



Knorr  
PROFESSIONAL



DESDE  
ASIA  
CON SABOR

**Cocina verdaderos platos asiáticos y de fusión de la manera más fácil.**

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



Unilever  
Food  
Solutions



# DESDE ASIA CON SABOR

## INDIA

UN PAÍS CON UNA PALETA DE SABORES TAN RICA COMO INFINITA EN Matices y AROMAS.

## CHINA

AUTÉNTICA VARIEDAD GASTRONÓMICA. UNA COCINA CON UNA RECETA POR HABITANTE, ¡Y SON MÁS DE 1.000 MILLONES!

## JAPÓN

UNA ISLA CON LOS SABORES MÁS COMPLETOS DEL MUNDO, COCINA ASIÁTICA EN ESTADO PURO.

## TAILANDIA

CONTRASTES Y ARMONÍAS EN TU PALADAR. DONDE LOS INGREDIENTES CREAN UNA DANZA GUSTATIVA ÚNICA.

TE INVITAMOS A EMPEZAR CON NOSOTROS UN VIAJE LLENO DE SABOR CON EL QUE, DE LA MANERA MÁS FÁCIL, PODRÁS COCINAR COMO LOS GRANDES CHEFS ORIENTALES, APLICANDO SUS TÉCNICAS Y PRODUCTOS A TUS PLATOS TRADICIONALES, ASÍ COMO ELABORAR LAS AUTÉNTICAS RECETAS ASIÁTICAS MÁS SABROSAS Y ESPECTACULARES.



# SABORES ASIÁTICOS EQUILIBRIO DE CONTRASTES

UN CONTINENTE CON MUCHOS CONTRASTES. UN MARIDAJE EQUILIBRADO DESDE SUS CONTRARIOS, DESDE SU YING Y SU YANG, CON TRES OBJETIVOS MUY CLAROS: SABOR, SABOR Y MÁS SABOR. UNA CONSTELACIÓN GASTRONÓMICA DE Matices y Variedad, Mucha Variedad.



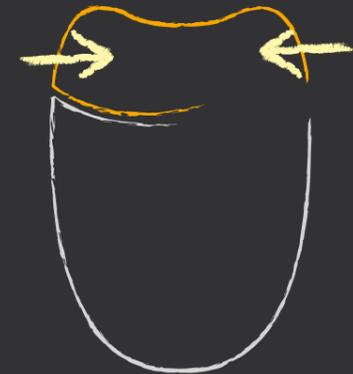
## LA LENGUA de los sabores

Umami



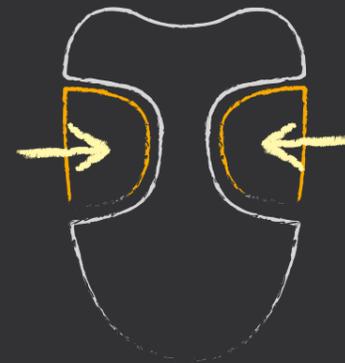
UN ARCOÍRIS DE INTENSIDADES GUSTATIVAS QUE INVADEN TU PALADAR Y PONEN EL PUNTO FINAL A TU APETITO.

AMARGO



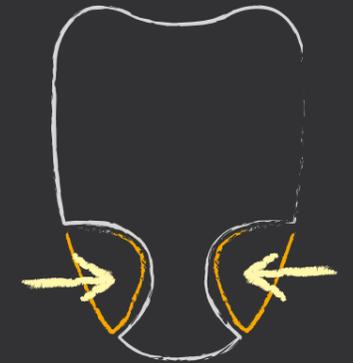
LA PERSONALIDAD EN LA COCINA, UN SABOR QUE APORTA A LOS PLATOS ESE TOQUE DE DISTINCIÓN Y PLACER EXTRA.

SALADO



EMPUJA LOS SABORES Y LOS HACE BRILLAR, LLEVA LA COCINA AL ESTRELLATO SIEMPRE QUE SE USE DE UNA FORMA EQUILIBRADA.

Ácido



FRESCURA Y AROMA PERFUMADO, EL SABOR QUE DESPIERTA LAS PAPILAS GUSTATIVAS Y AVIVA LA GASTRONOMÍA.

Dulce



RECONOCIDO A NIVEL MUNDIAL, AUNQUE SOLO EN ASIA DOMINAN ESTE MATIZ, SOBRE TODO EN EL UNIVERSO DE LO SALADO.

# ENTRA EN SU COCINA

## EL WOK ES LA ESTRELLA

ES EL UTENSILIO IMPRESCINDIBLE DE LOS CHEFS ASIÁTICOS.

PERMITE FREÍR, GUIJAR Y COCINAR AL VAPOR. HAY MUCHOS TIPOS DE WOKS, PERO LOS MÁS COMUNES SON LOS USADOS EN LAS COCINAS DE GAS O LOS DE COCINAS DE INDUCCIÓN.

LOS WOKS SE USAN PRINCIPALMENTE PARA SOFREÍR PORQUE CONSERVAN LOS JUGOS DE LOS INGREDIENTES PRINCIPALES Y ONSIGUEN QUE LAS VERDURAS RETENGAN SUS VITAMINAS.

## PREPÁRATE

UNO DE LOS PLATOS FUERTES DE LA COCINA ASIÁTICA ES LA VELOCIDAD CON LA QUE COCINAN. ALGO QUE CONSIGUEN GRACIAS A UN LUGAR DE TRABAJO E INGREDIENTES PREPARADOS CON ANTELACIÓN. CON UNA PREPARACIÓN MINUCIOSA EVITAN FALLOS Y SORPRESAS DURANTE LA PREPARACIÓN.



## EQUIPAMIENTO ESPECIAL

LOS INGREDIENTES BÁSICOS EMPLEADOS EN LAS RECETAS ASIÁTICAS SON MUY ECONÓMICOS PORQUE LA GRAN MAYORÍA SON CONGELADOS (CARNE Y PESCADO) O DE TEMPORADA (VERDURAS). ASÍ SON MÁS RENTABLES Y ATRACTIVOS PARA LOS CHEFS Y RESTAURANTES. ESTOS INGREDIENTES SE ELABORAN CON UN EQUIPAMIENTO ESPECIAL TÍPICO DE SU REGIÓN, EQUIVALENTES A NUESTROS UTENSILIOS DE COCINA:

### 1. WOK

SARTÉN TRADICIONAL HECHA DE ACERO AL CARBONO CON BASE PROFUNDA. EL WOK ES UNA PARTE INDISPENSABLE DE LA COCINA CHINA. SE USA PARA PREPARAR SOPAS Y PLATOS CALIENTES. LOS INGREDIENTES SE FRÍEN A UNA TEMPERATURA MUY ALTA RÁPIDAMENTE POR LO QUE HAY QUE ESTAR CONSTANTEMENTE REMOVIENDO.



### 2. CUCHARONES PARA MEDIR

PARA SALSAS, SE NECESITAN CUCHARONES DE UNOS 30-50 ML Y PARA CALDOS DE UNOS 100-300 ML. SON USADOS PARA MEDIR SALSAS Y CALDOS ASÍ COMO PARA REMOVER LOS INGREDIENTES EN EL WOK Y EVITAR QUE SE PEGUEN DEBIDO AL CALOR EXTREMO.



### 3. CUCHILLO

ESTE CUCHILLO ESPECIAL PERMITE CORTAR LOS INGREDIENTES MUY FINOS Y DE UNA FORMA MÁS RÁPIDA, CON MAYOR PRECISIÓN.



### 4. CEPILLO DE BAMBÚ PARA LIMPIAR

CON ÉL, EL CHEF PUEDE LIMPIAR EL WOK RÁPIDAMENTE Y A CONCIENCIA, SIN DAÑAR LA SUPERFICIE.



# SUS INGREDIENTES MÁS UTILIZADOS

# LOS EXTRA



CHILI OJO DE  
PÁJARO TAILANDÉS



CHILI DEDO  
TAILANDÉS



AJO TAILANDÉS



GALANGA



SEMILLAS DE  
CILANTRO



SEMILLA DE  
COMINO



LIMA KAFFIR



CHALOTA



HOJAS DE LIMA



HIERBA LIMÓN



COCO TAILANDÉS



CAMARONES SECOS



SALSA DE PESCADO



CÚRCUMA



CEBOLLINO CHINO



CILANTRO CHINO



ALBAHACA



ALBAHACA SAGRADA  
TAILANDESA



JENGIBRE



HOJA PANDANA



TAMARINDO



RAÍZ DE  
LOS DIENTES

Knorr  
PROFESIONAL

# NUESTROS INGREDIENTES ASIATICOS

¡LA COCINA ASIÁTICA ES TENDENCIA!  
INCORPÓRALA EN TU COCINA CON LA  
AYUDA DE INGREDIENTES QUE  
TE PERMITAN HACERLO DE FORMA FÁCIL,  
SENCILLA Y VERSÁTIL.



Knorr  
PROFESSIONAL

## ¿QUÉ ES?

RECETA AUTÉNTICA DE TAILANDIA REALIZADA A PARTIR DE INGREDIENTES COMO LA CHALOTA, GALANGA Y GUINDILLAS. LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA QUE PREPARES PLATOS THAI FÁCIL Y RÁPIDAMENTE Y AGREGUES UN TOQUE PICANTE A TUS PREPARACIONES.



*Esta receta se caracteriza por tener una textura pastosa diferente a las demás pastas del mercado que son más secas, lo que permite que puedas aplicarla de una forma más práctica e intuitiva.*

## BENEFICIOS

PREPARADA CON HIERBAS Y ESPECIAS FRESCAS TAILANDESAS\*.

AGREGA UN TOQUE PICANTE IDEAL PARA SOPAS, GUISOS, MARINADOS, SALSAS FRÍAS, DIPS Y SALTEADOS.

\* Hierba limón, chalota, galanga y cáscara de lima Kaffir.

# PASTA DE

# CURRY ROJO

# ¡Rojo pasión!

TAILANDIA

# LECHE DE COCO

*Al rico coco*

TAILANDIA



**Knorr**  
PROFESSIONAL

## ¿QUÉ ES?

LA LECHE DE COCO ES UN PRODUCTO NATURAL QUE SE OBTIENE AL TRITURAR LA PULPA DEL COCO MADURO CON AGUA. SU ALTO CONTENIDO EN AZÚCARES NATURALES Y ACEITES LA HACEN MUY APRECIADA EN MUCHAS COCINAS DEL MUNDO.



*Es muy versátil y puede utilizarse no solo en cocina asiática, sino también en cocina tradicional. Además es una magnífica alternativa para postres: natillas, flanes, arroz con leche, piña colada, etc.*

## BENEFICIOS

ALTO RENDIMIENTO (3,3L).

LARGA VIDA: 30 DÍAS UNA VEZ ABIERTA.

VERSÁTIL: APLICACIONES TANTO EN COCINA ASIÁTICA COMO MEDITERRÁNEA Y POSTRES.

Knorr  
PROFESSIONAL

# Salsa Sweet Chili

TAILANDIA

PICANTITO  
Y DULZÓN

## ¿QUÉ ES?

ESTA VERSIÓN DE LA Salsa NAM CHIN/JIM ES MUY POPULAR EN TAILANDIA, MALASIA Y, AHORA, TAMBIÉN EN ALGUNOS PAÍSES OCCIDENTALES. ESTÁ HECHA PRINCIPALMENTE DE CHILES ROJOS, VINAGRE DE ARROZ, AJO Y AZÚCAR Y ES PERFECTA PARA DIPEAR.

*Se utiliza habitualmente de forma directa como salsa para dipear rollitos de primavera, gambas o alitas de pollo.*

## BENEFICIOS

APORTA UN TOQUE DE PICANTE DULCE A TUS SALTEADOS, WOKS, SALSAS CAMELIZADAS, SALSAS FRÍAS, DIPS, VINAGRETAS Y LACADOS.



**Knorr**  
PROFESSIONAL

# salsa de curry

EL  
ORIGEN DEL  
SABOR HINDÚ

## ¿QUÉ ES?

NACIDA EN LA INDIA, LA SALSA DE CURRY ES ESPECIADA Y AROMÁTICA PERO NO LLEGA A SER PICANTE. CON ESTOS Matices EQUILIBRADOS PUEDES INCORPORARLA A UN PLATO DIRECTAMENTE O PERSONALIZARLA A TU GUSTO.

*Puedes integrarla en cremas y sopas, como ingrediente de un guiso o incluso en salsas para sándwiches o pizzas.*



**SIN  
GLUTEN**

## BENEFICIOS

CONTIENE MUCHAS VERDURAS, ES ESPECIADO Y AROMÁTICO PERO NO LLEGA A SER PICANTE.

SABOR Y TEXTURA CREMOSA. ES IDEAL PARA CARNES BLANCAS Y VERDURAS.

AL SER UNA SALSA TERMINADA, ES UNA SOLUCIÓN FÁCIL Y RÁPIDA DE USAR.

SALSA

# AGRI DULCE

EL Y EL  
YING YANG  
DE LAS SALSAS

CHINA

Knorr  
PROFESSIONAL

## ¿QUÉ ES?

ESTA SALSA DE ORIGEN CHINO ES SEGURAMENTE LA MÁS CONOCIDA DE ESTE PAÍS. LA CLAVE DE SU ÉXITO ES LA MEZCLA DE LO AGRIO Y LO DULCE CON EL TOQUE DE VERDURAS, PIÑA Y ESPECIAS. SU SABOR ASENTADO Y DELICADO ES IDEAL PARA MUCHOS PLATOS Y ENTRANTES.

*Salsas listas para usar en múltiples aplicaciones: salsas calientes, sopas y cremas, carnes, verduras y sándwiches.*



SIN  
GLUTEN

## BENEFICIOS

DA A TUS PLATOS UN TOQUE EXÓTICO, NO PICANTE.

PREPARADA CON TOMATES PROVENIENTES DE FUENTES 100% SOSTENIBLES.

PUEDES SERVIRLO SIN COCINAR PARA DAR UN TOQUE EXÓTICO A TUS PLATOS O MEZCLARLA CON OTROS INGREDIENTES, PARA DARLE TU TOQUE PERSONAL.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

## ¿QUÉ ES?

UNA DE LAS SALSAS BÁSICAS DE LA COCINA JAPONESA QUE SE CARACTERIZA POR APORTAR POTENCIA DE SABOR Y BRILLO TANTO A CARNES COMO A PESCADOS Y VERDURAS. ES MUY UTILIZADA PARA ADREZAR LAS PARRILLAS JAPONESAS, HACIENDO QUE LAS PIEZAS ADQUIERAN UN COLOR Y SABOR ESPECTACULARES.

*Ídeal para preparar el tradicional teriyaki de salmón o incluso para ser creativo a la hora de servir los entrantes, la comida para compartir y los platos principales.*

## BENEFICIOS

INSPIRADA EN LA AUTÉNTICA RECETA JAPONESA DEL TERIYAKI.

HECHA CON MIRIN JAPONÉS.

PERFECTA PARA PREPARAR AUTÉNTICOS PLATOS JAPONESES O PARA DAR UN TOQUE JAPONÉS A TUS PLATOS DE SIEMPRE.

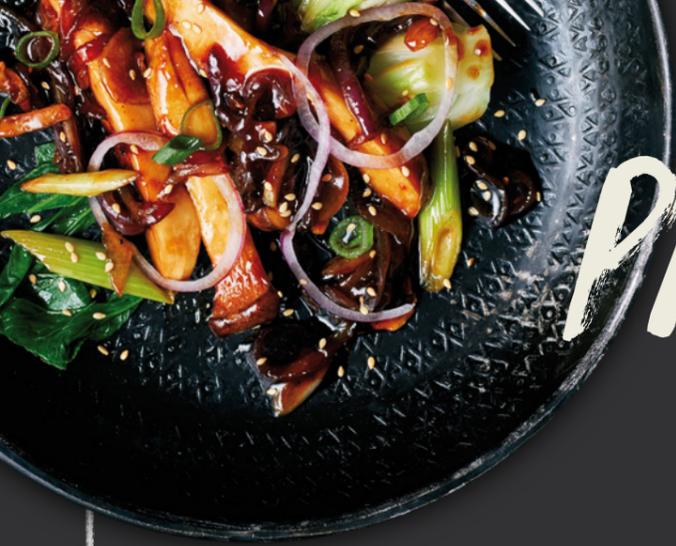


SALSA

**TERIYAKI**

UNA  
PINCELADA  
DE JAPÓN

JAPÓN



# PARA TODO TIPO DE

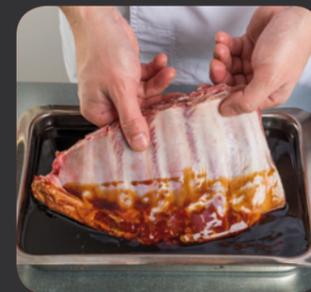
# APLICACIONES

*En una palabra: versatilidad. Esto es lo que te ofrecemos para cocinar los platos más intensamente asiáticos y las fusiones más creativas a partir de las recetas más tradicionales.*

## GUISOS



## MARINADOS



## SALTEADOS



## APLICACIONES FRÍAS





**RECETAS**

**FUSIÓN**



# CALAMARES SALTEADOS CON VERDURAS Y SWEET CHILI



## INGREDIENTES

- 1,6 Kg Calamares
- 300 g Calabacín
- 300 g Cebolleta
- 200 g Pimiento rojo
- 200 g Pimiento verde
- 1 L Salsa Sweet Chili Knorr
- 30 uni Cherry rama
- Parmesano rallado y cebollino

## ELABORACIÓN

1. Lavamos y cortamos los calamares. Por otro lado, lavamos y cortamos en tiras finas el calabacín, los pimientos y la cebolleta. En una sartén con un poco de aceite y a fuego medio añadimos las verduras y las vamos salteando excepto el calabacín, que reservaremos. Cuando estén las verduras a falta de 2 minutos subimos el fuego fuerte y añadimos el calabacín y los calamares, salteamos de nuevo. En el último momento agregamos la **Salsa Sweet Chili Knorr** y salteamos 1 minuto más. Por otro lado, hacemos un pequeño corte a los cherrys, los escaldamos para retirar la piel y reservamos.
2. Picamos finamente el cebollino. En un plato plano colocamos el salteado y espolvoreamos el cebollino picado y el parmesano rallado. Colocamos unos cuantos cherry.

NUESTRA SALSA SWEET CHILI, A PARTE DEL MEJOR SABOR, APORTARÁ A TUS PLATOS UN SUAVE CAMELIZADO.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

LAVA BIEN LOS CALAMARES PERO NO LES QUITES LA PIEL, APORTARÁN UN SABOR INTENSO A TUS PLATOS.



# BAVAROIS DE COCO, CÍTRICO Y SOPA DE MARACUYÁ

## INGREDIENTES

400 g Leche de Coco Knorr  
6 uni Yema de huevo  
140 g Azúcar  
70 g Textura Gelatinosa Carte d'Or  
400 g Krona Original  
20 g Aderezo Cítrico Knorr  
120 g Puré de maracuyá  
50 g Agua  
10 uni Hierbabuena (hojas)  
5 uni Frito de maracuyá  
Lima y Centros de hierbabuena



## ELABORACIÓN

1. Para la bavarois, mezclar las yemas con 100 g de azúcar removiendo hasta que se disuelva totalmente y montar ligeramente. Por otro lado, hacer la preparación para 400 g de Leche de Coco Knorr y darle un hervor. Dejar templar e incorporar removiendo a las yemas. Reservar. Montar la Krona Original hasta que doble el volumen, agregar la Textura Gelatinosa Carte d'Or a la crema de las yemas y, seguidamente, mezclar todo con la Krona Original semimontada. Mezclar bien uniformemente y volcar sobre los moldes seleccionados.
2. Para la sopa, en un pequeño cazo calentamos el agua y el resto del azúcar para hacer un almíbar. Removemos y disolvemos bien. A esta mezcla, y ya fuera del fuego, le añadimos las hojas de hierbabuena y tapamos 20 min. para infusionar. Pasamos por un colador y lo incorporamos al puré de maracuyá junto con el Aderezo Cítrico Knorr. Mezclamos bien y reservamos.
3. Para emplatar, abrimos por la mitad los frutos y sacamos la pulpa de su interior. En un pequeño bol mezclamos la pulpa con un pequeño chorro de zumo de lima. En un plato con profundidad añadimos la sopa, en el centro colocamos la bavarois y cubrimos por la parte superior con la pulpa. Podemos decorar con hojas sueltas de hierbabuena o brotes.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

NUESTRA LECHE DE COCO APORTARÁ UNA GRAN CREMOSIDAD A TUS PLATOS, HACIÉNDOLOS MUY AGRADABLES EN BOCA.

¿SABÍAS QUE LA LECHE DE COCO PROPORCIONA ELECTROLITOS Y PREVIENE LA FATIGA?



# CURRY SUAVE DE CALAMARES Y ALMEJAS Y ARROZ AZAFRANADO



## INGREDIENTES

3 L	Curry Amarillo Knorr	Roux Blanco Knorr
3 uni	Cebolleta	800 g Arroz redondo
400 g	Zanahoria	3,5 g Azafrán
2 Kg	Almejas	Patatas de calamar, Maizena® y Brotes
1 Kg	Calamar	Caldo de Pescado Knorr
1 L	Vino blanco	

## ELABORACIÓN

1. Pelamos la zanahoria y la picamos finamente junto con la cebolleta. En un cazo hondo, agregamos un chorro fino de aceite y sofreímos estas 2 verduras lentamente. Por otro lado, limpiamos el calamar y lo cortamos. Subimos el fuego y lo salteamos todo junto. Añadimos el vino blanco e introducimos las almejas; bajamos el fuego y tapamos para que se abran en el interior. Una vez abiertas, reducimos un poco y añadimos el Curry Amarillo Knorr. Removemos bien para que se integre el jugo de las almejas con nuestra salsa y damos un punto de textura con el Roux Blanco Knorr. Probar y dar punto de sal si fuera necesario.
2. Seleccionamos el arroz y lo lavamos para que pierda parte del almidón. Por otro lado, tostamos levemente el azafrán y lo molemos en un mortero. En una olla, ponemos a hervir el arroz con el Caldo de Pescado Knorr e incorporamos el azafrán. Cuando esté listo, lo reservamos.
3. Rebozamos las patas de calamar en Maizena® y las freímos con aceite muy fuerte para que queden crujientes. En un bol, colocamos el arroz en el centro y cubrimos suavemente con el guiso de calamares. Coronamos con las almejas y las patas de calamar crujientes. Decoramos con brotes.

Knorr  
PROFESSIONAL

RESERVA LAS PATAS MÁS PEQUEÑAS DE LOS CALAMARES PARA REBOZARLAS Y CONSEGUIR UN CRUJIENTE DE SABOR INTENSO.

UTILIZANDO NUESTRO CURRY AMARILLO SUAVE, CONSEGUIRÁS QUE TUS RECETAS TENGAN SABORES INTENSOS, PERO SIN LLEGAR A PICAR.



# POTAJE DE VIGILIA, MISO, GAMBÓN Y BACALAO



## INGREDIENTES

400 g	Cebolleta	20 g	Pasta de Curry Rojo Knorr
400 g	Zanahoria		Roux Blanco Knorr
3 uni	Ajo (dientes)		Sal y pimienta
1 Kg	Garbanzos		Aceite de Oliva 0,4
150 g	Pasta de miso		Cabeza de gambón
1Kg	Bacalao lomo		Maizena®
10 uni	Gambón		

## ELABORACIÓN

1. Ponemos en remojo los garbanzos la noche anterior. Pelamos la zanahoria y la cebolleta, picamos en brunoise fina junto con el ajo. En una olla profunda, añadimos un espejo de aceite y sofreímos las verduras lentamente. Añadimos los garbanzos y rehogamos. Cubrimos con agua y la pasta de miso y la Pasta de Curry Rojo Knorr. Dejamos cocer lentamente. Por otro lado, limpiamos el bacalao y lo sumergimos a confitar en aceite de oliva suavemente. Por otro lado, pasamos por la plancha, a fuego fuerte, los gambones para que quede tostada su cáscara. Retiramos las cabezas e incorporamos el cuerpo con cáscara al guiso de garbanzos a falta de 2 minutos de cocción.
2. Rebozamos en Maizena® las cabezas de gambón y las freímos a fuego fuerte. Reservamos sobre papel de cocina. Desmigamos en lascas el bacalao, o en tacos, como se prefiera. Separamos la gelatina que ha soltado el bacalao al confitar y la incorporamos al guiso en la olla. Damos puntos de textura con el Roux Blanco Knorr. En un bol, incorporamos el guiso de garbanzos, añadimos el bacalao en lascas o tacos y coronamos con una de las cabezas de gambón crujiente.

APROVECHA EL JUGO DE LAS CABEZAS DE LOS GAMBONES PARA INTENSIFICAR EL SABOR DE TUS SALSAS MARINERAS.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

CON NUESTRO CURRY ROJO, DA UN TOQUE TAILANDÉS A TODOS TUS GUISOS.



# BULGUR DE PISTACHO, FRUTAS Y BURRATA SWEET CHILI



## INGREDIENTES

- 700 g Bulgur Knorr
- 200 g Pera
- 20 g Papaya
- 3 uni Cebolleta china
- 200 g Pistachos pelados
- 10 uni Mini Burrata
- 500 g Salsa Sweet Chili Knorr
- Hojas de orégano fresco

## ELABORACIÓN

1. Hacer el preparado de Bulgur Knorr para 100 g. Pelar y cortar en cubos la pera y la papaya. Cortar al biés la cebolleta china. Cortar por la mitad los pistachos. Mezclar todo en un bol y aliñar con aceite de pistacho, sal en escamas y pimienta. Reservar.
2. Introducir la burrata en una bolsita y templar al baño maría unos 5 minutos a 40°C. Disponer en un bol la ensalada de bulgur. Colocar la burrata cuidadosamente encima y hacer una cruz con la puntilla. Regar con la Salsa Sweet Chili Knorr. Decorar con orégano fresco.

EL PUNTO PICANTE DE NUESTRA SALSA SWEET CHILI MARIDA MUY BIEN CON LOS QUESOS CREMOSOS COMO LA BURRATA O LA MOZZARELLA.

¿SABÍAS QUE SI SALTEAS LIGERAMENTE EL BULGUR UNA VEZ COCIDO, LE APORTARÁS UN PUNTO CRUJIENTE MUY INTERESANTE?

**Knorr**  
PROFESSIONAL



# COSTILLAR TERIYAKI Y PATATAS ESPECIADAS



## INGREDIENTES

10 tiras Costillas Ibéricas

Salsa Teriyaki Knorr

1 Kg Patata monalisa

Siete especias

Shichimi Togarashi

Pimentón dulce

2 uni Cebolla Roja

Cebollino chino

Sésamo dorado y negro

## ELABORACIÓN

1. Limpiar el exceso de grasa de las piezas. Cubrir con Salsa Teriyaki Knorr y dejar macerar al menos 4 horas. Introducir al horno, tapado con papel de aluminio, 4 horas a 150 °C. Retirar el papel añadir otra capa de Salsa Teriyaki Knorr y terminar 15 min. a 190°C.
2. Poner una olla profunda con agua a hervir e introducir las patatas. Una vez cocidas, retirarles la piel y cortar en cubos. Por otro lado, hacemos una mezcla al 50% de pimentón dulce con la especia Shichimi Togarashi. Rebozaremos los cubos en esta especia. Freír brevemente las patatas rebozadas en aceite muy fuerte para que quede una capa crujiente. Secar en papel de cocina absorbente.
3. Picar finamente el cebollino y cortar la cebolla roja en juliana fina. Separar las costillas una a una. Disponer en un plato costillas sueltas con una ración de patatas. Coronar con sésamo, cebollino y cebolla roja.

Knorr  
PROFESSIONAL

CON NUESTRA SALSA TERIYAKI OBTENDRÁS CARAMELIZADOS FINALES SABROSOS Y BRILLANTES.

SI, UNA VEZ HERVIDAS LAS PATATAS, LAS CONGELAS ANTES DE FREÍR, OBTENDRÁS UNA CREMOSIDAD EXTREMA POR DENTRO Y UN CRUJIENTE ESPECTACULAR POR FUERA.



# CREMOSO DE AGUACATE Y LECHE DE COCO

## CON ARENQUE AHUMADO



### INGREDIENTES

5 uni	Aguacate	Zumo de lima
2 uni	Yogur natural	Aceite de oliva virgen extra
100 g	Pepino	Sal y pimienta
1 uni	Diente de ajo	Hellmann's Original
20 g	Pasta de Curry Rojo Knorr	Aderezo Cítrico Knorr
250 g	Leche de Coco Knorr	Arenque ahumado

### ELABORACIÓN

1. Abrir los aguacates y retirar el hueso y la piel. Realizar la mezcla para 250 g de Leche de Coco Knorr. En un vaso batidor, incorporar el aguacate, el yogur, el pepino, el ajo y la Pasta de Curry Rojo Knorr. Triturar y añadir el aceite de oliva emulsionándolo hasta el punto de textura deseado. Añadir zumo de lima al gusto y rectificar de sal y pimienta. Reservar.
2. Para las salsas, mezclar en proporción 1/5 la Hellmann's Original con un poco de Pasta de Curry Rojo Knorr por un lado y con el Aderezo Cítrico Knorr por el otro. Disponer en biberones y reservar.
3. Extender sobre un molcajete tradicional, decorar con las 2 mezclas de salsas y acompañar de pequeñas porciones de arenque ahumado. Aderezar con pimienta recién molida y aceite de oliva virgen extra.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

UTILIZA NUESTRA LECHE DE COCO PARA OBTENER CREMAS LIGERAS Y DE SABORES SUAVES.

PARA TRABAJAR LOS AGUACATES, UTILIZA UNAS GOTAS DE LIMÓN PARA EVITAR QUE LA PREPARACIÓN SE OXIDE Y COJA MAL COLOR.



# PULPO SPICY CON MUSELINA DE ALCACHOFA Y COCO



## INGREDIENTES

20 uni	Corazones de alcachofas	200 g	Pasta de Curry Rojo Knorr
50 g	Mantequilla	200 g	Aceite de oliva virgen extra
15 g	Zumo de limón		Hoja crujiente de champiñones
	Hinojo, romero, sal y pimienta		Hojas de mostaza
	Aceite de oliva virgen extra		
5 uni	Patas de pulpo		

## ELABORACIÓN

1. Para la muselina, disponer en un vaso de batidora todos los ingredientes excepto el aceite de oliva virgen extra. Triturar firmemente, corregir de punto de hinojo y añadir agua si quedase demasiado firme. Finalmente dar textura emulsionando con el aceite virgen extra.
2. Para el pulpo, mezclar al 50% aceite de oliva virgen extra y Pasta de Curry Rojo Knorr. Introducir las patas de pulpo en un bolsa al vacío junto con la mezcla. Macerar al vacío la noche anterior a la preparación. Preparar las patas de pulpo en el roner 100 min. a 95°C. Extraer de la bolsa y escurrir el exceso de salsa. Abrir a la mitad de manera longitudinal las patas de pulpo. Tostar fuertemente en una plancha las patas por el lado que se abrieron, únicamente para dar color y sabor tostado.
3. Laminar finamente 2 o 3 champiñones y freír fuertemente para que queden crujientes. Reservar sobre papel de cocina. Presentar una base de muselina, el pulpo laminado en cortes gruesos sobre ella y decorar con láminas crujientes de champiñones y hojas de mostaza.



Knorr  
PROFESSIONAL

NUESTRO CURRY ROJO ES EXCELENTE PARA MARINAR TANTO PESCADOS COMO CEFALÓPODOS.

CUANDO TRABAJES LAS ALCACHOFAS, UTILIZA SIEMPRE UN POCO DE ZUMO DE LIMÓN PARA EVITAR LA OXIDACIÓN.



# ASADO DE BERENJENAS Y RAPE CON VERDURAS EN CREMA

## INGREDIENTES



5 uni Berenjenas	300 g Tomates
3 uni Cola de Rape	300 g Calabaza
550 g Zanahoria	1 L Caldo Vegetal Knorr
550 g Cebolleta	Orégano, sal y pimienta
3 uni Pimientos tricolor (1 de cada color)	Salsa Sweet Chili Knorr
150 g Leche de Coco Knorr	Berros
Sal y pimienta blanca	Aceite de oliva virgen extra
	200 g Krona Culinaria

## ELABORACIÓN

1. Para el relleno, abrimos las berenjenas y extraemos la carne interior dejando margen de 1 cm. respecto a la piel. Reservamos. Pelar 250 g de zanahoria y 250 g de cebolleta, trocear en brunoise no muy fina junto los pimientos y la carne de las berenjenas. En una sartén con un poco de aceite sofreír suavemente. Mientras se pochán las verduras troceamos en cubos las colas de rape y realizamos la hidratación de la *Leche de Coco Knorr*. Le daremos punto de crema. Subimos el fuego e incorporamos el rape. Salteamos fuertemente e incorporamos la crema de coco, remover y dejar 1 minuto más. Rellenamos las berenjenas y las introducimos en el horno a 180°C. 25 min. aprox.
2. Para la crema, lavamos y pelamos el resto de las verduras y cortamos en mirepoix. Añadimos sobre una sartén y cocinamos a fuego medio. En cuanto dore un poco incorporamos el *Caldo Vegetal Knorr*. Cocemos tapado hasta que esté todo tierno, incorporamos la *Krona Culinaria* y el orégano y dejamos cocer 2 min. más y trituramos. Pasamos por un chino fino, damos punto de sal y pimienta y reservamos.
3. Disponemos en un plato la crema para la base y media berenjena rellena encima. Añadimos unos berros, aliñamos con *Sweet Chili Knorr* y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

UTILIZA NUESTRA LECHE DE COCO COMO BASE DE TUS GUIOS MÁS SORPRENDENTES.

AÑADE UN TOQUE PICANTE A TUS PESCADOS CON NUESTRA SALSA SWEET CHILI E INTENSIFICA TODOS LOS SABORES DE TU RECETA.

# CARRILLERAS TERIYAKI, CREMA DE PATATA Y CARAMELO DE BRANDY



## INGREDIENTES

20 uni Carrilleras de ternera	Roux Oscuro Knorr
600 g Cebolla	1, 3Kg Patata
600 g Zanahoria	250 g Mantequilla
200 g Tomate	500 ml Brandy
4 L Vino Tinto	250 g Azúcar
500 ml Salsa Teriyaki Knorr	Ramita de romero
2 dientes Ajo	Caramelo de brandy

## ELABORACIÓN

1. Para las carrilleras, maceramos previamente las carrilleras 2-3 horas antes en la Salsa Teriyaki Knorr. Pelamos y picamos en mirepoix la zanahorias, la cebolla y el tomate. Ponemos a calentar un poco de aceite y doramos las verduras y los ajos enteros. Por otro lado, escurrimos las carrilleras, salpimentamos y las doramos en aceite muy caliente. Las añadimos a las verduras y cubrimos con vino tinto. Reducimos lo máximo posible y repetimos la operación con la teriyaki. Después cubrimos con agua y dejamos cocer unas 2 horas añadiendo líquido si se evaporase demasiado. Reservamos. Colamos el caldo restante y reducimos hasta obtener una salsa cremosa, ayudándonos de Roux Oscuro Knorr.
2. Para la crema de patata, cocemos las patatas con piel y sal hasta que estén blandas. Las escurrimos reservando parte del agua de la cocción. Retiramos la piel y las troceamos. Con la ayuda de un robot de cocina, trituramos y vamos añadiendo dados de mantequilla; damos punto de cremosidad con el caldo de la cocción. Comprobar punto de sal y rectificar.
3. Para el caramelo, ponemos a calentar el azúcar en un cazo hasta que esté dorado; añadimos el brandy. Dejamos reducir a la mitad.
4. Emplatar cubriendo con la salsa y decorar con el caramelo de Brandy y ramitas de romero.

¿SABÍAS QUE, SUBIENDO Y BAJANDO LA POTENCIA DEL FUEGO EN ESTAS PREPARACIONES, HARÁS QUE LA CARNE QUEDE COMPLETAMENTE TIERNA?

UTILIZA NUESTRA SALSA TERIYAKI PARA CONSEGUIR MARINADOS INTENSOS, TANTO EN SABOR COMO EN COLOR.

**Knorr**  
PROFESSIONAL



# MI-CUIT TERIYAKI CON CERILLAS DE ROYAL GALA



## INGREDIENTES

1,2 Kg Foie Mi-Cuit de oca

1 L Salsa Teriyaki Knorr

500 g Pistacho

Caramelo de Avellana

150 g Azúcar

400 ml Licor de avellana

2 uni Manzana Royal Gala

Berros

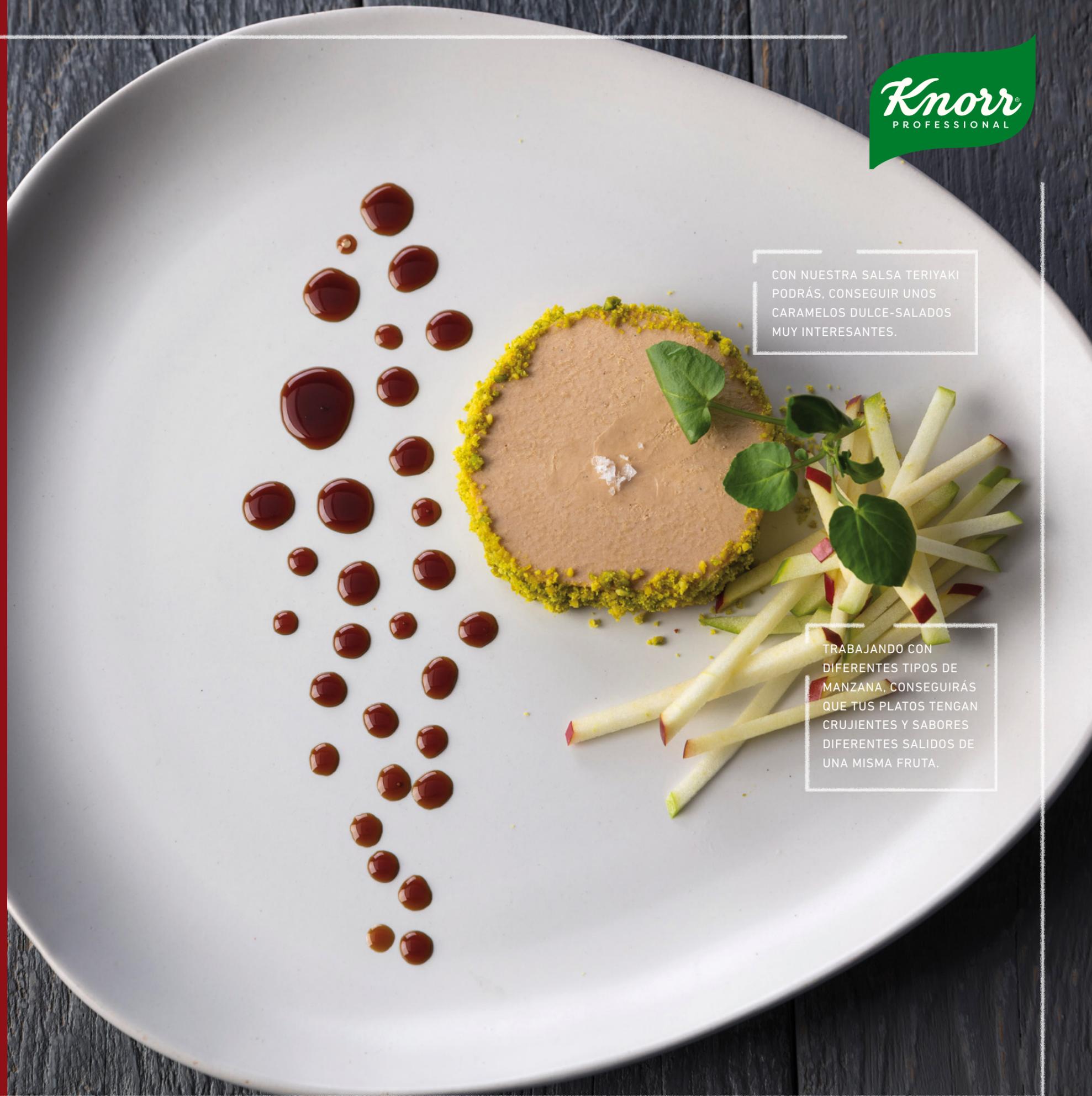
## ELABORACIÓN

1. Picamos los pistachos en un robot de cocina procurando que no quede "en polvo". Por otro lado, reducimos al 50% la Salsa Teriyaki Knorr y la introducimos a un biberón de cocina.
2. Para el caramelo ponemos el azúcar y el licor en un cazo y removemos hasta disolver el azúcar; dejar reducir hasta que adquiera un color oscuro. Reservamos en un plato plano y otra aparte en un biberón.
3. Emplatamos lavando bien las manzanas Royal Gala y las cortamos con forma de cerilla. Usando una lira de foie, cortamos laminas gruesas de 120 g aprox. Rebozamos los bordes en el caramelo de avellana y, seguidamente, lo pasamos por la arena de pistacho. En un plato plano, colocamos con el biberón un poco de caramelo de avellana y encima el foie. Hacemos puntos con el teriyaki y añadimos berros. Colocamos de guarnición haciendo una pequeña montaña cerillas de royal gala con su piel.

Knorr  
PROFESSIONAL

CON NUESTRA SALSA TERIYAKI PODRÁS, CONSEGUIR UNOS CARAMELOS DULCE-SALADOS MUY INTERESANTES.

TRABAJANDO CON DIFERENTES TIPOS DE MANZANA, CONSEGUIRÁS QUE TUS PLATOS TENGAN CRUJIENTES Y SABORES DIFERENTES SALIDOS DE UNA MISMA FRUTA.



# TONNARELLI, GAMBÓN Y VERDURAS



## INGREDIENTES

1 Kg Pasta Tonnarelli

1 L Sweet Chili Knorr

Sal

Aceite de oliva virgen extra

20 uni Gambón

4 uni Calabacín

500 g Pimiento rojo

500 g Tomate

## ELABORACIÓN

- 1.Preparamos una olla de gran profundidad con agua a fuego fuerte y, cuando rompa a hervir, añadimos sal e introducimos la pasta. Removemos de vez en cuando para que no se pegue entre sí. Cuando esté al dente los escurrimos y añadimos aceite de oliva virgen extra y mezclamos.
- 2.Lavamos los calabacines y cortamos finas lonchas en la cortafiambres. Escaldamos las lonchas y reservamos. Pasamos los gambones por la plancha a fuego fuerte para que doren bien y los envolvemos en las tiras de calabacín. Cortamos en brunoise no muy fina el pimiento rojo y el tomate y lo mezclamos en un bol con la Sweet Chili Knorr y un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra.
- 3.Colocamos en el centro de un plato plano la pasta, aliñamos cubriéndola con la mezcla de sweet chili con las verduras y el aceite. Acompañamos de 2 gambones con calabacín.

Knorr  
PROFESSIONAL

CORTA NUESTRA SALSA SWEET CHILI CON ACEITE DE OLIVA PARA CONSEGUIR SALSAS MÁS UNTUOSAS.

UTILIZA PIMIENTOS DE DIFERENTES COLORES PARA DAR UN TOQUE ATRACTIVO A ESTE TIPO DE PLATOS.





Knorr  
PROFESSIONAL



**RECETAS**  
**ASIÁTICAS**

# CURRY ROJO TAILANDES CON POLLO



## INGREDIENTES

60 g	Aceite
300 g	Pasta de Curry Rojo Knorr
255 g	Leche de Coco Knorr
1,3 L	Agua
1,4 Kg	Musto de pollo en rodajas (3 cm x 2 cm)
400 g	Tomates cherry
100 g	Uvas
100 g	Berenjena
200 g	Piña
6 uni	Lima kaffir
35 g	Azúcar de coco
30 ml	Salsa de pescado
	Cilantro y chile rojo

## ELABORACIÓN

1. Sofreír el aceite y el Pasta de Curry Rojo Knorr en una olla grande durante 2 minutos. Añadir a la mezcla de Leche de Coco Knorr y agua.
2. Agregar el pollo y cocinar a la mitad.
3. Luego, agregar los tomates cherry, las rodajas de piña y 6 hojas de limón trituradas. Calentar hasta que la carne esté bien cocida.
4. Sazonar con azúcar de coco y salsa de pescado. Añadir las uvas y retirar del fuego.
5. Decorar con rodajas de cilantro y chile rojo.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

EL CURRY ROJO APORTARÁ  
UN BUEN SABOR ESPECIADO  
CON TOQUES PICANTES A  
TUS PLATOS.

TRABAJA CON  
CONTRAMUSLO DE POLLO,  
ASÍ TUS PLATOS QUEDARÁN  
SIEMPRE JUGOSOS.



# “PHAD THAI” NOODLES FRITOS TAILANDESES



## INGREDIENTES

100 ml	Aceite
4 uni	Huevos
20 uni	Langostinos pelados, salteados con mantequilla
50 g	Camarones secos
50 g	Ajo troceado
100 g	Rábano encurtido
2 Kg	Fideos de arroz, pasados por agua caliente (85°C)
200 g	Salsa Sweet Chili Knorr
40 g	Cebollino de 5 cm de largo
60 ml	Salsa de pescado
160 g	Brotos de soja
200 g	Cacahuets picados en trozos grandes
50 g	Hojas de cilantro laminadas
Lima	al gusto

## ELABORACIÓN

1. Calentar el Wok y añadir el aceite. Agregar los camarones secos y remover. Añadir después ajo y mezclar. Después, agregar los rábanos encurtidos y seguir removiendo. Agregar ahora el huevo y hacer un revuelto. Añadir salsa de pescado. Agregar los langostinos y dejar cocinar.
2. Entonces, añadir los fideos de arroz y remover bien para que se mezclen y cocine.
3. Agregar la Salsa Sweet Chili Knorr y seguir removiendo para empapar bien los ingredientes. Añadir ahora los brotes de soja y el cebollino. Añadir bien para mezclar, y agregar los cacahuets. Remover y emplatar.
4. Servir con acompañamiento – Cebollino fresco, cacahuets picados, brotes de soja y lima al gusto.

**Knorr**  
PROFESIONAL

DILUYE NUESTRA SALSA SWEET CHILI CON UN POCO DE CALDO DE PESCADO O VERDURAS, Y EVITARÁS QUE SE QUEME. AL FINAL DE LA COCCIÓN OBTENDRÁS UNA TEXTURA Y SABOR PERFECTOS.

SI NO TIENES CEBOLLINO, APROVECHA LOS TALLOS VERDES DE LAS CEBOLLAS TIERNAS PARA OBTENER UN SABOR FRESCO E INTENSO.



# CREPES SALADOS DE GAMBAS



## INGREDIENTES

### CREPE

600 g Harina de arroz  
5 g Sal  
8 g Cúrcuma  
800 ml Leche de Coco Knorr  
1,4 L Agua

### RELLENO

200 ml Aceite (10ml por crepe)  
1 Kg Gambas, crudas y peladas  
250 g Brotes de frijol  
300 g Zanahoria a la juliana  
250 g Pimiento a la juliana  
50 g Cilantro  
350 g Leche de Coco Knorr  
300 ml Agua caliente  
150 g Pasta de Curry Rojo Knorr

## ELABORACIÓN

1. Batir todos los ingredientes para los crepes hasta que quede una masa homogénea. Dejar reposar mínimo 30 minutos. Cuando esté lista para preparar los crepes, calentar una sartén de unos 25 cm de diámetro a fuego medio-alto. Verter el contenido en la sartén y mover recubriendo toda la superficie para tener un recubrimiento uniforme. Una vez dorado, darle la vuelta. Retirar de la sartén y colocar a un lado para su uso.
2. Para el relleno y en otra sartén, saltear las gambas con aceite y condimentar hasta que se cocinen. Añade las gambas a una mitad del crepe y agrega la guarnición. Dobla el crepe y estará listo para servir.
3. Crea la salsa con la Leche de Coco Knorr con agua caliente hasta que se fundan. Después añade la Pasta de Curry Rojo Knorr y remueve de nuevo.

INFUSIONA UNAS HOJAS DE CILANTRO FRESCO EN NUESTRA LECHE DE COCO PARA HACERLA MÁS AROMÁTICA Y FRESCA.

SALTEA LAS COLAS DE GAMBA CON UN POCO DE AJO Y JENGIBRE FRESCO, PARA ACENTUAR SU SABOR.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

# POLLO TONKATSU



## INGREDIENTES

### SCHNITZEL

10 uni Pechugas de pollo

2 uni Huevos batidos

250 g Harina

350 g Pan rallado Panko

### TOPPINGS

250 ml Salsa Teriyaki Knorr

250 ml Hellmann's Original

400 g Cerdo chino  
cortado a rodajas finas

10 uni Lonchas de queso suizo

## ELABORACIÓN

1. Para el Schnitzel, empanar la pechuga de pollo con el huevo y el pan rallado. Freír hasta que se dore y retirar en una bandeja
2. Como toppings, cubrir el pollo Schnitzel con rodajas finas de cerdo, Salsa Teriyaki Knorr, Hellmann's Original y el queso suizo. Hornear hasta que se dore.

**Knorr**  
PROFESIONAL

¿SABÍAS QUE LOS  
REBOZADOS CON PANKO SON  
LOS MÁS CRUJIENTES QUE  
EXISTEN?

UTILIZA TAMBIÉN NUESTRA  
TERIYAKI PARA SALSEAR  
PLATOS YA TERMINADOS.



# ITADAKIMASU

(QUE APPROVECHE)



Encuentra tus recetas  
e inspiración en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Unilever Food Solutions España  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

