



Todos queremos llevar a la mesa platos que sorprendan.

Explora nuevas cocinas y sabores con la Salsa Teriyaki Knorr.



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



Unilever
Food
Solutions



Desde que el mundo descubrió cómo comen los japoneses, hemos querido saber cada vez más. Minimalista y simple, aunque de sabor complejo, la cocina japonesa adopta muchas formas diferentes, desde el teriyaki al izakaya.

Sabemos que, como chef, te gusta explorar nuevas cocinas, cocinar con nuevos ingredientes y expresarte a través de los platos que creas. Descubre cómo incorporar los sabores de Asia a tu cocina con la nueva Salsa Teriyaki Knorr, una genial mezcla de dulce y agrio, ideal para preparar el tradicional teriyaki de salmón o incluso para ser creativo a la hora de servir los entrantes, la comida para compartir y, por supuesto, los platos principales.

BENEFICIOS

- Los mejores ingredientes para conseguir el **auténtico sabor del Teriyaki**, inspirada en la tradicional receta japonesa.
- Hecho con **mirin japonés** (vino de arroz)
- Crea un efecto de caramelizado y glaseado después de la elaboración del plato
- Apta **para platos vegetarianos y veganos**.
- Ideal para: Salsa Teriyaki lista **para marinar y asar** pescado, ternera, pollo, cerdo **y para saltear** arroz y verduras.



TERIYAKI DE SETAS DE CARDO

A los veganos y vegetarianos les encantará esta versión sin carne de un plato clásico japonés agridulce. Aprende a preparar un sabrosísimo teriyaki vegetariano. ¡No echarás en falta la carne!

INGREDIENTES

- Aceite vegetal
- Ajo
- Jengibre
- Cebolla roja
- Setas de cardo
- Vino de Shaoxing
(vino chino para cocinar)
- Salsa Teriyaki Knorr
- Cebolleta
- Pimienta negra
- Pak Choi (col china)
- Semillas de sésamo

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- El vino de Shaoxing (vino chino para cocinar) es un vino de arroz fermentado que da carácter a la salsa y le proporciona un sutil toque agrio para compensar el dulzor del teriyaki.
- Las setas de cardo tienen la consistencia y la estructura de la carne, lo que las convierte en un buen sustituto vegetariano de la carne.
- Puedes sustituir las setas de cardo por las setas que prefieras, como setas shiitake, gírgolas, etc.



ALITAS DE POLLO CON SALSA TERIYAKI

El dulce y sabroso glaseado de la salsa teriyaki les da a las alitas de pollo un succulento sabor nuevo. Te mostramos cómo darle un giro japonés a una tapa de bar que siempre resulta.

INGREDIENTES

- Alitas de pollo
- Salsa Teriyaki Knorr
- Hierba limón
- Jengibre
- Pimienta negra
- De aderezo: guindilla, cebolleta, semillas de sésamo blanco

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Las alitas de pollo son un tentempié de bar muy popular. Servida con cerveza bien fría, esta versión con salsa teriyaki se puede convertir fácilmente en un gran éxito.
- Para obtener el mejor resultado, hornea las alitas a 175°C durante 35 minutos. Además, cocinar sin aceite es más sano.



YAKITORI DE POLLO

Las simples y deliciosas brochetas de pollo siempre son ideales para un picoteo informal en el bar. Aprende a preparar brochetas de pollo asadas con glaseado de teriyaki al estilo japonés en esta receta en vídeo..

INGREDIENTES

- Pollo
- Salsa Teriyaki Knorr
- Cebolla
- Guindilla
- Cebolleta
- Aceite vegetal
- Guindilla verde
- De aderezo: aceite de sésamo, semillas de sésamo blanco tostadas, togarashi, pimienta sansho

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Marina los trozos de pollo entre 30 minutos y una hora antes de ponerlos en la parrilla.
- Pon rodajas de cebolleta entre los trozos de pollo para que al asarlos en la parrilla desprendan más aroma.
- En la parrilla, pinta de vez en cuando el pollo con el marinado.
- Para conseguir un apetitoso toque de color, coloca una rodaja de cebolla y una guindilla al final de la brocheta.



TERIYAKI DE SALMÓN

El teriyaki es una técnica versátil con muchas variaciones posibles. Esta receta consiste en salmón servido con verduras salteadas de acompañamiento. Aprende a cocinar un sabroso plato de salmón impregnado del dulzor del teriyaki japonés.

INGREDIENTES

- Salsa Teriyaki Knorr
- Filete de salmón, con su piel
- Aceite vegetal
- Guindilla
- Guindilla amarilla
- Zanahorias
- Germinado de judías
- Cebollas rojas
- De aderezo: aceite de guindilla, aceite de sésamo, cilantro, semillas de sésamo blanco tostadas

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Marina el salmón en salsa japonesa Teriyaki Knorr, pon el filete boca abajo, con la piel en la parte superior, y déjalo reposar hasta 30 minutos.
- Mientras frías con poco aceite el lado del filete, glasea frecuentemente el salmón para darle un color dorado-marrón uniforme.
- Después de freír, también puedes quitar el glaseado de la sartén con caldo y/o sake japonés para hacer una salsa ligera para el plato.
- Sírvelo con verduras salteadas de acompañamiento.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

