinchos y Tapas** al resto de ingredientes, envolviendo bien la mezcla.

EMPLATADO

Colocar una porción de la ensaladilla a lo largo del pan y rallar parte del huevo cocido que hemos reservado. Decorar con una lámina del pimiento morrón asado y una anchoa y esparcir unas finas láminas de piparras.

INGREDIENTES

(10 PAX)

- 2,5 kg Patata monalisa
- 1,2 kg **Hellmann's Pinchos y Tapas**
- 600 gr Bonito del norte en conserva
- 350 gr Huevo cocido
- 120 gr Zanahorias
- 120 gr Guisantes
- Aceite de oliva extra, sal de Añana, vinagre de sidra y cebollino al gusto

Decoración

- 3 ud Pimientos morrones asados a la brasa
- 100 gr Piparras
- 12 ud Anchoas artesanas de Santoña
- 1 ud Pan de maíz
- 2 ud Dientes de ajo

Batzoki Miribilla
C. Santiago de Compostela 2, 48003 Bilbao
Tel. 946 426 129

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 05 —



RECETA DEL CHEF ANA GARCÍA

ENSALADILLA CON MAYONESA

DE ZANAHORIA, GUISANTES EN CREMA Y VINAGRETA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

(10 PAX)

1 kg Patata

1kg Zanahoria

500 gr Atún en conserva

30 ud Gambas

10 ud Huevos

*Hierba fresca del día y gambas
cocidas al gusto para decorar*

Mayonesa de zanahoria

1 kg Hellmann's Original

20 ud Zanahorias

Aceite de atún al gusto

Crema de vinagreta de guisante

650 gr Guisantes

30 gr Aderezo umami Knorr

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de vino

Agua

Pelar las patatas y las zanahorias y hervirlas en agua y sal. Enfriar a temperatura ambiente. Cocer las gambas en agua con sal y enfriar en agua fría y pelar. Picar dos de ellas y reservar una. Cocer el huevo y dejar enfriar, cortar las patatas y las zanahorias en dados pequeños, rallar el huevo, escurrir el atún y reservar el aceite. Incorporar todos los ingredientes en un bol y mezclar con la mayonesa de zanahoria.

Para la mayonesa de zanahoria, pelar las zanahorias y pasarlas por una licuadora para obtener el zumo. En un bol, mezclar **Hellmann's Original** con el zumo de zanahoria y emulsionar con el aceite de atún.

Cocer en agua hirviendo los guisantes y reservar 50 gr para la vinagreta. Para la crema, triturar los guisantes en un robot de cocina emulsionando con aceite de oliva virgen y terminar con unas gotas de **Aderezo umami Knorr**. Para la vinagreta, mezclar el aceite de oliva extra y el vinagre e incorporar los guisantes pelados.

EMPLATADO

Hacer tiras de crema de guisantes y colocar encima la ensaladilla. Aliñar con la vinagreta y coronar con la gamba y la hierba fresca.

Restaurante Asador Pocholo,
Travesía Mesones 5, 19190 Torija (Guadalajara)
Tel. 692 160 410

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 06 —



RECETA DEL CHEF PACO QUIRÓS

ENSALADILLA RUSA “LA MARUCA”

ELABORACIÓN

En recipiente, cocer las patatas en agua hasta que estén bien cocidas (unos 30-40 min.). En otro recipiente, cocer las zanahorias en agua durante 15-20 min.

Aparte cocer en agua los guisantes extrafinos durante unos 6-7 min. Pelar las patatas y las zanahorias y, después, cortarlas en dados uniformes.

Añadir las aceitunas verdes cortadas en láminas, el bonito, los pepinillos cortados, el aceite de arbequina, el vinagre y la sal y mezclar todo en un recipiente con **Hellmann's Suave**.

Para la salsa, introducir los ingredientes en un robot y turbinar.

EMPLATADO

Colocar sobre el plato el molde y rellenar de ensaladilla.

Quitar el aro y decorar con el huevo cocido rallado, la mayonesa, el pimiento asado, las huevas de trucha, las anchoas y los colines de pan.

INGREDIENTES

(10 PAX)

1,5 kg Bonito del norte en conserva

1,2 kg Patata monalisa

1kg Zanahoria

500 gr **Hellmann's Suave**

500 gr Guisantes extrafinos

500 gr Aceitunas verdes deshuesadas

400 ml Aceite Arbequina

165 gr Pepinillos

125 ml Vinagre de vino

75 gr Sal

Huevo cocido rallado

Anchoas de Santoña

Colines de pan

Pimiento asado

Huevas de trucha

Salsa

1 kg **Hellmann's Suave**

100 ml Agua

20 gr Mostaza Dijon

10 ml Vinagre de Jerez

Restaurante la Maruca
C/ de Velázquez 54, 28001 Madrid
Tel. 917 814 969 | www.restaurantelamaruca.com

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

– 07 –

RECETA DEL CHEF JOSÉ MANUEL ROMERO

CABALLITO DE ENSALADILLA Y ANCHOA

ELABORACIÓN

Cocer los huevos, la patata y la zanahoria. Dejar enfriar y trocear en mirepoix.

Trocear las gambas y los pimientos del piquillo. Desmigalar el atún y aprovechar el aceite del mismo y reservar.

En un bol mezclar todos los ingredientes y sazonarlos, incorporando **Hellmann's Original**.

EMPLATADO

Montar sobre un colín de pan curvado, sobreponer una anchoa en aceite y terminar decorando con huevas de mújol.

INGREDIENTES

(10 PAX)

- 1,2 kg Patata monalisa*
- 300 gr **Hellmann's Original***
- 300 gr Zanahoria*
- 300 gr Atún en conserva*
- 240 gr Gambas cocidas*
- 120 gr Pimientos del piquillo*
- 90 gr Huevas de mújol*
- 30 ud Anchoa en aceite*
- 30 ud Colines de pan curvado*
- 9 ud Huevos*
- Sal*

Mesón Lomopardo
Av. La Granja 9, 11405, Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel. 956 741 350

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 08 —



RECETA DEL CHEF JUAN ANTONIO PÉREZ

ENSALADILLA DE MARISCOS

ELABORACIÓN

Cocer las patatas y los huevos, enfriar, pelar y picar a cuchillo en mirepoix.

Trocear la mitad de las gambas y los sucedáneos de bogavante y cangrejo, mezclar con un poco de mayonesa y hacer una pasta.

Desmigar el atún y aprovechar el aceite del mismo. Reservar.

Batir a mano enérgicamente la **Hellmann's Suprême Gran Consistencia** con la **Crema de marisco Knorr** hasta conseguir una mayonesa amariscada.

En un bol mezclar las patatas, los huevos y el pimiento morrón junto con el atún desmigado y la mayonesa amariscada.

EMPLATADO

Con la ayuda de un molde poner una primera capa de ensaladilla, una capa de pasta de mariscos y terminar con otra capa de ensaladilla. Decorar con un poco de escarola y la mitad de las gambas cocidas.

INGREDIENTES

(10 PAX)

1,2 kg Patata monalisa

900 gr Gamas cocidas

*450 gr **Hellmann's Suprême Gran Consistencia***

450 gr Sucedáneo bogavante

450 gr Sucedáneo cangrejo

300 gr Atún en aceite

240 gr Pimiento morrón

*240 gr **Crema de marisco Knorr***

12 ud Huevo cocido

Hoja de escarola al gusto para decorar

Restaurante Fiore
C.C. Carrefour Norte, Av. de Europa s/n, 11405 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel. 666 631 648

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 09 —



RECETA DEL CHEF **SERGIO AZAGRA**

ENSALADILLA FUSIÓN ARAGONESA

ELABORACIÓN

Cocer al dente las borrajas cortadas en dados y dejar enfriarlas en agua con hielo.

Cortar el boniato en dados del tamaño de la borraja, cocerlos unos 20 min. y dejar enfriar.

En un bol, mezclar la borraja, los boniatos, el huevo cocido picado, la cebolla en juliana muy fina y unificar el conjunto con **Hellmann's Original**.

EMPLATADO

Mezclar la **Primerba de albahaca Knorr** con el aceite y poner en un gotero. Emplatar con un molde rectangular y decorar alternando láminas de yuca y alcaparras. Terminar con unas gotas de aceite de albahaca.

INGREDIENTES

(10 PAX)

600 gr *Borrajas*

600 gr *Boniatos*

500 gr *Hellmann's Original*

8 ud *Cebollas rojas en vinagre*

4 ud *Huevo cocido*

Decoración

60 ud *Láminas de yuca frita*

60 ud *Alcaparras de Ballovar*

200 ml *Aceite de oliva*

50 gr *Primerba de albahaca Knorr*

Asesor gastronómico
Tel. 685 867 700
sergioazagra@g4.com

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 10 —



RECETA DEL CHEF **GUILLERMO VALENZUELA**

ENSALADILLA SARDI*CHIC

ELABORACIÓN

Poner agua a hervir con una pizca de sal para cocer las patatas, la zanahoria y el calabacín. Cocer a parte los huevos con sal y vinagre. Una vez frías, cortar las hortalizas en dados pequeños y regulares, así como las claras de huevo cocido y unos trozos de sardina ahumada. Reservar algunos dados de los vegetales para la decoración.

Para la mayonesa de remolacha, asar las remolachas ya peladas con una pizca de sal, pimienta negra, aceite y un poquito de agua en el fondo de un recipiente para hornearlo durante unos 20 min. a 180°C. Una vez asadas, triturar las remolachas y aprovechar el jugo para incorporárselo a **Hellmann's Original**.

Reservar parte de la mayonesa en una manga pastelera para la decoración posterior. El resto de la mayonesa mezclarla con la base de hortalizas en un recipiente.

EMPLATADO

En un molde redondo, emplatar y decorar con la yema desmenuzada. Coronar con la sardina ahumada en la parte superior, así como un trozo de alguna de las verduras y el micromezclum. Terminar con unos puntos de mayonesa aplicados con la manga pastelera.

INGREDIENTES

(10 PAX)

1 kg Patata de Valderredible

400 gr Zanahoria

250 gr Calabacín

150 gr Sardina ahumada

3 ud Huevos cocidos

10 ud Filetes de sardina ahumada

Micromezclum

Sal

Mayonesa de remolacha

500 gr Hellmann's Original

120 gr Remolacha

Restaurante La Vegana
C/ Boo 53, 39613 Boo de Guarnizo (Cantabria)
Tel. 942 546 148 | www.lavegana.es

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

– 11 –



RECETA DEL CHEF SARA NICOLÁS

ENSALADILLA VORAMAR

ELABORACIÓN

Hervir las patatas y dejar enfriar. Una vez frías, pelar y cortar a dados pequeños. Cortar también las zanahorias y judías en dados pequeños y escaldar.

Hervir el bogavante durante 6 min., enfriar y limpiar. Reservar la carne de la cabeza que se incorporará a los vegetales. Salpimentar el conjunto.

Para la mayonesa de gamba y cítrico, pelar y picar el mango en brunoise muy fina y en un recipiente mezclar con ralladura de lima, ralladura de jengibre, el **Aderezo cítrico Knorr**, el aceite de gambas y **Hellmann's Original**.

Mezclar la mayonesa con la base de ensaladilla.

EMPLATADO

Disponer la ensaladilla al gusto, cortar el bogavante en láminas y colocar en la parte superior. Decorar con cebollino y brotes.

INGREDIENTES

(10 PAX)

1 kg Patata monalisa

1 kg Bogavante

500 gr Zanahoria

350 gr Judía Kenia

Sal

Pimienta

Micromezclum

Cebollino

Mayonesa de gamba y cítricos

800 gr Hellmann's Original

200 ml Aceite de gambas

30 gr Aderezo cítrico Knorr

1 ud Mango

Jengibre

Lima

Restaurante Voramar Cal Vitali
C/ Ponts d'Icart s/n, 43893 Altafulla (Tarragona)
Tel. 977 650 630

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

– 12 –



RECETA DEL CHEF CÉSAR RODRÍGUEZ

CANELÓN DE ENSALADILLA Y AGUACATE

ELABORACIÓN

Cocer las patatas en abundante agua con sal entre 20 y 30 min. y reservar. Picar la cebolla roja muy fina, el salmón ahumado en daditos y la patata muy pequeña a cuchillo.

Para la salsa, juntar todos los ingredientes en un bol con **Hellmann's Original** y mezclar con la ayuda de una varilla. Incorporar la base de ensaladilla y mezclar la **Krona pastelera** con una espátula de silicona. Reservar un poco de salsa para el final y añadirle unos toques de **Aderezo umami Knorr**.

EMPLATADO

Abrir el aguacate y con ayuda de un pelador ir sacando láminas de aguacate longitudinalmente. Colocar estas láminas seguidas encima de un film y cubrir el aguacate con finas lonchas de salmón ahumado.

Colocar la ensaladilla encima de las láminas de aguacate por la parte superior y con ayuda de un papel film levantarlo tirando hacia adelante para hacer el canelón. Cortar las puntas. Emplatar y por la parte superior colocar unas gotas de la salsa y unas huevas de salmón. Terminar con los brotes de micromezclum.

INGREDIENTES

(10 PAX)

600 gr Patata monalisa

400 gr Salmón ahumado

300 gr Aguacate

110 gr Cebolla roja

Huevas de salmón

Sal

Micromezclum

Salsa

450 gr **Hellmann's Original**

80 gr Mostaza antigua

60 gr **Krona pastelera**

25 gr **Aderezo umami Knorr**

Eneldo fresco

Tibu-Ron Beach Club
C/ Ribera de Sant Pere 15, 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel. 936 342 440 | www.tibu-ron.com

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 13 —



RECETA DEL CHEF **PEIO CRUZ**

ENSALADILLA IBÉRICA CON MAYONESA DE HUEVO FRITO

ELABORACIÓN

Cocer y pelar las colas de marisco. Cocer las patatas y una vez cocidas escurrir bien. Una vez listas, aplastar. Cortar el puerro en tiras o trozos pequeños, siendo generosos en la parte de color verde. Cocer la zanahoria, trocearla pequeña y cortar el pepinillo muy fino. Mantener todo frío.

Para el crujiente de jamón, hacer lonchas de jamón al horno sobre papel sulfurizado con algo de peso encima. Guardar los trozos más vistosos para decorar y el resto machacar para mezclar la ensaladilla.

Para la mayonesa de huevo frito, freír tres huevos en aceite bien caliente, buscando obtener la puntilla y una yema sin cuajar al mismo tiempo. Introducir con **Hellmann's Original** en Thermomix y turbinar. Colar para obtener una salsa más cremosa y fina. Mezclar los ingredientes de la ensaladilla y amalgamar con parte de la mayonesa.

EMPLATADO

Una vez en el plato, poner algo más de mayonesa por encima y unos crujientes de jamón. Servir con un tallo de cebolleta o puerro por encima cortado en juliana.

INGREDIENTES

(10 PAX)

600 gr Patata

250 gr Jamón

200 gr Puerro

160 gr Zanahoria

120 gr Gamba o langostino

100 gr Pepinillo

Mayonesa de huevo frito

400 gr **Hellmann's Original**

150 ml Aceite de oliva

3 ud Huevos

Leader Chef del equipo culinario
Unilever Food Solutions

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

- 14 -



RECETA DEL CHEF CRISTÓBAL ZAPICO

ENSALADILLA NEM ESTILO VIENTAMITA

ELABORACIÓN

Cocer las patatas y las zanahorias en agua hirviendo hasta que estén al dente durante unos 20 min. y, por otro lado, cocer el huevo durante 10 min. Enfriar a temperatura ambiente y pelar.

Cortar las patatas y las zanahorias en dados pequeños y rallar el huevo. Escurrir el atún y desmigarlo, reservar el aceite. Mezclar todo en un bol junto con las huevas de salmón. Mezclar el aceite de atún con **Hellmann's Original** para intensificar el sabor y luego mezclar los ingredientes principales con la mayonesa.

Humedecer las obleas y poner un poco de ensaladilla en el centro de cada una. Darles forma de rollito, cerrando los extremos.

Para la salsa, mezclar en un bol pequeño **Hellmann's Original** junto con el **Aderezo smoke Knorr** y la **Pasta de curry rojo Knorr**.

EMPLATADO

Disponer en un plato llano, hacer tiras con la salsa y colocar en el centro los dos rollitos. Aderezar con unos hilos finos de aceite de oliva virgen extra y unas puntas con las huevas de salmón.

INGREDIENTES

(10 PAX)

150 gr Patata

100 gr **Hellmann's Original**

80 gr Zanahoria

80 gr Atún

50 gr Huevas de salmón

1 ud Huevo

2 obleas Pasta de arroz

Aceite de oliva virgen extra

Salsa

50 gr **Hellmann's Original**

5 gr **Aderezo smoke Knorr**

2 gr **Pasta de curry rojo Knorr**

Chef del equipo culinario
Unilever Food Solutions

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 15 —

RECETA DEL CHEF PABLO GARCÍA

ENSALADILLA DE CARABINEROS Y AJO NEGRO

ELABORACIÓN

Cocer las patatas en abundante agua con sal durante aproximadamente 30 min., según el tamaño de las patatas.

Dejar enfriar y después pelar y picar a cuchillo.

Pelar y picar los huevos cocidos, verter en un recipiente amplio e incorporar la patata y las migas de atún. Aliñar todo con el **Aderezo umami Knorr** y unificar el conjunto con **Hellmann's Original**.

Para la mayonesa de carabinero y ajo negro, pelar los ajos e introducirlos en el agua previamente entibiada y pasar por el robot hasta obtener una pasta semilíquida.

Cocer los carabineros al vapor, separar las cabezas y extraer su jugo el cual verteremos en la mayonesa. Pelar las colas y reservar. Incorporar la pasta de ajo negro a la mayonesa y mezclar. Meter en sifón para servir.

EMPLATADO

Poner la base de ensaladilla en el plato, cubrir con la espuma de mayonesa de ajo negro y carabinero y sobre ésta disponer la carne del cuerpo del carabinero. Espolvorear con el polvo de kikos, el cebollino picado, y terminar con los colines de pan.

INGREDIENTES

(10 PAX)

1,5 kg *Patata monalisa*

900 gr *Hellmann's Original*

600 gr *Huevo cocido*

600 gr *Migas de bonito del norte en conserva*

60 gr *Aderezo umami Knorr*

Polvo de kikos

Carne de carabinero

Colines de pan

Cebollino fresco picado

Mayonesa de carabinero y ajo negro

500 gr *Hellmann's Original*

5 ud *Diente de ajo negro*

3 ud *Carabineros*

Agua

Chef del equipo culinario
Unilever Food Solutions

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

— 16 —



RECETA DEL CHEF SALVA GARCÍA

ENSALADILLA RUSA CON ALCACHOFAS DEL PRAT

ELABORACIÓN

Hervir la patata con la piel y la zanahoria pelada. Pelar y cortar ambas con la mezcla un poco caliente para que se amalgama mejor la mayonesa.

Cocer los corazones de alcachofas pelados al vacío en agua durante 40 min. a 80°C y reservar.

Mezclar **Hellmann's Original** con el **Aderezo cítrico Knorr**, el aceite del atún, el aceite de girasol y el agua de las gildas. Colocar todo en un biberón

Cocer los guisantes y mezclar con la patata y la zanahoria. Picar el huevo duro y añadir a la mezcla. Picar el pepinillo, las anchoas y las gildas y juntar con todo.

Mezclar toda la mezcla con la mayonesa cítrica.

EMPLATADO

Cortar los corazones de alcachofas y colocar la ensaladilla. Pelar una alcachofa y filetearla fina para después freírla y hacer un crujiente. Terminar con los colines de pan.

INGREDIENTES

(10 PAX)

- 2 kg Patata monalisa
- 400 gr Zanahoria fresca
- 300 gr **Hellmann's Original**
- 300 gr Atún en aceite de oliva
- 200 gr Guisantes frescos del Maresme
- 100 gr Aceitunas en conservas
- 15 gr **Aderezo cítrico Knorr**
- 100 ml Aceite de girasol
- 2 ud Huevo cocido
- 6 ud Corazones de alcachofas de El Prat
- 3 ud Gildas
- 1 ud Alcachofa
- Aceite del atún
- Caldo de piparras
- Colines de pan

Chef del equipo culinario
Unilever Food Solutions

HELLMANN'S
EST. 1913

ENSALADILLAS HELLMANN'S

- 17 -



RECETA DEL CHEF **JAVIER GUERRA**

ENSALADILLA SUSHI

ELABORACIÓN

Cocer las patatas, la zanahoria, los huevos y las gambas.
Enfriar y reservar. Pelar la patata y hacer un puré.

Sobre un papel sulfurado, colocar una base cuadrada con la patata y sobre ésta los pimientos del piquillo, la lechuga, los huevos cocidos laminados, la zanahoria troceada, el atún en aceite y las gambas cocidas. Sazonar.

Enrollar con la ayuda del papel sulfurado hasta que quede bien prensado. Espolvorear el sésamo blanco o negro sobre el rollo de patata y cortar en raciones.

Para la mayonesa de teriyaki, mezclar **Hellmann's Original** con la **Salsa teriyaki Knorr** hasta que sea uniforme.

EMPLATADO

Poner una base de mayonesa de teriyaki con la ayuda de una brocha. Colocar una sección cortada del rollo de ensaladilla y decorar con unas hojas de canónigos y sésamo.

INGREDIENTES

(10 PAX)

- 500 gr *Patata monalisa*
- 120 gr *Pimientos del piquillo*
- 100 gr *Zanahoria*
- 100 gr *Gambas cocidas*
- 80 gr *Atún en aceite*
- 60 gr *Canónigos*
- 30 gr *Sésamo blanco o negro*
- 2 ud *Huevos*
- Sal*

Salsa

- 300 gr *Hellmann's Original*
- 80 ml *Salsa teriyaki Knorr*

Chef del equipo culinario
Unilever Food Solutions

HELLMANN'S
EST. 1913

LA MEJOR HELLMANN'S
.....
PARA CADA TIPO
DE ENSALADILLA

El color, el sabor y los ingredientes seleccionados son clave para ofrecer una buena ensaladilla, pero será la mayonesa la que marcará la diferencia. Por ello, todas nuestras propuestas están elaboradas con nuestra mayonesa **Hellmann's N°1**.



Mejor sabor



No crea capa ni amarillea



Textura ligera



Gran consistencia



ÚNETE AL CLUB HELLMANN'S

¿Tienes un bar o restaurante? Entra y forma parte de nuestra comunidad. Regístrate ahora y descubre todas las ventajas que te ofrecemos como publicidad gratuita que atraiga a más clientes a tu negocio.

BENEFICIOS DEL CLUB

Unirte al Club Hellmann's no te costará nada y, además, podrás disfrutar de múltiples beneficios como los siguientes:

Inspiración y formación exclusiva para sacarle todo el partido a tu cocina

Publicidad gratuita para dar a conocer tu negocio

Promociones para atraer a nuevos clientes y **materiales de la marca N°1**

Ofertas únicas sólo para los miembros del Club Hellmann's

Descubre más ventajas de ser miembro del Club Hellmann's en
www.clubhellmanns.com

www.ufs.com

902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

