



¡Viva lo auténtico!

Marca la diferencia con tus sándwiches



Javier Guerra
Chef de Unilever Food Solutions



¡VIVA LO AUTÉNTICO!

*Ser auténtico es ser quien realmente eres y hacer lo que realmente te gusta, porque si disfrutas **y cuidas con mimo cada detalle de lo que haces**, esta emoción se transmite a tus platos y esta es la manera de llegar y conectar con tus comensales.*

Cada una de tus creaciones es

personal

auténtica

original

*y seguro que con ellas quieres transmitir emociones, contar historias que **hablen de lo auténtico de tu cocina** y que **esta experiencia** llegue a cada una de las mesas.*



*Porque si detrás de cada uno de tus platos hay una buena historia,
merece ser contada y que la gente pueda disfrutarla.*



ÍNDICE

<i>El Casual Food: Comida rápida y de calidad.....</i>	<i>6</i>
<i>La importancia de la materia prima.....</i>	<i>8</i>
<i>El pan.....</i>	<i>10</i>
<i>La proteína.....</i>	<i>12</i>
<i>Los vegetales.....</i>	<i>14</i>
<i>En cada plato una historia.....</i>	<i>16</i>
<i>Viva los sándwich.....</i>	<i>18</i>
<i>Viva las ensaladas.....</i>	<i>50</i>
<i>Viva las burgers.....</i>	<i>60</i>
<i>Viva el diplo.....</i>	<i>68</i>
<i>Viva lo auténtico!.....</i>	<i>72</i>
<i>Nuestros ingredientes.....</i>	<i>80</i>



EL CASUAL FOOD

Comida rápida y de calidad

Tendencia en la cocina

El Casual Food surge como una tendencia gastronómica que trata de aunar la idea de comida rápida con comida equilibrada. Es un concepto de restauración en el que la base es ofrecer una cocina rápida pero de calidad, en el que los platos son elaborados con productos frescos y con ingredientes saludables y en ocasiones ecológicos, donde la estética de los locales cobra gran relevancia y donde el cuidado de los detalles es importante para crear un ambiente relajado y agradable.

El Casual Food, pensando en favorecer y facilitar una alimentación saludable, tiene un objetivo muy acorde con el estilo de vida del trabajador con familia que no tiene tiempo para pensar demasiado en lo que comerá hoy o mañana.





LA IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA

*El producto fresco y de calidad
cobra protagonismo*

La materia prima

Una de las premisas fundamentales del concepto Casual Food es la calidad de la materia prima. En un mercado cada vez más competitivo como el de la restauración, la diferenciación se basa en buscar un producto fresco y de mayor calidad, comprando los alimentos directamente a los productores, incluso basando la carta, por ejemplo, en materia prima cercana o de km0, principalmente producto ecológico, para así ofrecer a los clientes platos difíciles de encontrar en otro establecimiento. En esta sección veremos:

El pan

..... 10

La proteína

..... 12

Los vegetales

..... 14



EL PAN

Los cocineros han puesto en su punto de mira creativo una cosa tan sencilla como el pan, trabajando con el objetivo de innovar y reescribir el concepto de sándwich, asociándolo a productos originales y de calidad. Estos son los principales tipos de pan:



Pan básico

Hecho con una receta simple con pocos ingredientes.



Pan de trigo sarraceno

El trigo sarraceno no es un cereal, sino una planta.



Pan de focaccia

La focaccia se emplea extensivamente fuera de Italia en sándwiches.



Pan plano y pita

Ideales para hacer wraps (pan envuelto) y rellenos.



Panes saborizados

Panes a los que se les agrega diferentes ingredientes para conseguir los sabores deseados.



English muffins

Tomarlo como desayuno, con carne y vegetales, es una opción rica en fibra para comenzar el día.



Pan artesano

Puede estar compuesto de cualquier tipo de harina, lo importante es fabricarlo con un método artesanal.



Pistola o barra de pan común

Es muy barato y rápido de producir, por eso es tan popular.



Bagel

Se suelen tomar cortados por la mitad, tostados o untados con algún paté o crema.



Baguette

La masa de la baguette francesa se suele hacer con harina de trigo y tiene una miga esponjosa y elástica.



Bangeli

Tiene forma de baguette pero con algunos cortes horizontales por la parte superior.



Pan de burger

Hecho con la corteza casi tan tierna como la miga.



Pan italiano

Suele ser redondeado y hecho de harina de trigo.



Pretzel

Con forma de lazo trenzado. Hechos con harina de trigo blanca.



Pan de molde

Utilizado principalmente para hacer sándwiches.

LA PROTEÍNA

La proteína es el elemento central de muchos platos, y en los sándwiches cobra una especial relevancia. Podemos combinar la proteína con ingredientes de temporada o exóticos, como legumbres, verduras, foie, especias, frutos secos... Se pueden encontrar una gran variedad de carnes:

Carnes



Pollo, ternera, cerdo...

Pescado



Atún, salmón, marisco...

Carnes exóticas



Canguro, cebra, buey, jabalí...

Vegetarianas



Tofu, garbanzos, lentejas...

Cómo escogerla para un sándwich

- *Elegir combinaciones que nos aporten entre el 10% y el 20% de grasa para que el sándwich quede más jugoso.*
- *También se puede hacer picada a cuchillo, es la forma ideal, aunque en este caso se debe trabajar en tandas para evitar que la carne tome temperatura ambiente. Con el calor la grasa se derrite y se vuelve una pasta, lo que estropeará la textura de nuestro sándwich.*
- *Si no disponemos de una carne de alta calidad podemos añadir en nuestra picada una cucharada de Bovril, para aportar ese punto cárnico potente que nos dará un sabor especial al sándwich.*



LOS VEGETALES

No sólo de verde se hacen las ensaladas. Actualmente la introducción de nuevos ingredientes nos abre un abanico de posibilidades a la hora de crear platos muy interesantes en sabor y textura.

Lechugas

Existe multitud de tipos de lechugas ideales para las ensaladas Casual Food. Aportan una textura crujiente y una importante sensación de frescura. Podemos escoger entre muchas variedades, tales como:



Romana



Lollo Rosso



Alfalfa



Lentejas



Rúcula



Trocadero



Col lombarda



Calabacín

Germinados

Muy bajos en calorías y con una gran variedad de vitaminas y minerales. Aportan un topping crujiente ideal para ensaladas refrescantes y ligeras. Algunos tipos de germinados que podemos usar:

Raíces

Las raíces están experimentando un interés renovado en la cocina. Pueden formar parte de una deliciosa ensalada siendo un ingrediente rico en nutrientes. Algunos ejemplos:



Zanahorias



Remolacha



Col Kale



Espinacas



Boniato



Rabanitos

Tallos verdes

Tallos verdes como las espinacas o la col kale se están introduciendo en las ensaladas como un aporte de sabor amargo, crujiente y delicado.



EN CADA PLATO UNA HISTORIA

*Marca tu diferencia con las recetas
más gourmet!*



SÁNDWICHES

<i>Sándwiches ligeros</i>	18
<i>Sándwiches big gourmet</i>	28
<i>Sándwiches to go</i>	38



ENSALADAS

<i>Saludables, ligeras y con mucho color</i>	50
--	----



BURGERS

<i>Las hamburguesas que triunfan hoy en día</i>	60
---	----



DIPEO

<i>Las salsas que todo el mundo deseará probar</i>	68
--	----



VIVA

LOS

SÁNDWICH

(O LO QUE NOSOTROS
LLAMAMOS BOCADILLOS)



“Mi obsesión por la perfección me ha llevado a encontrar el tipo de pan que liga mejor con cada sándwich, por ejemplo, en mi sándwich de pastrami o las foccacias que sirvo, uso un pan artesano”

SÁNDWICH LIGERO

PANECILLOS AL VAPOR CON PANCETA DE CERDO Y MAYONESA HOISIN

Suculenta panceta de cerdo asada con shiitake marinado y mayonesa Hoisin fresca sobre un tierno panecillo al vapor, un clásico chino con un toque especial.



INGREDIENTES

10 pax

Panceta de cerdo

1Kg	Panceta de cerdo
500ml	Salsa de soja oscura
250ml	Salsa de soja clara
250ml	Salsa <i>Ketjap Manis</i>
750ml	Agua
125ml	Vino chino para cocinar
50g	Cebolla a trozos
5	Dientes de ajo
1	Ristra de cebolletas
50g	Jengibre en trozos gruesos
7.5g	Clavo
5.5g	Hinojo
20	Anises estrellados
2	Ramas de canela
4.5g	Pimienta de Sichuan
80g	Azúcar piedra

Ensalada

150g	Pepino
150g	Rábano
2	Chiles rojos

Shiitake

50g	Shiitake deshidratadas remojadas
20g	Jengibre fresco
15g	Ajo
50g	Chalota
25g	Salsa de ostras
15g	Vino chino para cocinar
500ml	Agua
7g	Consomé de pollo en polvo

Salsa

100g	Hellmann's Original
80ml	Salsa Hoisin
40g	Mantequilla de cacahuete
7g	Zumo de lima fresco

Presentación

Panecillos al vapor
Cebolleta
Rábano
Cilantro
Semillas de sésamo
Aceite de sésamo

ELABORACIÓN

Panceta de cerdo

• Echar todos los ingredientes en una cacerola y cocer a fuego lento. Añadir una pieza entera de panceta de cerdo y cocerla a fuego lento durante dos o tres horas hasta que esté tierna. Dejarla enfriar.

Shiitake

• Dejar las setas shiitake a remojo durante la noche. Trocear el jengibre y sofreírlo en un poco de aceite. Colar las shiitake y añadirlas al jengibre junto con la salsa de ostras.

• Añadir los demás ingredientes y cocer a fuego lento hasta que prácticamente toda la humedad se haya evaporado. Dejar enfriar.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con la salsa Hoisin, la mantequilla de cacahuete y el zumo de lima.

Ensalada

• Cortar en trozos iguales el pepino y el rábano y condimentar con un poco de chili rojo y vinagreta.

Presentación

• Antes de servir, asar la pieza entera de panceta de cerdo a 200°C hasta que esté crujiente y cocer los panecillos al vapor.

• Para montar los panecillos, añadir una loncha de panceta de cerdo, cebolleta, mayonesa Hoisin, rábano y cilantro fresco. Para terminar, echar un poco de aceite de sésamo y semillas de sésamo.

SÁNDWICH LIGERO

TACOS DE CAMARÓN

Tacos mejicanos con camarones fritos, salsa de tomate, aguacate y mayonesa picante de chipotle.



INGREDIENTES

10 pax

Tortillas de maíz

400g	Masa harina
300ml	Agua
5g	Sal

Salsa de tomate

180g	Tomate
80g	Cebolla blanca
8g	Cilantro
5g	Chile verde
15ml	Zumo de lima
20ml	Aceite

Salsa

100g	Hellmann's Original
5g	Salsa de chile chipotle
2g	Pimentón dulce ahumado
2g	Zumo de lima

Camarones

30	Camarones
2	Dientes de ajo

Presentación

Chile verde
Cilantro
Lima
Aguacate

ELABORACIÓN

Tortillas de maíz

• Amasar la harina, el agua y la sal hasta obtener una masa uniforme. Cubrir la masa con un paño y dejarla reposar durante 30 minutos.

• Para hacer las tortillas, cubrir la base de una prensa para tortillas con un trozo de film transparente. Pellizcar bolas de la masa de aproximadamente 30 g cada una. Después, colocar una bola en el centro de la prensa y cubrirla con otro trozo de film transparente.

• Aplastar la bola para conseguir una tortilla plana y redonda. Quitar el film transparente y freír las tortillas en una sartén seca y caliente uno o dos minutos por cada lado.

Salsa de tomate

• Trocear el tomate sin las semillas en dados del mismo tamaño. Mezclar con la cebolla, el chile y el cilantro picados muy finos. Condimentar con aceite, pimienta, sal y zumo de lima.

Salsa

• Mezclar todos los ingredientes.

Camarones

• Poner una sartén a fuego fuerte, añadir un poco de aceite y agregar los dientes de ajo machacados. Condimentar los camarones y asarlos en la sartén.

Presentación

• Coger una tortilla de maíz caliente y empezar añadiendo la salsa de tomate, añadir los camarones asados, y para terminar, añadir un poco de aguacate, chile verde, cilantro, zumo de lima y la mayonesa de chipotle.

SÁNDWICH LIGERO

CORTADITO DE SALMÓN

Macerado con albahaca y queso crema.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

1Kg	Salmón
1Kg	Sal
1Kg	Azúcar
180g	Pan de molde
30g	Espinacas frescas
15g	Rabanitos

Salsa de albahaca

100g	Pimierba de Albahaca
200g	Hellmann's Queso Crema

ELABORACIÓN

Para el salmón

- *Limpiar el salmón de espinas y ponerlo a macerar con la sal y el azúcar, mezcladas con un poco de Pimierba de Albahaca, y cubrir por las dos partes del salmón. Dejar reposar 24h.*
- *Retirar la mezcla de la sal y el azúcar y limpiar bien el salmón.*
- *Filetear y reservar.*

Salsa de albahaca

- *Mezclar el Hellmann's Queso Crema con la Pimierba de Albahaca y colocar en una dipera.*

Montaje

- *Disponer de las lamas de pan (cortar a medida según la ración) y untar con Hellmann's Queso Crema por las dos partes del pan.*
- *Colocar el salmón, los rabanitos y las hojas de espinacas frescas.*

Emplatado

- *Colocar sobre un papel de sándwich y acompañar con la dipera Hellmann's.*

SÁNDWICH LIGERO

PIRULETA VEGETAL

Con bresaola y espinacas.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

400g	<i>Hellmann's Queso Crema</i>
400g	<i>Pan de avión de tomate</i>
600g	<i>Bresaola</i>
500g	<i>Espinacas frescas</i>
100g	<i>Brotos varios</i>

ELABORACIÓN

Para el relleno

- Untar el *Queso Crema de Hellmann's* sobre el *pan de avión*.
- Poner sobre el *pan*, las *espinacas frescas*, la *bresaola* y otra capa de *Queso Crema de Hellmann's*.

Montaje

- Enrollar el *pan de avión* en forma cilíndrica y cortar en vertical para conseguir el efecto de *piruleta*.

Emplatado

- Disponer en una *teja* y pinchar cada trozo. Para terminar, decorar con *brotos frescos*.

SÁNDWICH BIG GOURMET

SÁNDWICH TOSTADO CON TRIPLE DE QUESO

Sándwich tostado vegetariano con queso de cabra, gruyer fundido, tomate, rúcula y mayonesa de queso azul.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

20	Rebanadas de pan de masa fermentada integral
300g	Queso gruyere
250g	Queso blando de cabra
300g	Tomate
50g	Rúcula

Salsa

100g	Hellmann's Original
20g	Queso azul (roquefort)
3g	¿umo de limón

ELABORACIÓN

Sándwich

• Para montar el sándwich, empezar untando el queso de cabra en una rebanada. Añadir un poco de queso gruyere encima, junto con las rodajas de tomate y la rúcula, y terminar echando más queso gruyere. Opcional: untar un poco de mantequilla o aceite por la parte exterior del sándwich.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con el queso azul con la ayuda de una batidora de mano. Condimentar con un poco de zumo de limón.

Presentación

• Tostar el sándwich en una plancha hasta que se dore y quede crujiente. Servir con la mayonesa de queso azul.

SÁNDWICH BIG GOURMET

SANDWICH DE PASTRAMI

Queso crema y rúcula.



INGREDIENTES

10 pax

Relleno

400g	<i>Pan de molde</i>
300g	<i>Hellmann's Queso Crema</i>
600g	<i>Pastrami</i>
200g	<i>Tomate fresco</i>
300g	<i>Hellmann's Original</i>
300g	<i>Rúcula</i>

ELABORACIÓN

Para el relleno

- *Cortar los tomates a rodajas y reservar.*
- *Cocer el pastrami en rhoner durante 24 horas a 65°C, enfriar y cortar estilo fiambre.*

Emplatado

- *Untar las laminas del pan de molde con el Hellmann's Queso Crema.*
- *Colocar las laminas de pastrami, las rodajas de tomate y la rúcula hasta conseguir varios pisos y cerrar el sándwich con la otra lama de pan de molde.*
- *Emplatado en una pizarra acompañado de una dipera de Hellmann's Original.*

SÁNDWICH BIG GOURMET

SÁNDWICH DE POLLO AL CURRY

Con manzana y cilantro.



INGREDIENTES

10 pax

Relleno y pan

300g	<i>Hellmann's Queso Crema</i>
500g	<i>Pollo cocido</i>
100g	<i>Curry</i>
200g	<i>Manzana Granny Smith</i>
10g	<i>Cilantro</i>
500g	<i>Pan de avión de tomate</i>

ELABORACIÓN

Para el relleno

- *Mezclar el pollo cocido con el curry y el cilantro, reservar.*
- *Cortar la manzana en láminas finas y apartar.*
- *Untar generosamente el pan de avión con el Hellmann's Queso Crema.*

Presentación

- *Intercalar los ingredientes dentro del pan hasta conseguir una mezcla colorida.*

SÁNDWICH BIG GOURMET

PANINI CON BEICON Y ESPINACAS

Con tomate seco, beicon y rúcula.



INGREDIENTES

10 pax

Relleno y pan

600g	<i>Hellmann's Queso Crema</i>
10uni	<i>Pan de panini</i>
100g	<i>Tomate seco</i>
150g	<i>Beicon crujiente</i>
350g	<i>Rúcula fresca</i>

ELABORACIÓN

Para el relleno

- *Untar el Hellmann's Queso Crema sobre las dos rebanadas del pan de panini.*
- *Rellenar con los ingredientes.*

Presentación

- *Pasar por una paninera durante 1 minuto para lograr el mejor sabor.*

SÁNDWICH BIG GOURMET

SÁNDWICH CLUB

Con tomate seco, beicon y rúcula.



INGREDIENTES

10 pax

Relleno y pan

10 uni	<i>Pan de Sándwich</i>
450g	<i>Pollo</i>
300g	<i>Beicon frito</i>
20g	<i>Jamón York</i>
400g	<i>Queso edam</i>
200g	<i>Lechuga iceberg, 4ª gama</i>
10g	<i>Huevo frito</i>
200g	<i>Tomates en rodajas</i>
300g	<i>Hellmann's Original</i>

ELABORACIÓN

Montaje

- *Tostar con un poco de margarina lo panes de sándwich, y reservar.*
- *Sobre uno de los panes montar primero la mitad de la Hellmann's Original y colocar encima la loncha de jamón de york, lechuga, una loncha de queso edam y el pollo planchado.*
- *Colocar una segunda rebanada de pan tostado y sobre ésta untar el resto de Hellmann's Original, y añadir más lechuga, las rodajas de tomate, la otra loncha de queso y el beicon. Para terminar colocamos encima del todo un huevo frito y hacemos un hueco a modo de ojo de buey.*

SÁNDWICH TO GO

POLLO MARINADO

Cubierto con zanahorias, pepino, albahaca, menta y jalapeño.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

300g	<i>Hellmann's Original</i>
30g	<i>Albahaca</i>
20g	<i>Cilantro</i>
30g	<i>Menta</i>
2uni	<i>Jalapeños (opcional)</i>
450g	<i>Pepino cortado a lo largo.</i>
450 g	<i>Daikon y zanahoria laminados</i>
10uni	<i>Pechugas de pollo</i>
10uni	<i>Medias baguettes</i>

Pollo

100g	<i>Azúcar</i>
15g	<i>Ajo laminado</i>
20g	<i>Jengibre, picado fresco</i>
10uni	<i>Pechugas de pollo limpias y aplanadas</i>
60ml	<i>Salsa de soja</i>
60ml	<i>Salsa de pescado</i>

ELABORACIÓN

Sándwich

- Untar las baguettes uniformemente con mayonesa.
- Cubrir con *pechuga de pollo, zanahorias, pepino, hoja o albahaca, menta y jalapeños si se desea. Servir inmediatamente.*

Pollo

- Marinar el pollo en *azúcar, salsa de soja, salsa de pescado, jengibre y ajo aproximadamente 2 horas.*
- Hacer el pollo a la parrilla.

SÁNDWICH TO GO

TOSTADAS FRANCESAS

Con mayonesa, pavo, panceta y queso fundido.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

300g	Queso tipo Muenster
20 uni	Tostadas de pan con mantequilla
450g	Pavo laminado y braseado
250ml	Mayonesa con sirope de arce (preparada)
20uni	Bacon, laminado y frito

Mayo sirope de arce

250m	Hellmann's Original
30ml	Sirope de arce

ELABORACIÓN

Sándwich

- Untar 2 rodajas de tostadas francesas uniformemente con mayonesa de arce.
- Disponer todos los ingredientes dentro del sándwiches y ponerlos dentro de una salamandra hasta que el queso se funda.

Pollo

- Mezclar la mayonesa y el sirope de arce.

SÁNDWICH TO GO

PAN DULCE CON GAMBAS REBOZADAS

Con mayonesa, tomates, encurtidos y lechuga.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

500ml	<i>Hellmann's Original</i>
20uni	<i>Láminas de tomate</i>
10uni	<i>Pan dulce tierno francés</i>
100g	<i>Pepinillos laminados</i>
500g	<i>Lechuga picada</i>
900g	<i>Gambas rebozadas</i>

ELABORACIÓN

Sándwich

- *Abrir el pan dulce, disponer como base la mayonesa Hellmann's, las gambas rebozadas y el resto de ingredientes vegetales.*

SÁNDWICH TO GO

WRAP DE CALABAZA Y REMOLACHAS

Braseadas con eneldo y queso de cabra con lentejas.



INGREDIENTES

10 pax

Wrap

10uni	Tortillas maíz
500g	Calabaza en dados braseadas
500g	Remolacha en dados braseadas
200g	Nueces picadas y tostadas
500g	Lentejas cocidas
500ml	Mayonesa con queso de cabra (preparado)
	Eneldo

Mayo queso de cabra

350m	Hellmann's Original
150g	Queso de cabra cremoso
20g	Eneldo
	Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Wrap

- Extender la mayonesa elaborada por la superficie de la tortilla y disponer por encima el resto de ingredientes. Doblar en un extremo y rodar para crear un envoltorio.

Relleno

- Combinar todos los ingredientes en una sartén y saltear hasta brasearlos.
- Reducir a fuego lento y dejar cocer a la ternura deseada, unos 20-30 minutos, drenar el exceso de líquido si es necesario.

Mayo queso de cabra

- Combinar todos los ingredientes en un bol y reservar.

SÁNDWICH TO GO

WRAP DE POLLO AGRIDULCE

Con un toque picante.



INGREDIENTES

10 pax

Wrap

350ml	Mayonesa de Sirope de arce (preparada)
250g	Lechuga laminada
10uni	Tortilla para wrap
700g	Pollo braseado y laminado
180g	Queso Cheddar laminado
180g	Zanahoria troceada y braseada
700g	Ensalada de pepino (preparada)

Mayo sirope de arce

300m	Hellmann's Original
50ml	Sirope de arce

Ensalada de pepino

30ml	Zumo de lima
10g	Jalapeño picado
400g	Pepino en daditos
100g	Cebolla roja picada
200g	Melocotón en dados

ELABORACIÓN

Wrap

- En una tortilla de trigo integral, untar un lado con mayonesa de arce .
- En el centro de la tortilla colocar el pollo, el queso cheddar, la zanahoria, la lechuga y la ensalada de pepino y melocotón.

Mayo sirope de arce

- Mezclar la Mayonesa Hellmanns Original con el sirope de arce.

SÁNDWICH TO GO

WRAP DE ATÚN

Con frijoles blancos y mayonesa balsámica.



INGREDIENTES

10 pax

Wrap

150g	Rúcula
300g	Frijoles
100g	Cebolla roja picada
150g	Pepino en daditos
120g	Tomate en daditos
10g	Menta fresca picada
10uni	Wraps sin gluten
250ml	Mayonesa balsámica
30ml	Zumo de limón
300g	Atún migado
40ml	Aceite de oliva
250g	Quinoa cocida

Mayo balsámica

220ml	Hellmann's Original
30ml	Vinagre balsámico

ELABORACIÓN

Wrap

- Mezclar la quinoa, el atún, los frijoles, la cebolla roja, el pepino y el tomate. Reservar.
- Combinar el zumo de limón, el aceite de oliva y la menta. Batir bien. Rociar sobre la mezcla del atún y mezclar para cubrir.
- Rellenar los wrap's con la mezcla y cerrarlos.

Mayo balsámica

- Mezclar y emulsionar bien la Hellmann's Original con el vinagre balsámico.



VIVA

LAS

ENSALADAS

(MÁS ALLÁ DE LA LECHUGA)



*“La clave de mis ensaladas está
en que solo trabajo los productos
de temporada para poder conseguir
que mis platos sean extraordinarios.
Este es mi sello de identidad”*

ENSALADA DE ESCAROLA

Con atún, anchoas y salsa César



INGREDIENTES

10 pax

La ensalada

300g	Melón cantaloup
500g	Escarola
300g	Atún
80g	Tomate cherry
60g	Anchoas
100g	Picatostes pan
250ml	Salsa para Ensalada Hellmann's César

ELABORACIÓN

La ensalada

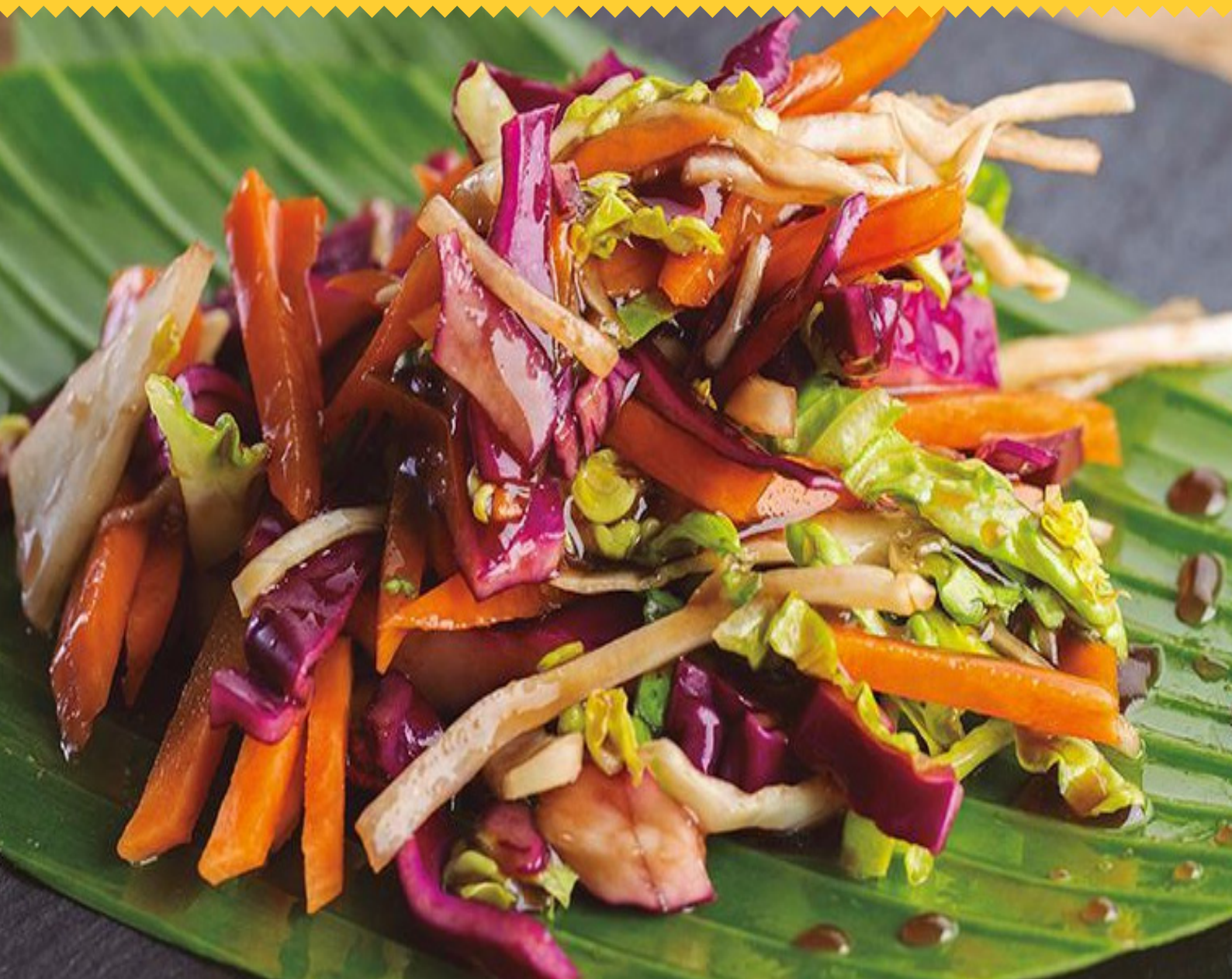
- Pelar el melón y cortarlo longitudinal.
- Mezclar la escarola limpia con el atún.

Emplatado

- Colocar una base de melón en el fondo del plato e incorporar encima un bouquet de escarola y atún.
- Acabar la ensalada con unos tomatitos, unos picatostes y las aceitunas negras.
- Salsear con la Salsa César al pase.

ENSALADA DE CRUDITÉS

Con vinagre de módena



INGREDIENTES

10 pax

La ensalada

200g	Zanahoria
158g	Pimiento rojo
250g	Cebolla Roja
100g	Apio verde
100g	Lechuga romana
100g	Lechuga trocadero
160g	Espinacas Frescas
25g	Guisantes Frescos
100ml	Salsa para Ensalada Hellmann's Vinagreta
380g	Pavo

ELABORACIÓN

La ensalada

- *Limpiar cuidadosamente todas las verduras.*
- *Cortar todas la verduras en bastoncitos de 2X2cm.*
- *Mezclar todos los ingredientes y disponer en una hoja de plátano.*
- *Aliñar con la Salsa para Ensalada Hellmann's Vinagreta.*
- *Salpimentar el pavo.*
- *Marcarlo en plancha hasta que este completamente cocido.*
- *Enfriar y cortar en juliana de aproximadamente 2 cm.*

RECETA SIN GLUTEN

ENSALADA DE POLLO ESCABECHADO

Con vinagre de manzana.



INGREDIENTES

10 pax

La ensalada

1l	Fondo profesional de Pollo Knorr
300g	Hellmann's Original
50g	Maizena
1,5Kg	Pollo
350g	Mezclum
750ml	Vinagre de manzana
300ml	Vino blanco
1Kg	Cebolla
250g	Zanahoria
4g	Pimienta negra entera
1g	Laurel
5g	Ajo
500ml	Aceite de Oliva

ELABORACIÓN

La ensalada

- Limpiar y trocear el pollo, pasar por Maizena y freír.
- Fondear la verdura en juliana con los aromáticos. Una vez pochado, añadir el pollo y mojar con el vinagre, el vino blanco y el Fondo profesional de Pollo Knorr. Cubrir con agua si fuese necesario. Cocinar durante una hora aproximadamente.
- Sacar el pollo del escabeche y desmigalar. Por otro lado, montar la ensalada con el mezclum, parte de las verduras del escabeche y el pollo. Retirar el laurel y la pimienta y pasar el escabeche por el turmix con el resto de las verduras.
- Hacer un aliño mezclando parte del escabeche con Hellmann's Original.

ENSALADA DE PRIMAVERA DE PEPINO

Con sus crujientes.



INGREDIENTES

10 pax

La ensalada

60g	Mezclum
60g	Beicon frito
20g	Crujiente de pan
30g	Huevo hilado
80g	Pepino

ELABORACIÓN

La ensalada

- Cortar en pepino en rodajas y disponer en círculo en el plato.
- En una sartén freír el beicon y con el aceite sobrante , freír lo crostones de pan.
- Colocar el Mezclum encima del pepino , el crujiente de bacon y pan.
- Aliñar con Salsa para Ensalada Hellmann's Vinagre Balsámico y decorar con huevo hilado.

A close-up photograph of a gourmet burger. The burger is served on a golden-brown, sesame seed bun. The top bun is slightly tilted, revealing the layers of ingredients. From top to bottom, the layers are: a layer of fresh green arugula leaves, a slice of melted white cheese, a thick, dark brown meat patty, and a layer of bright yellow melted cheese. The bottom bun is also visible, showing the same sesame seed pattern. The burger is placed on a light-colored, textured surface, possibly a wooden cutting board. The background is dark and out of focus.

VIVA

LAS

BURGERS

(LAS REINAS DEL FAST GOURMET)



“En mis hamburguesas busco siempre la mejor carne, con la proporción justa de grasa. Siempre voy a una parada del mercado, que aunque está lejos, me sirven justo lo que quiero y como lo quiero”

HAMBURGUESA DE POLLO

Con salsa de lima.



INGREDIENTES

10 pax

Hamburguesa

10 uni Pan de hamburguesa
1,25Kg Muslo de pollo
xx Lechuga
xx Pimiento rojo grande
xx Piel de pollo

Mayonesa de lima

xx Hellmann's Original
xx Lima

ELABORACIÓN

Hamburguesa

- Picar los muslos de pollo en tiras finas con un cuchillo o utilizar la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne con firmeza dentro de un molde de hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta y cocinar por ambos lados a fuego fuerte,

Mayonesa de aceituna

- Combinar ralladura de lima con la Hellmann's Original.

Presentación

- Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Poner la hamburguesa de pollo junto con la lechuga iceberg, crujientes trozos de piel de pollo y tiras de pimiento rojo asado.
- Finalmente, adornar con la mayonesa de lima.

HAMBURGUESA DE TERNERA

Al pesto.



INGREDIENTES

10 pax

Hamburguesa

10uni	<i>Pan de hamburguesa</i>
1;25Kg	<i>Carne de ternera</i>
xx	<i>Albahaca</i>
xx	<i>Piñones</i>
xx	<i>Queso parmesano</i>
xx	<i>Tomates</i>
xx	<i>Ajo</i>
xx	<i>Aceite de oliva</i>
xx	<i>Cereza</i>
xx	<i>Panceta</i>
xx	<i>Escarola</i>
xx	<i>Mozzarella</i>

Mayonesa balsámica

1,5taza	<i>Hellmann's Original</i>
xx	<i>Vinagre Balsámico</i>

ELABORACIÓN

Hamburguesa

- *Picar la carne muy fina a cuchillo o con la picadora ajustada a un grosor correcto. Presionar la carne para unirlos firmemente y darle forma de hamburguesa. Sazonarla con sal y pimienta y cocinarla por ambos lados a fuego fuerte.*

Mayonesa balsámica

- *Reducir el vinagre balsámico hasta obtener una consistencia de jarabe y dejar enfriar. Combinar con Hellmann's Original.*

Presentación

- *Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la hamburguesa de ternera sobre el pan untado con el pesto (albahaca, piñones, queso parmesano, ajo y aceite de oliva).*
- *Para finalizar, adorne con queso mozzarella, panceta crujiente, mayonesa de vinagre balsámico, tomates cherry asados y escarola.*

HAMBURGUESA ESPAÑOLA

Jugosa hamburguesa de carne de ternera picada con queso fundido, pimiento rojo y mayonesa de aceitunas.



INGREDIENTES

10 pax

Hamburguesa

- 10 Panecillos de Viena
- 5 Pimiento rojo
- 10 Hamburguesas de carne de ternera hechas al gusto
- 5 Cebolla dulce
- 1,25taza Mayonesa casera de aceitunas
- 10 Lonchas de queso manchego

Mayonesa de aceituna

- 1,5taza Hellmann's Original
- 1pizca Pimentón
- 0,5taza Aceitunas negras cortadas
- 1cda Alcaparras escurridas y cortadas

ELABORACIÓN

Hamburguesa

- Freír o asar las hamburguesas de carne hasta el punto de cocción deseado y cubrir con el queso.
- Dejarlas bajo un gratinador o cubrirlas hasta que el queso se derrita.
- Freír la cebolla o añadirla cruda, dependiendo del gusto.
- Asar el pimiento rojo y cortarlo en rodajas anchas.
- Untar el pan con la mayonesa de aceitunas (según la receta a continuación) y montar las hamburguesas.

Mayonesa de aceituna

- Mezclar los ingredientes y reservar

Presentación

- Servir las hamburguesas con los bocabajos o monodosis Hellmann's Original.

VIVA

LAS

SALSAS

(VIVA EL DIPEO)

Acompaña tus platos con un surtido de originales salsas que todo el mundo deseará probar



MAYONESA DE MANZANA VERDE

220g de Hellmann's Original
20ml de zumo de manzana verde
1 lima
6 hojas de menta fresca



SALSA DE HUEVAS

220g de Hellmann's Original
5g de Primerba de Ajo Knorr
20g de huevas de lumpo
5 hojas de menta fresca

Mira nuestras prácticas vídeo recetas
en www.ufs.com

HELLMANN'S
EST. 1913



TEX MEX

100g de Ketchup Hellmann's
100g de Salsa Barbacoa Hellmann's
50g de mermelada de tomate verde
10g de Primerba de Cebolla Dorada Knorr
10 jalapeños



SALSA PARA ALITAS

200g de Hellmann's Original
20ml de salsa de soja
20ml de vermut rojo
40g de sésamo
5g de Primerba de Ajo Knorr
5g de jengibre en polvo
5g de siracha



SALSA DE QUESO AZUL

200g de Salsa para ensalada Hellmann's César
50g de Salsa para ensalada Hellmann's Miel y Mostaza
5g de tomillo fresco
5g de Primerba de Albahaca Knorr
5g de Primerba de Finas Hierbas Knorr
5g de eneldo fresco
5g de menta fresca
5g de cebollino fresco





SALSA BARBACOA CON SÉSAMO Y CERVEZA NEGRA

*250g de Salsa Barbacoa Hellmann's
1 cerveza negra de 33 ml
20g de sésamo
20ml de aceite
10g de chile seco
Primerba de Finas Hierbas
Knorr al gusto*

SALSA MEDITERRÁNEA

*150g de Hellmann's Original
100g de Salsa Pomodoro Knorr
5g de orégano
10g de queso parmesano*



SALSA DE MANGO

200g de Hellmann's Original

50g de Ketchup Hellmann's

50ml de Krona Original

20mg de mango

Salsa inglesa al gusto

Salsa de tabasco al gusto



MOSTAZA ITALIANA

200g de Salsa Mostaza Hellmann's

50g de mostaza de fruta

10ml de vinagre de vino



MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA Y CÍTRICOS

220g de Hellmann's Original

10ml de zumo de lima

Remolacha cocida al gusto

5 hojas de menta fresca



VIVA LO AUTÉNTICO

Sean cuales sean las necesidades de tu establecimiento, tenemos el formato adecuado para que marques la diferencia en tus mesas.

Porque la imagen de un restaurante se refleja en la mesa, muestra a tus clientes que usas la marca N°1 del mundo, tanto en los platos que sirves como en las salsas que pones a su alcance.*

VIVA LO AUTÉNTICO

VIVA LO PRÁCTICO

Con los Bocabajos
Hellmann's

VIVA LO SIMPLE

Con las Monoporciones
Hellmann's

VIVA LO PERSONAL

Con las diperas Hellmann's



A photograph of two young men in a rustic setting, preparing food and drinks. The man on the left is wearing a colorful striped sweater and is focused on assembling a sandwich on a wooden cutting board. The man on the right is wearing a green and black plaid shirt and is smiling while holding a tall, clear plastic cup filled with a white beverage, likely a milkshake or smoothie. On the table in front of them are various items: a bowl of golden french fries, a glass of beer with a thick head of foam, another bowl of fries, and a sandwich on a wooden board. The background consists of weathered, white-painted wooden planks. The overall atmosphere is casual and friendly.

VIVA

LO

PRÁCTICO

*Tanto tú como tus comensales
buscáis practicidad y calidad
en la mesa*



SIRVE EN TUS MESAS LA MARCA QUE TUS CLIENTES ESPERAN EN EL FORMATO MÁS PRÁCTICO



BOCABAJOS

- *Válvula limpia. No gotea.*
- *Estable bocabajo y bocarriba.*
- *Práctico y fácil de dosificar.*
- *Hellmann's, la marca N°1 del mundo*.*

**Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.*



A man with a beard and sunglasses is smiling at a woman with curly hair and sunglasses. They are sitting at a table with a red tray of french fries, two blue cups with yellow straws, and a small green plant. The woman is holding a yellow packet of Hellmann's Real Mayonnaise. The background is a warm, yellow-lit restaurant setting.

VIVA

LO

SIMPLE

Tan importante es agradar a los comensales como controlar la cantidad de salsa que sirves en la mesa.



TE PRESENTAMOS EL FORMATO MÁS SIMPLE PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE PRODUCTO



MONOPORCIONES

- *Corte lateral para facilitar la apertura.*
- *Evita el desperdicio del producto.*
- *Hellmann's, la marca N°1 del mundo*.*
- *Elaborados con huevos de gallinas camperas.*

*Lider en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.



VIVA

LO

PERSONAL

*El 74% de los clientes dicen que una marca de calidad sobre la mesa, les transmite una buena impresión del restaurante**



MUESTRA A TUS CLIENTES QUE SIRVES LA MARCA N°1 DEL MUNDO EN TU ESTABLECIMIENTO



DIPERAS

- *Hellmann's Original no cubre otros sabores al mezclarse.*
- *Perfectas para crear tus propias salsas dips con Hellmann's.*

*Kadence Research Abril 2015 n° 750



NUESTROS INGREDIENTES

Y detrás de cada una de tus recetas, hay los ingredientes que hacen que tus platos sean auténticos. Hellmann's te ofrece toda una gama de productos hechos y pensados para cada tipo de aplicación y necesidad concreta de tu cocina. Diferentes formatos de alta calidad para que puedas ofrecer la marca N°1 tanto en tus platos como en la mesa-

Hellmann's 5L.

Escoge la mejor Hellmann's según tus necesidades



Hellmann's Original
Múltiples aplicaciones



Hellmann's Suprême
Gran consistencia



Hellmann's Pinchos y Tapas
No crea capa ni amarillea



Hellmann's Salsa Suave
Untar y mezclar

Bocabajos

Añade valor a tu establecimiento



Monoporciones

Dispensadores



Ketchup

El clásico de las salsas

Salsas Frías

Listas para usar



Queso Crema

Textura suave y cremosa. Fácil de untar



Primerba

Mezcla de diferentes plantas aromáticas conservadas en aceite



Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



Especial rebozado

Rebozados crujientes y rápidos



Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

www.ufs.com
 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

