



**¿Quieres llenar tu local
y fidelizar a tus clientes?**



Hazte Local Mayonesero

Y benefícate de campañas publicitarias y
promociones para tus comensales

Regístrate en www.localesmayoneseros.com



ÍNDICE



4

¡Nuevos
ingredientes
a la vista!

5

La revolución
de las salsas

6

Tu carta
con mucha
SALSA

16

El auténtico
sabor de las
BURGERS

18

El auténtico
sabor de los
SÁNDWICHES

20

El auténtico
sabor de las
ENSALADAS

22

El auténtico
sabor de las
TAPAS

¡LLEGA EL VERANO!

El verano es la época perfecta para buscar sabores originales y nuevas propuestas para tu carta. El buen tiempo invita a salir de casa y crece la demanda de opciones frescas que se salgan de lo común, pero que sean asequibles. Es el momento de aventurarse, de innovar y de añadir algo de chispa a tu oferta.

Conseguir multiplicar tu oferta sin generar más costes es posible, utiliza productos diferentes para introducir cambios en tu cocina o dale una nueva vida a tus ingredientes para hacer salsas de dipelo que aporten nuevos sabores.

Hemos seleccionado algunas propuestas para que experimentes y selecciones las que más se adecúen a tu estilo.

¡Adapta tu carta este verano!

¡NUEVOS INGREDIENTES A LA VISTA!

Los platos saludables están cada vez más demandados y, por ello, los clientes apuestan por ingredientes que les aporten propiedades beneficiosas. Si quieres estar al día de las novedades que se están sumando en nuestras cartas, ¡apúntate a la nueva tendencia!

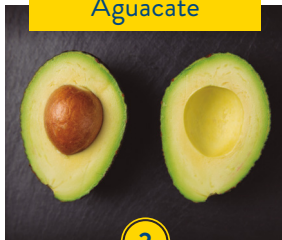
Chía



1

Estas semillas ricas en omega 3, son ideales para **espesar cualquier salsa** o añadir **en tus ensaladas**.

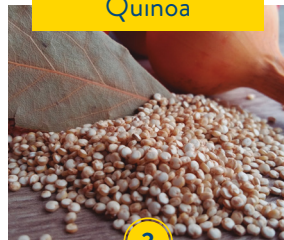
Aguacate



2

Las grasas saludables de este alimento son ideales para **condimentar tus ensaladas**.

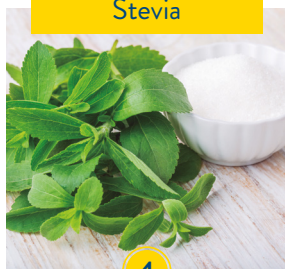
Quinoa



3

Estas semillas son perfectas para elaborar **hamburguesas vegetales**.

Stevia



4

Es un poderoso antioxidante y el mejor sustituto del azúcar, **¡añádelo a tus postres o zumos!**

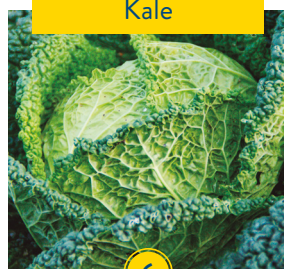
Leche de coco



5

La **Leche de Coco Knorr** es el acompañante perfecto **para tus ensaladas o tapas** y te aportará el toque exótico.

Kale



6

De bajo valor calórico es la verdura de moda **para tus acompañamientos**.

LA REVOLUCIÓN DE LAS SALSAS



Las salsas y condimentos tienen una gran versatilidad y pueden utilizarse en un gran número de platos distintos, rebajando la probabilidad de que se estropeen y dándoles un toque diferente.

Prueba nuestra nueva gama de salsas especiales para burgers, sándwiches, tapas, ensaladas o combínalas como quieras en los platos de tu oferta y ¡dale salsa a tu carta!



Salsa

al Toque de Ajo

Hellmann's 850 ml



Salsa

Deluxe Patatas Fritas

Hellmann's 850 ml



Salsa

BBQ Dulce

Hellmann's 792 ml



Salsa

Mostaza Americana

Hellmann's 850 ml

Con estas recetas de salsas de dipeo podrás sacar todo el partido a tu cocina.

¡Aprovecha tus ingredientes y larga vida al dipeo!



MAYONESA CON CHIMICHURRI CREMOSO

Hidratar el chimichurri en el aceite extra virgen. Tras hidratar, mezclar con la Mayonesa Hellmann's y servir.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's 100 ml Aceite extra virgen
100 gr Chimichurri deshidratado



MAYONESA DE VINO TINTO

En una olla, reducir el vino, añadir la Mostaza Hellmann's y dejar reducir un poco más hasta que esté todo concentrado. Dejar enfriar, añadir poco a poco la Mayonesa Hellmann's y mezclar bien.

INGREDIENTES

600 gr Mayonesa Hellmann's 200 ml Vino tinto suave
80 gr Mostaza Hellmann's



BEICONESA

Poner el beicon y el aceite de soja en un molde y meterlo en el horno precalentado a 160°C durante 25 min. Separar el beicon de la grasa que suelte y reservarla. Batir la grasa del beicon con la Mayonesa Hellmann's durante 3 min, dejar 2 h en la nevera y servir.

INGREDIENTES

250 gr Mayonesa Hellmann's 50 ml Aceite de soja
200 gr Beicon



SALSA BALSÁMICA

En una olla, añadir el Vinagre Balsámico Hellmann's y el azúcar, cocinar hasta reducirlo a la mitad. Batir la reducción del vinagre y la Mayonesa Hellmann's durante 3 min y servir frío.

INGREDIENTES

300 gr Mayonesa Hellmann's
50 gr Azúcar

100 gr Vinagre Balsámico Hellmann's



SALSA CLÁSICA AMERICANA

En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Añadir el azúcar y la páprika y cocinar durante 3 min. Batir todos los ingredientes, dejar 2 h en la nevera y servir.

INGREDIENTES

100 gr Mostaza Hellmann's
150 gr Ketchup Hellmann's
20 gr Azúcar moreno
60 gr Pepinillos en vinagre
10 gr Eneldo

20 gr Ajo
30 gr Cebolla
10 gr Páprika
20 ml Aceite



SALSA BARBACOA DE BOURBON

En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Añadir todos los demás ingredientes y cocinarlos hasta conseguir el punto de sabor y consistencias deseadas. Dejar enfriar en la nevera y servir.

INGREDIENTES

400 gr Ketchup Hellmann's
300 ml Whisky Bourbon
250 gr Azúcar moreno
150 gr Cebolla picada
50 gr Ajo picado

40 gr Mostaza Hellmann's
150 ml Vinagre de vino tinto
30 ml Aceite
Sal al gusto



MAYONESA DE CURRY ROJO

Batir todos los ingredientes durante 3 min. Dejar 2 h en la nevera y servir.

INGREDIENTES

350 gr Mayonesa Hellmann's 10 ml Zumo de limón
15 gr Curry Rojo Knorr



MAYONESA AGRIDULCE

Añadir a la Mayonesa Hellmann's, el ajonjolí, el zumo de limón y la miel. Mezclar bien y servir.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's 10 ml Zumo de limón
100 gr Ajonjolí 30 gr Miel



MAYONESA 3 PIMIENTAS

Elaborar la Salsa de Pimienta Verde Knorr y mezclar bien con la Mayonesa Hellmann's y el ajonjolí. Dejar enfriar durante unos 30 min.

INGREDIENTES

200 gr Mayonesa Hellmann's 20 gr Ajonjolí
20 ml Salsa Pimienta Verde Knorr



MAYONESA BOURBON

En una olla, añadir el whisky y reducirlo. Batir la Mayonesa Hellmann's y la reducción del whisky durante 3 min. Dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.

INGREDIENTES

300 gr Mayonesa Hellmann's 150 ml Whisky Bourbon



MAYONESA DE MANZANA VERDE

Cortar la manzana verde en cuadrados, picar el perejil y mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's y con el Ketchup Hellmann's. Añadir la páprika y volver a mezclar bien.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's	50 gr Perejil
200 gr Ketchup Hellmann's	20 gr Páprika
300 gr Manzana verde	



MAYONESA CON CEBOLLA CAMELIZADA

Cortar las cebollas en rodajas finas, rehogarlas en aceite y añadir el azúcar hasta dorar. Batir la mezcla, dejando algunos trozos de cebolla un poco más grandes. Añadir la pimienta cayena, la Mayonesa Hellmann's y mezclar bien.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's	40 gr Azúcar
300 gr Cebollas	20 ml Aceite virgen extra
10 gr Pimienta de cayena	



MAYONESA CÍTRICA

Mezclar la Mayonesa Hellmann's, el vinagre de manzana, el zumo de limón y el zumo de lima hasta que quede una textura homogénea. Decorar con ralladuras de limón y servir.

INGREDIENTES

700 gr Mayonesa Hellmann's	2 ud Limón
2 ud Lima	30 ml Vinagre de manzana



MAYONESA DE HIERBAS

Mezclar las especias con la Mayonesa Hellmann's. Añadir la pimienta seca molida al gusto y dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.

INGREDIENTES

1 kg Mayonesa Hellmann's	6 gr Tomillo
10 gr Albahaca	Pimienta seca molida al gusto
50 gr Cebolleta	



SALSA DE VERANO HELLMANN'S

Pelar y rallar el jengibre. Añadir el jengibre a la Mayonesa Hellmann's y al zumo de limón. Mezclar todo y servir.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's	10 ml Zumo de limón
50 gr Jengibre	



MAYONESA DE FRUTOS ROJOS

En una olla, dorar las cebollas picadas con la margarina a fuego lento, añadir las fresas, las moras y las frambuesas. Rehogarlo todo, apartar hasta que se enfríe y mezclar con la Mayonesa Hellmann's. En otra olla, verter toda la mezcla y a fuego lento añadir el Queso Crema Hellmann's y el zumo de limón. Mezclar todo y servir frío.

INGREDIENTES

700 gr Mayonesa Hellmann's	60 gr Frambuesas
80 gr Queso Crema Hellmann's	30 gr Cebollas
50 gr Margarina	15 ml Zumo de limón
80 gr Fresas	



MAYONESA DE GORGONZOLA

Batir la Mayonesa Hellmann's y el queso gorgonzola durante 3 min. Dejar 1 h en la nevera y servir.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

250 gr Queso gorgonzola



MAYONESA DE PUERRO

En una sartén caliente, añadir la margarina y rehogar el puerro. Batir la Mayonesa Hellmann's con el puerro durante 2 min. Dejar en la nevera durante 2 h y servir.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

30 gr Margarina

250 gr Puerro picado



MAYONESA DE MANGO Y CURRY

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 rama, el zumo de limón y mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's. Apagar el fuego, mezclar bien y dejar reposar 5 min.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

10 gr Canela en rama

200 gr Mango maduro

10 ml Zumo de limón

100 gr Cebolla

100 gr Margarina

30 gr Curry amarillo



MAYONESA DE NUECES

*Batir la Mayonesa Hellmann's y las nueces durante 3 min.
Dejar 1 h en la nevera antes de servir.*

INGREDIENTES

100 gr Mayonesa Hellmann's

250 gr Nueces



SALSA DE PIMIENTOS

Picar los pimientos y asarlos con el ajonjolí. Mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's y dejar enfriar durante 30 min.

INGREDIENTES

200 gr Mayonesa Hellmann's

½ ud Pimiento amarillo

½ ud Pimiento rojo

8 ud Pimiento 5 colores

½ ud Ajonjolí



MAYONESA DE PIMIENTOS ROJOS

Asar el pimiento con la cebolla en el horno a 180°C durante 10 min. Triturar el pimiento y la cebolla y añadir la páprika. Mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

400 gr Pimiento rojo

100 gr Cebolla

20 gr Páprika



MAYONESA DE TOMATES SECOS

Batir la Mayonesa Hellmann's con los tomates secos, el ajo tostado, la pimienta cayena y el agua caliente. Mezclar todo bien y dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.

INGREDIENTES

300 gr Mayonesa Hellmann's	5 gr Pimienta cayena
150 gr Tomates secos	20 ml Agua caliente
20 gr Ajo tostado	



MAYONESA ORIENTAL

Emulsionar la salsa de soja con el aceite de ajonjolí y pelar y rallar el jengibre. Mezclar todo bien y servir.

ACEITE DE AJONJOLÍ

Mezclar aceite de oliva con una piza de ajonjolí en polvo.

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's	50 ml Aceite de ajonjolí
50 gr Salsa de soja	100 gr Jengibre



MAYONESA DE VERDURAS

En un bol mezclar todas las hierbas y añadir el aceite. Mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's y la Krona Original y servir frío.

INGREDIENTES

700 gr Mayonesa Hellmann's	10 gr Laurel en polvo
100 gr Krona Original	10 gr Granos de mostaza
10 gr Tomillo	10 gr Perejil
5 gr Romero	50 ml Aceite extra virgen
10 gr 5 Pimientas molida	
10 gr Ajo frito	



SALSA DE PESTO

Picar las nueces y rallar el queso parmesano. Mezclar todos los ingredientes bien y dejar enfriar durante 30 min.

INGREDIENTES

200 gr Mayonesa Hellmann's 40 gr Queso parmesano
100 gr Krona Original 20 gr Nueces



KETCHUP DE FRAMBUESA

En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Añadir las frambuesas y cocinar todo junto durante 3 min. Verter el Ketchup Hellmann's y cocinar durante 15 min más. Batir la mezcla y dejar en la nevera 2 h antes de servir.

INGREDIENTES

600 gr Ketchup Hellmann's 150 gr Cebolla
400 gr Frambuesas 30 ml Aceite
50 gr Ajo



MOSTAZA DE CERVEZA NEGRA

En una olla, colocar la cerveza negra, el diente de ajo ligeramente aplastado y el tomillo. Cocer todo hasta reducir la cerveza, casi al punto de caramelización. Añadir la Mayonesa Hellmann's a la reducción, mezclar bien todo y reservar hasta que se enfríe. Añadir la Mostaza Hellmann's, el tabasco y el azúcar moreno. Batir todo hasta conseguir una consistencia homogénea y servir.

INGREDIENTES

600 gr Mostaza Hellmann's 10 gr Tomillo
200 gr Mayonesa Hellmann's 1 ud Diente de ajo
700 ml Cerveza negra 40 gr Azúcar moreno
70 ml Tabasco



KETCHUP DE MANZANA

Pelar y picar las manzanas y cocinarlas en una olla con el Ketchup Hellmann's. Añadir la canela en polvo, la miel y cocinar durante 3 min más. Batir toda la mezcla y dejar enfriar en la nevera 2 h antes de servir.

INGREDIENTES

500 gr Ketchup Hellmann's	4 gr Canela en polvo
600 gr Manzanas	40 gr Miel



SALSA VERDE

Pelar y quitar las semillas de los tomates y asarlos. Picar la cebolla y mezclar todos los ingredientes con la Mayonesa Hellmann's. Dejar enfriar y servir.

INGREDIENTES

200 gr Mayonesa Hellmann's	½ ud Cebolla
10 ml Primerba de Pesto Verde Knorr	30 gr Perejil
1 ud Tomate	



MOSTAZA DE HIERBAS FRESCAS

Picar la cebolla y cocinarla con el vino blanco hasta reducirla. Añadir las hierbas y la Mostaza Hellmann's y cocinar durante 2 min. Batir toda la mezcla, añadir la Mayonesa Hellmann's y volver a batir todo. Dejar en la nevera 2 h y servir.

INGREDIENTES

600 gr Mostaza Hellmann's	300 ml Vino blanco
200 gr Mayonesa Hellmann's	20 gr Albahaca
10 gr Eneldo	200 gr Cebolla

Las posibilidades entre pan y pan son infinitas

Los toppings y salsas son los elementos más importantes que darán una nueva cara a tus hamburguesas

Hamburguesa de ternera, fundido de quesos, salsa barbacoa y aros de cebolla



1. *Hacer bolas con la mezcla de la carne y darle forma de hamburguesas*
2. *Derretir el Queso Crema Hellmann's con el cheddar y el queso brie en una sartén con la ayuda de una varilla a fuego lento*
3. *Untar el pan con la Salsa BBQ Dulce Hellmann's y poner la hamburguesa y sobre ella el tomate maduro, la lechuga y los aros de cebolla*

AROS DE CEBOLLA

Cortar la cebolla en aros muy finos y hacer la mezcla para tempuras con el Rebozador Knorr

INGREDIENTES (10 pax)

1,2 kg Carne picada de vacuno

200 gr Queso Crema Hellmann's

200 gr Salsa BBQ Dulce
Hellmann's

180 gr Queso cheddar

8 ud Tomate maduro

4 ud Cebolla

300 ml Rebozador Knorr

15 gr Sal

180 gr Queso brie

250 gr Lechuga romana

10 ud Pan de hamburguesa

Hamburguesa de pollo macerada con sweet chili y tomate especiado con mostaza



1. Macerar la carne picada de pollo con el Sweet Chili Knorr y hacer hamburguesas
2. Pelar y cortar los tomates en cuadrados iguales y macerar con aceite, el cebollino, la sal, la pimienta negra y la Salsa Mostaza Americana Hellmann's
3. Rellenar el pan con la hamburguesa y colocar las espinacas frescas y el tomate especiado con mostaza

INGREDIENTES (10 pax)

1,2 kg Carne picada de pollo	10 ud Pan de hamburguesa	10 ml Aceite de oliva
100 gr Sweet Chili Knorr	200 gr Tomate maduro	3 gr Sal
150 gr Salsa Mostaza Americana Hellmann's	60 gr Cebollino	180 gr Espinacas frescas
	10 gr Pimienta negra	

Hamburguesa de salmón marinado, rúcula y alioli de membrillo



1. Macerar el salmón mezclando el kilo de sal, el de azúcar, el pimentón y la Primerba de Albahaca Knorr
2. Poner en una bandeja el salmón y cubrir completamente con la mezcla anterior durante 24 h en la nevera
3. Retirar la sal y el azúcar, limpiar y picar muy fino hasta conseguir una picada para hacer las hamburguesas.
4. Mezclar el membrillo con la Salsa Alioli Hellmann's
5. Poner sobre el pan de molde la hamburguesa y añadir la rúcula fresca y el alioli de membrillo

INGREDIENTES (10 pax)

1,5 kg Salmón fresco	140 gr Pimentón	100 gr Membrillo
1 kg Sal	140 gr Primerba de Albahaca Knorr	10 ud Pan de molde
1 kg Azúcar	400 gr Salsa Alioli Hellmann's	300 gr Rúcula

Bocados para recordar

*Crea sabrosos bocadillos incorporando un producto fresco y de calidad.
Puedes hacer creaciones frías o calientes y jugar con sabores del mundo.*

¡Tus clientes se chuparán los dedos!

Sándwich de pastrami macerado en salsa barbacoa y cilantro fresco



1. Picar el pastrami y mezclar con la Salsa BBQ Dulce Hellmann's
2. Untar el pan de molde con la Mayonesa Hellmann's y rellenar con rúcula el tomate maduro en rodajas y el pastrami

EMPLATADO

Cortar por la mitad y añadir unas diperas con Mayonesa y Salsa BBQ Dulce Hellmann's

INGREDIENTES (10 pax)

300 gr Salsa BBQ Dulce
Hellmann's
700 ud Pastrami

20 ud Pan de molde
30 gr Cilantro
200 gr Mayonesa Hellmann's

200 gr Rúcula
200 gr Tomate maduro

Sándwich de cheddar y jamón, ensalada fresca y mayonesa de salsa deluxe y cebolla crujiente



1. Cortar muy fino el cheddar y el york y reservar. Untar el pan con la Mayonesa Hellmann's y añadir la naranja en rodajas y la manzana verde en bastoncitos
2. Verter la mezcla de ensaladas y aliñar con la Salsa Deluxe Patatas Fritas Hellmann's y las lonchas de york y cheddar cortadas

EMPLATADO

Acompañar con patatas fritas y diperas con Mayonesa Hellmann's

INGREDIENTES (10 pax)

600 gr Paleta de york	1 bolsa Pan de avión	100 gr Cebolla crujiente
200 ml Salsa Deluxe Patatas Fritas Hellmann's	250 ud Mezcla de ensaladas	300 gr Naranja
600 gr Queso cheddar	22 gr Manzana verde	200 gr Mayonesa Hellmann's

Sándwich de salmón y aguacate con mayonesa de ajo y alcaparras



1. Mezclar la Mayonesa Hellmann's con la Salsa al Toque de Ajo Hellmann's
2. Pelar y cortar el aguacate en láminas y ponerlo sobre el pan ya untado con la mezcla anterior
3. Colocar las láminas de salmón ahumado, las alcaparras picadas finamente y acompañar con las espinacas frescas

INGREDIENTES (10 pax)

700 gr Salmón ahumado	90gr Salsa al Toque de Ajo Hellmann's	20 ud Pan de molde
3 ud Aguacate	100 gr Alcaparras	150 gr Espinacas frescas
200 gr Mayonesa Hellmann's		

Nuevos aromas, texturas y colores

Las ensaladas ya no son sólo de lechuga, si incorporas diferentes vegetales, frutas o frutos secos le darás otro toque a tus platos. Además, las salsas también te ayudarán a diferenciar tus elaboraciones, ofrece varias opciones para amenizarlas.

Timbal de tomate y queso fresco crujiente de pan y vinagreta compuesta de mostaza



1. Pelar y cortar el tomate en rodajas de 1 mm de grosor y reservar
2. Cortar el queso fresco de 1 mm de grosor y reservar
3. Hacer una vinagreta con la Salsa Mostaza Americana Hellmann's, el vinagre y el aceite

EMPLATADO

Intercalar el tomate con el queso fresco hasta conseguir la altura deseada. Aliñar con la vinagreta y decorar con menta fresca y Primerba de Albahaca Knorr

CRUJIENTE DE PAN

Cortar el pan antes que se descongele en láminas y hornear 2 min a 180°C

INGREDIENTES (10 pax)

300 gr Salsa Mostaza
Americana Hellmann's
1 ud Queso fresco
1,5 kg Tomate maduro

10 gr Pan
400 ml Vinagre de Jerez
200 ml Aceite de oliva
6 gr Sal

120 gr Pimienta
50 gr Primerba de
Albahaca Knorr

Endivias a la plancha con vinagreta de ajos frescos, láminas de parmesano y frutos secos



1. Cortar por la mitad las endivias y dar un golpe de plancha durante 2 min por cada parte, hasta que quede tostada y reservar
2. Mezclar la Salsa al Toque de Ajo Hellmann's con el aceite de oliva y el queso azul desmigado hasta conseguir una textura cremosa y disponer en un biberón

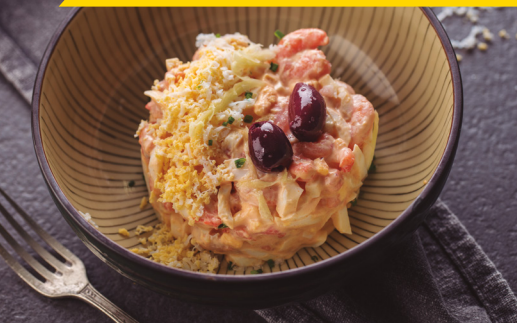
EMPLATADO

Colocar las endivias y aliñar con la salsa. Hacer unas lascas con el queso parmesano y añadir los frutos secos picados

INGREDIENTES (10 pax)

700 gr Endivias	90 ml Aceite de oliva	60 gr Piñones
100 ml Salsa al Toque de Ajo Hellmann's	10 gr Sal	100 gr Ciruela seca
1 ud Parmesano	80 gr Pasas de corinto	100 gr Queso azul

Ensalada de gambitas y oliva Kalamata con salsa rosa y escamas de sal



1. Mezclar las gambas con el huevo duro picado y añadir el jengibre rallado y el tomate picado

SALSA ROSA

Mezclar la Mayonesa Hellmann's con el Ketchup Hellmann's y el brandy y mezclar con las gambas

INGREDIENTES (10 pax)

700 gr Gambas cocidas peladas	180 gr Ketchup Hellmann's	300 gr Huevo duro cocido y pelado
150 gr Olivas Kalamatas	80 ml Brandy	100 gr Jengibre
300 gr Mayonesa Hellmann's	10 gr Escamas de sal	200 gr Tomate maduro picado

El mejor acompañamiento para tus bebidas

Las tapas son indispensables en cualquier bar, incorpora propuestas tradicionales con otras modernas para darle un toque fresco a tu carta.

¡Apunta nuestras ideas!

Patatas de cebollino, atún y cogollos con salsa deluxe y picadillo de tomate



1. Cocer las patatas, dejar enfriar, pelar y reservar
2. Cortar las patatas en cuadraditos regulares
3. Deshojar los cogollos, limpiar y reservar
4. Poner el agua a hervir y cocer los tomates durante 5 segundos con una cruz en el lado, dejarlos enfriar con hielo y pelar
5. Cortar por la mitad los tomates, sacarles las pepitas y cortarlos en láminas finas
6. Mezclar con el atún todos los ingredientes (menos los cogollos) y con la Salsa Deluxe Patatas Fritas Hellmann's

EMPLATADO

Colocar sobre los cogollos la mezcla y espolvorear con cebollino picado

INGREDIENTES (10 pax)

120 gr Salsa Deluxe Patatas Fritas
Hellmann's
100 gr Patatas
100 gr Cebollino

400 gr Atún
400 gr Tomate rojo
100 ml Aceite de oliva

10 gr Sal
9 gr Pimienta
5 ud Cogollitos

Alitas de pollo crujientes con salsa barbacoa y cebolla caramelizada



1. Poner en un bol la Primerba de Finas Hierbas Knorr, el aceite de oliva, el comino, el limón y la sal
2. Hacer una mezcla para añadirirlas a las alitas y macerarlas durante 12 h
3. Escurrir las alitas y freírlas con Maizena para que queden más crujientes
4. Añadir la Salsa BBQ Dulce Hellmann's sobre las alitas

INGREDIENTES (10 pax)

40 gr Alitas de pollo	200 gr Maizena	10 gr Sal
80 gr Primerba de Finas Hierbas Knorr	100 ml Aceite de oliva	120 ml Zumo de limón
40 gr Salsa BBQ Dulce Hellmann's	20 gr Comino	3 gr Cebolleta fresca

Picadillo de pimientos y cebolleta tierna, caballa y mayonesa de lima y cilantro



1. Limpiar los pimientos y cortar en cuadrados muy pequeños.
2. Cortar la cebolleta muy fina
3. Cortar en rodajas muy finas la manzana y hacer bastoncitos y mezclar con los pimientos, el cilantro y el Vinagre Balsámico Hellmann's
4. Mezclar con Mayonesa Hellmann's y zumo de la lima hasta conseguir crear una textura suave y reservar en un biberón

EMPLATADO

Colocar la mezcla de los pimientos y la manzana y poner encima el lomo de caballa y la mayonesa de lima

INGREDIENTES (10 pax)

400 gr Lomo de caballa	100 gr Cebolleta tierna	80 gr Cilantro
100 gr Pimiento rojo	80 gr Manzana verde	Vinagre Balsámico Hellmann's
100 gr Pimiento verde	100 gr Mayonesa Hellmann's	(al gusto)
100 gr Pimiento amarillo	120 gr Lima	

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

