Marca tu diferencia

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

El Casual Food: *Comida rápida y de calidad 6*

La importancia de la materia prima *..... 8*

El pan 10
La proteína 12
Los vegetales 14

En cada plato una historia *..... 16*

Viva las burgers 18
Viva los sándwich 30
Viva las tapas 42
Viva las ensaladas 52
Viva el dipeo 64

Viva lo auténtico! *..... 68*

Nuestros ingredientes *..... 76*

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 prinicpales 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.

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.

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.

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.

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

LA PROTEÍNA

La proteína es el elemento central de muchos platos, y en la hamburguesa 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 una burger

• Elegir combinaciones que nos aporten entre el 10% y el 20% de grasa para que la hamburguesa quede más jugosa.

• 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 nuestra hamburguesa.

• Ir a una carnicería de confianza y que la piquen delante, para así evitar que haya otro tipo de mezclas, diferentes a la que queremos.

• 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 en la hamburguesa.

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

Rúcula

Trocadero

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:

Alfalfa

Lentejas

Col lombarda

Calabacín

Raíces

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

Zanahorias

Remolacha

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.

Col Kale

Espinacas

EN CADA PLATO UNA HISTORIA

Marca tu diferencia con las recetas más gourmet!

BURGER

Las hamburguesas que triunfan hoy en día..... 18

SÁNDWICH

Los bocadillos que conquistan los paladares..... 30

TAPAS

Marca estilo con lo último en tapas..... 42

ENSALADAS

Saludables, ligeras y con mucho color..... 52

DIPEO

Las salsas que todo el mundo deseará probar..... 64

VIVA LAS BURGERS

(LAS REINAS DEL FAST GOURMET)

HELLMANN'S
EST. 1913

"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 GOURMET DE SALMÓN

Hamburguesa de salmón fresco con hinojo marino, con manzana Granny Smith, hierbas frescas y salsa remoulade.

INGREDIENTES
10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Suero de leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Clara de huevo
40g	Mantequilla
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

1,2Kg	Salmón
10g	Pimienta rosa
10g	Cebollino

Salsa

120g	Hellmann's Original
8g	Hierbas frescas (perejil, perifollo, estragón, cebollino)
10g	Pepinillos
5g	Cebolla
2,5g	Alcaparras
2,5g	Mostaza

Ensalada

100g	Hinojo marino
50g	Alfalfa
3,5g	Manzana Granny Smith

Presentación

Hierbas
Cornabria Blossom

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

• Mezclar el azúcar, la levadura y la sal en una batidora. Sin dejar de batir, añadir el suero de leche, el huevo, la yema y la mantequilla. Reservar la clara de huevo para el final.

• Amasar todo hasta que la masa quede suave y elástica y hacer una bola. Poner en un bol y tapar con un trapo de cocina húmedo. Dejar reposar la masa durante una hora y media.

• Dividir la masa en pequeñas bolas de unos 90 gramos y dejar reposar durante 30 ó 40 minutos. Pintar las bolas con la clara de huevo y echar el sésamo y las semillas de amapola por encima. Meterlas en el horno durante 15 minutos a 185ºC.

Hamburguesa

• Cortar el salmón en pequeños cubitos y mezclarlo con la pimienta rosa molida y el cebollino picado. Sazonar todo con sal y pimienta. Poner la mezcla en un molde redondo para hacer hamburguesas firmes de unos 120 gramos.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con las hierbas bien picadas, los pepinillos, la cebolla y las alcaparras.

Ensalada

• Mezclar todos los ingredientes y añadir una vinagreta cítrica.

Presentación

• Abrir el panecillo de las hamburguesas y tostarlo con el corte hacia abajo en una sartén. Montar la hamburguesa con la ensalada de hinojo marino y la hamburguesa de salmón a la plancha. Por último, añadir la salsa remoulade, las hierbas y la Cornabria Blossom.

HAMBURGUESA DE OSSOBUCO CON MAYONESA DE GREMOLATA Y SALSA DE TOMATE

Una variación sofisticada y creativa de la hamburguesa tradicional.

INGREDIENTES
10 pax

Hamburguesa

1	*Zanahoria grande*
1	*Cebolla grande*
2	*Ramas de apio*
3cda	*Aceite de oliva*
2	*Cabezas de ajo*
2Kg	*Jarrete de ternera*
2,5L	*Caldo de pollo*
200ml	*Vino blanco*
	Sal y pimienta

Tomates secados al horno

5	*Tomates tipo roma*
2cda	*Aceite de oliva*
	Sal

Mayonesa de gremolata

10g	*Perejil*
1	*Cabeza de ajo*
250ml	*Hellmann's Original*
1cda	*Zumo de limón*
1cda	*Ralladura de limón*
	Pimienta negra

Salsa de tomate

2	*Tomates grandes*
1	*Chalota*
2cda	*Vinagre de vino tinto*
1cda	*Sal*
30g	*Aceitunas negras*
2cda	*Aceite de oliva*
	Pimienta negra

Presentación

10	*Panecillos de hamburguesa*
10	*Hojas de lechuga romana*
15g	*Hojas de albahaca*

ELABORACIÓN

Hamburguesa

• Trocear la zanahoria, la cebolla, el apio y el ajo. Pochar todo a fuego lento con aceite de oliva y después añadir la carne. Añadir el vino y el caldo de pollo para hacer una salsa. Guisar la carne a fuego lento hasta que quede muy tierna, durante unas dos horas y media o tres.

• Retirar la carne del fuego y ponerla en moldes redondos cuando aún esté caliente. Dejar enfriar, así la gelatina de la carne se solidificará y la hamburguesa mantendrá la forma.

Tomates secados al horno

• Cortar los tomates tipo roma en dos y regar con una pizca de aceite de oliva, y una pizca de sal y pimienta.

• Secar en el horno a baja temperatura.

Mayonesa de gremolata

• Cortar el perejil y el ajo muy fino y mezclarlo con la mayonesa.

• Añadir ralladura de limón, zumo de limón y pimienta negra.

Salsa de tomate

• Cortar los tomates grandes en dados, descartando el interior.

• Cortar las chalotas.

• Mezclar el tomate y las chalotas con el vinagre, sal, aceitunas, aceite de oliva y pimienta.

Presentación

• Condimentar las hamburguesas con sal y pimienta y asar por ambos lados a alta temperatura hasta que estén crujientes.

• Abrir los panecillos de las hamburguesas, untarles mantequilla y tostar con el corte hacia abajo en una sartén.

• Montar las hamburguesas: colocar las hamburguesas sobre una hoja de lechuga romana. Añadir una cucharada de salsa y un tomate seco en cada hamburguesa.

• Por último, añadir la mayonesa de gremolata y aderezar todo con albahaca fresca.

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.

HAMBURGUESA DE TOMATE Y PIMIENTO ROJO

Hamburguesa vegetariana con tomates deshidratados en el horno, pimiento rojo a la parrilla y boniato, servida con mayonesa de queso de cabra.

INGREDIENTES
10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Suero de leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Claras de huevo
40g	Mantequilla
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

3Kg	Tomates roma
500g	Pimiento rojo a la parrilla
200g	Puré de boniato

Salsa

100g	Queso de cabra
50g	Hellmann's Original
3,5g	Cebollino picado muy fino

Presentación

Espárrago verde (pequeño)
Mizuna
Lechuga hoja de roble
Hellmann's Original

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

• Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal con una batidora. Al mismo tiempo, añadir el suero de leche, el huevo entero, la yema y la mantequilla blanda. Guardar la clara de huevo para el final. Trabajar la masa hasta que quede elástica y uniforme y hacer una bola grande con ella. Poner la masa en un bol grande y cubrirla con un paño de cocina húmedo. Dejar crecer la masa durante una hora y media.

• Dividir la masa en bolas pequeñas de aproximadamente 90 gramos y dejarlas crecer durante 30-40 minutos. Pintar las bolas pequeñas con la clara de huevo y espolvorearlas con un poco de sésamo y semillas de amapola. Hornear durante 15 minutos a 185ºC.

Hamburguesa

•Pelar los tomates, cortarlos en cuartos y quitarles las semillas. Secar los tomates en el horno a 85ºC.

•Cortar los cuartos de tomate semideshidratado y el pimiento rojo a la parrilla en dados del mismo tamaño y mezclarlos con el puré de boniato, suave y consistente. Pasar a un molde redondo para hacer una hamburguesa sólida de aproximadamente 120 g.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con el queso blando de cabra y los cebollinos picados muy finos.

Presentación

• Espolvorear la hamburguesa con un poco de harina de maíz y freírla por ambos lados hasta que quede crujiente.

• Abrir el pan de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo.

• Para montar la hamburguesa, echar la mayonesa de queso de cabra y el espárrago verde. Poner encima la hamburguesa de tomate y decorar con mizuna y lechuga de hoja de roble aliñadas con vinagreta y mayonesa.

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE TOFU Y CALABACÍN CON MAYONESA DE MOSTAZA

Suave y sabrosa hamburguesa repleta de verduras y con una salsa de tomate agridulce.

INGREDIENTES
10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Suero de leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Claras de huevo
40g	Mantequilla
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

2	Cebollas rojas
4	Dientes de ajo
300g	Calabacín verde
300g	Calabacín amarillo
400g	Tofu
300g	Garbanzos
20g	Perejil liso

Salsa de tomate

1	Cebolla roja
1	Chile rojo
250g	Tomate de cóctel rojo
250g	Tomate de cóctel amarillo
25g	Vinagre de Jerez
7g	Albahaca fresca

Salsa

100g	Hellmann's Original
10g	Mostaza de grano entero
15g	Mostaza de Dijon

Presentación

Lechuga sangre de toro
Canónigos

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

• Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal en una batidora. Al mismo tiempo, añadir el suero de leche, el huevo entero, la yema y la mantequilla blanda. Guardar la clara de huevo para el final.

• Trabajar la masa hasta que quede elástica y uniforme y hacer una bola grande con ella. Poner la masa en un bol grande y cubrirla con un paño de cocina húmedo. Dejar crecer la masa durante una hora y media.

• Dividir la masa en bolas pequeñas de aproximadamente 90 gramos y dejarlas crecer durante 30-40 minutos. Pintar las bolas pequeñas con clara de huevo y espolvorearlas con un poco de sésamo y semillas de amapola. Hornear durante 15 minutos a 185 ºC.

Hamburguesa

• Sofreír la cebolla y el ajo picados muy finos en aceite de oliva. Añadir el calabacín y el tofu también en trozos muy finos, freír hasta que prácticamente toda la humedad se haya evaporado y dejar enfriar.

• Triturar los garbanzos hasta que tengan la textura de un puré y mezclar con la base de verduras. Condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y perejil picado muy fino.

• Pasar la mezcla a un molde redondo para conseguir una hamburguesa consistente de aproximadamente 100 g.

Salsa de tomate

• Sofreír la cebolla y el chile picados muy finos. Cortar los tomates en mitades y echarlos en la sartén ya caliente. Verter el vinagre de Jerez y condimentar con la albahaca cortada en "chiffonade", pimienta y sal. Dejar enfriar.

Salsa

• Mezclar la mayonesa con la mostaza de grano entero y la fina.

Presentación

• Meter la hamburguesa de tofu en el horno. Abrir el panecillo de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo. Montar la hamburguesa, empezando con la salsa de tomate y la hamburguesa de tofu encima y cubrir con la mayonesa de mostaza y la ensalada.

VIVA LOS SÁNDWICH

(O LO QUE NOSOTROS LLAMAMOS BOCADILLOS)

HELLMANN'S
EST. 1913

"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"

PERRITO CALIENTE AL ESTILO MARROQUÍ

Perrito gourmet con una cremosa baba ganoush, salchicha de cordero, pepino encurtido crujiente y cebolla frita.

INGREDIENTES
10 pax

Baba ganoush

2	Berenjenas
1	Dientes de ajo
15g	Aceite de oliva
5g	Comino molido
0,2g	Canela en polvo
0,5	Limón
25g	Tahini

Pepino encurtido

150 g	Pepino
350ml	Vinagre
50g	Azúcar

Salsa

120g	Hellmann's Original
10ml	Aceite de oliva
10g	Ras el hanout
5g	Zumo de limón

Maíz

3	Mazorcas de maíz
30g	Hellmann's Original
30g	Piñones
20g	Cilantro

Presentación

Cilantro
Cebolla frita
Pan tipo pretzel
Salchicha de cordero

ELABORACIÓN

Baba ganoush

- Envolver la berenjena en papel de aluminio y cocinar al horno a 180ºC durante una hora.
- Quitarle la piel, cortar en dados y apretar contra un colador para quitarle un poco de jugo.
- Calentar el aceite a baja temperatura con el comino, la canela y el ajo muy picado.
- Triturar la berenjena y condimentar con el aceite, el tahini, el zumo de limón, la pimienta y la sal.

Pepino encurtido

- Calentar el vinagre a temperatura media, disolver el azúcar y dejar que se enfríe.
- Cortar el pepino en tiras y añadirlo a la vinagreta.

Salsa

- Calentar el aceite a fuego lento y añadir las especias ras el hanout. Dejar que se enfríe.
- Añadir el aceite con las especias a la mayonesa y sazonar con el zumo de limón.

Maíz

- Cocer las mazorcas al vapor y cortarlas en trozos de 5 cm de ancho, poner una brocheta en cada uno.
- Cortar los piñones tostados y el cilantro fresco.

Presentación

- Cocinar las salchichas y abrir los panecillos por la mitad.
- Comenzar con la baba ganoush y el cilantro. Luego colocar la salchicha y, por último, añadir el pepino encurtido, la cebolla frita y la mayonesa de ras el hanout.
- Asar las brochetas de maíz a la parrilla, pintar con mayonesa y rebozar en los piñones y el cilantro.

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 Ketjap Manis
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 200ºC 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.*

HELLMANN'S
EST. 1913

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.

SANDWICH DE PASTRAMI

Queso crema y rúcula.

INGREDIENTES
10 pax

Relleno

400g	*Pan de molde*
300g	*Hellmann's Queso Crema*
600g	*Pastrami*
200g	*Tomate fresco*
300g	*Hellmann's Original*
300g	*Rúcula*

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 lamas del pan de molde con el Hellmann's Queso Crema.*
- *Colocar las lamas 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.*
- *Emplatar en una pizarra acompañado de una dipera de Hellmann's Original.*

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	*Pimerba 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 Pimerba 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 Pimerba 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.*

VIVA LAS TAPAS

(Y CON QUIEN COMPARTIRLAS)

HELLMANN'S
EST. 1913

"La historia que hay detrás de cada una de mis tapas es poder pasear cada día por el mercado en busca de los productos más frescos"

VERRINES DE PIMIENTO Y QUESO CREMA

Texturas de pimiento y queso.

INGREDIENTES
10 pax

Verrines

3Kg	*Pimiento rojo*
3Kg	*Pimiento verde*
200g	*Textura Gelatinosa Carte d'Or*
300g	*Hellmann's Queso Crema*
20g	*Flores comestibles*

ELABORACIÓN

Las capas de pimiento

- *Asar todos los pimientos en el horno a 200ºC.*
- *Sacar la piel y dejar enfriar.*
- *Licuar los pimientos por separado y añadir la textuta Gelatinosa Carte d'Or.*
- *Colocar en el vaso el pimiento verde (primer color) y dejar en cámara durante 20 minutos hasta que gelifique.*
- *Añadir el pimineto rojo (segundo color) y dejar en cámara durante 20 minutos hasta que gelifique.*

La cobertura de queso

- *Colocar en una manga el Hellmann's Queso Crema y coronar el vasito de los verrines.*

Decoración

- *Poner en una bandeja los vasitos y colocar flores comestibles al gusto.*

MONTADITO DE RISOTTO DE CEPS

Con pan de cristal y hilos de chili.

INGREDIENTES
10 pax

Risotto

200g	*Hellmann's Queso Crema*
80g	*Pimerba Cebolla Dorada Knorr*
600g	*Arroz*
200g	*Ceps*
200g	*Cebolla*
150ml	*Krona Original*
100ml	*Vino blanco*
80g	*Margarina*
250ml	*Caldo de Pollo Knorr*

Decoración

20g	*Hilos de chili*

ELABORACIÓN

Risotto

- *Pochar la cebolla con la margarina hasta que quede blanca.*
- *Añadir los ceps y sofreir.*
- *Añadir el vino blanco y dejar reducir hasta evaporar el alcohol.*
- *Poner el arroz y añadir poco a poco el caldo de pollo hasta que lo vaya absorviendo.*
- *Cuando le falte 5 minutos de cocción al arroz añadir el Hellmann's Queso Crema y la Krona Original para darle más suavidad.*
- *Antes de emplatar dejar reposar el arroz y añadir la Pimerba de Cebolla Dorada Knorr.*

Pan

- *Partir por la mitad el pan de cristal y cocer a 200ºC. 7 minutos y reservar.*

Emplatado

- *Colocar encima de la tosta de pan el risotto y decorar con los hilos de chili.*

MONTADITOS DE QUESO CREMA

De salmón, gamba, mojama y bresaola.

INGREDIENTES
10 pax

Los montaditos

300g	*Hellmann's Queso Crema*
180g	*Pan de molde*
200g	*Salmón ahumado*
200g	*Gamba cocida*
200g	*Mojama de atún*
200g	*Bresaola*
80g	*Primerba de Finas Hierbas*
-	*Puntas de espárragos trigueros*
80g	*Cebolla roja*
80g	*Pimiento rojo*
80g	*Pimiento verde*

ELABORACIÓN

Base de los montaditos

- *Mezclar el Hellmann's Queso Crema con la Primerba de Finas Hierbas Knorr.*
- *Untar el pan de molde con la mezcla de queso para hacer las diferentes versiones.*

Montaditos

- *Cortar los ingredientes muy finos y colocar encima de las tostadas que previamente habremos cortado a la medida deseada.*
- *Decorar con cebollino fresco picado, puntas de espárrago trigueros y picadillo de verduras.*

Emplatado

- *Colocar los montaditos sobre una pizarra.*

TEMPURA DE SALMONETE

Con reucción de módena y mayonesa de yuzu.

INGREDIENTES
10 pax

La tapa

1,2Kg	*Salmonetes*
250g	*Flor de calabacín*
500g	*Rebozador Knorr*
400g	*Calabacín*
100ml	*Salsa Balsámico Hellmann's*

Salsa de yuzu

300g	*Hellmann's Original*
150g	*Yuzu*

ELABORACIÓN

Para la tapa

- *Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr.*
- *Limpiar perfectamente los salmonetes, filetearlos, dejar sin espinas y freír.*
- *Cortar en bastones el calabacín, untar en la mezcla y freír.*
- *Partir por la mitad la flor de calabacín y empanar con la mezcla y freír.*

Salsa de yuzu

- *Mezclar la Hellmann's Original con el yuzu y colocar en la dipera.*

Emplatado

- *En una cesta de fritura, introducir los bastones y la flor de calabacín para utilizar de base.*
- *Colocar los salmonetes encima de la cesta.*
- *Acompañar con un gajo de lima fresca.*
- *Acompañar con la dipera Hellamnn's.*
- *Decorar con Salsa Balsámico Hellmann's.*

VIVA LAS ENSALADAS

(MÁS ALLÁ DE LA LECHUGA)

HELLMANN'S
EST. 1913

"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 COGOLLOS

Con encurtido crujiente de gambas, salsa de yogur y cilantro.

INGREDIENTES
10 pax

La ensalada

200g	*Salsa Sabor Yogur Hellmann's*
400g	*Cogollos*
300g	*Gambas*
100g	*Cebolla roja*
100g	*Pepino*
80ml	*Vinagre blanco*
100g	*Brotes de lentejas*
1,5Kg	*Tomate maduro*
100g	*Remolacha*
80g	*Cilantro*

ELABORACIÓN

Los encurtidos

- *Cortar la cebolla roja a juliana.*
- *Cocer la remolacha y triturar en Thermomix.*
- *Juntar la cebolla y el líquido de la remolacha y envasar al vacio al 100% y dejar reposar 24h.*
- *Pelar y limpiar de pepitas el penino. Envasar al 100% junto el vinagre blanco y sal y dejar reposar 24h.*

Los otros ingredientes

- *Limpiar los cogollos y sacar la hojas una a una y reservar.*
- *Cocer las gambas en agua hirviendo con sal. Enfriar y pelar.*
- *Hacer una cruz al tomate y hervir durante 1 minuto y enfriar en agua con hielo para cortar de golpe la cocción, pelar y sacar las pepitar.*
- *Cortar a cuadrados iguales.*

Emplatado

- *Colocar las hojas de cogollos en una bandeja.*
- *Añadir en el interior los cuadrados de tomate.*
- *Poner encima las gambas y salsear con la Salsa Sabor Yogur Hellmann's*
- *Decorar con los encurtidos, los brotes de lentejas y el cilantro.*

MIL HOJAS DE MAGRET DE PATO

Macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum.

INGREDIENTES
10 pax

Magret

600g	*Magret de pato*
60g	*Pimerba de Finas Hierbas Knorr*
150ml	*Salsa Barbacoa Knorr*

Decoración

200g	*Tortitas de maíz*
200g	*Micro mezclum*
50g	*Rabanitos*

ELABORACIÓN

Magret

- *Limpiar el magret de pato del exceso de grasa.*
- *Colocar en una bolsa de vacío con la Pimerba de Finas Hierbas Knorrr y la Salsa Barbacoa Knorr. Envasar al 100%.*
- *Cocer en rhoner durante 24 horas a 63ºC.*
- *Enfriar la bolsa de vacío y desilachar el magret de pato en tiras muy finas.*
- *Volver a mezclar con el jugo de la mezcla de Pimerba de Finas Hierbas Knorrr y la Salsa Barbacoa Knorr.*

Tortitas

- *Cortar las tortitas con un corta pastas y cocer. Dejar enfriar y reservar.*

Emplatado

- *Hacer hojas con las tortitas y el pato hasta conseguir varios pisos.*
- *Decorar con el micro mezclum.*
- *Pintar en el plato de madera con un pincel con la Pimerba de Finas Hierbas Knorr.*
- *Intercalar láminas de rabanito para darle color y sabor fresco a los pisos.*

VERDURITAS DE TEMPORADA

Con tierra de quinoa, gamba roja a las finas hierbas y salsa césar.

INGREDIENTES
10 pax

Tierra de quinoa

1Kg	*Quinoa*

Verduritas y gamba

200g	*Pimiento rojo*
200g	*Pimiento verde*
200g	*Zanahoria*
200g	*Calabacín*
100g	*Rabanitos*
100g	*Pimerba de Finas Hierbas Knorr*
800g	*Gamba roja*

Decoración

80g Salsa César Hellmann's

ELABORACIÓN

Tierra de quinoa

- *Hervir la quinoa con el doble de agua en volumen que el peso de la quinoa. Enfriar y reservar.*

Verduritas y gamba

- *Escaldar todas las verduritas y cortarlas (mini poie) muy pequeñas.*
- *Mezclarlas con la quinoa y la Pimerba de Finas Hierbas Knorr.*
- *Cocer las gambas con agua hirviendo y sal.*

Emplatado

- *Colocar la mezcla de la quinoa y las verduras como si fuese una cama.*
- *Colocar la gamba encima y decorar con los rabanitos cortados muy finos a rodajas.*
- *Aliñar con la Salsa César Hellmann's.*

ENSALADA DE TEMPURA DE AGUACATE

Y tomate cor de bou, cebolla roja, cilantro y mayonesa de lima.

INGREDIENTES
10 pax

Tempura de aguacate

400g	*Rebozador Knorr*
500g	*Aguacate*

Ensalada

350g	*Hellmann's Original*
50g	*Cilantro*
100ml	*Zumo de lima*
1Kg	*Tomate cor de bou*
200g	*Mezclum*
50g	*Pipas de girasol*

ELABORACIÓN

Tempura de aguacate

- *Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr.*
- *Pelar los aguacates y cortar cada mitad en 4 partes.*
- *Añadir a la mezcla del Rebozador Knorr y freír.*

Ensalada

- *Partir por la mitad el tomate y sacar las pepitas, separando las partes duras, ya que sólo uitilizaremos el caviar del tomate.*
- *Mezclar la Hellmann's Original con el zumo de la lima y el cilantro picado y poner en un biberón*

Emplatado

- *Poner la mitad del tomate y rellenar con el mezclum y poner encima la tempura de aguacate.*
- *Aliñar con la mayonesa de lima.*
- *Decorar con el caviar de tomate y las pipas de girasol.*

ENSALADA DE BURRATA

Y cebolla encurtida y blinis templados con vinagreta de miel y mostaza e hilos de chile.

INGREDIENTES
10 pax

Ensalada

1Kg	*Burrata*
100g	*Cebolla Roja*
40g	*Remolacha*
150g	*Binis*
80g	*Rabanitos*
50g	*Flores comestibles*
150g	*Salsa Mostaza y Miel Hellmann's*

ELABORACIÓN

Ensalada

- *Cocer los binis y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción. Reservar.*
- *Cortar la cebolla roja a juliana.*
- *Cocer la remolacha y triturar en una Thermomix.*
- *Juntar la cebolla y el líquido de la remolacha y envasar al vacio al 100% y dejar reposar 24h.*
- *Cortar los rabanitos a rodajas muy finas.*

Emplatado

- *Colocar la burrata en el fondo del plato.*
- *Añadir la cebolla encurtida.*
- *Poner los corazones de los binis y las rodajas de rabanitos.*
- *Aliñar con la Salsa Mostaza y Miel Hellmann's.*
- *Decorar con las flores.*

VIVA LAS SALSAS (VIVA EL DIPEO)

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

Mira nuestras prácticas vídeo recetas en www.ufs.com

HELLMANN'S EST. 1913

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

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 Nº1 del mundo, tanto en los platos que sirves como en las salsas que pones a su alcance.*

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

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

Quiero que mis clientes disfruten de buenas salsas en la mesa y que puedan servírselas a su gusto

OFRÉCELES SU SALSA PREFERIDA CON LA PRACTICIDAD DEL FORMATO BOCABAJO

BOCABAJOS

- ***Hellmann's es la marca Nº1***

*Elegida por chefs en mayonesas y salsas frías**

- ***Ingredientes de gran calidad***
- ***Válvula limpia***

No gotea. Estable bocabajo.

**Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.*

HELLMANN'S
EST. 1913

Tan importante es agradar a los clientes como controlar los costes

OFRECE TODA LA CALIDAD DE HELLMANN'S EN UN PRÁCTICO FORMATO MONOPORCIÓN

MONOPORCIONES

- ***Hellmann's es la marca Nº1***
  *Elegida por chefs en mayonesas y salsas frías**
- ***Sin Gluten***
- ***Ingredientes de calidad***
  Huevos de gallinas camperas y tomates cultivados de forma sostenible
- ***Formato individual***
  Higiénico y cómodo gracias a su fácil apertura
- ***Formato ideal***
  Para llevar o con poco espacio en la mesa

**Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.*

HELLMANN'S EST. 1913

El toque personal que le doy a mis salsas hace que mis clientes vuelvan

LAS DIPERAS HELLMANN'S MUESTRAN QUE TE PREOCUPAS POR LA CALIDAD QUE SIRVES

DIPERAS

- ***Hellmann's es la marca Nº1***
  *Elegida por chefs en mayonesas y salsas frías**
- ***Ingredientes de calidad***

**Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.*

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 Nº1 elegida por chefs, tanto en tus platos como en la mesa.*

*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

Hellmann's 5L.

Escoge la mejor Hellmann's según tus necesidades

Hellmann's Original
Múltiples aplicaciones

Hellmann's Suprème
Gran consistencia

Hellmann's Salsa Suave
Untar y mezclar

Hellmann's Pinchos y Tapas
No crea capa ni amarillea

Salsas Especiales Casual Food

Práctico para uso en la cocina y en la barra

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.
(2) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

Bocabajos

Práctico para servir en la mesa

Monoporciones

Para controlar los costes

Dispensadores

Dosificación controlada y de fácil uso

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

(1)

Especial rebozado

Rebozados crujientes y rápidos

(1) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

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

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

Unilever Food Solutions