

AL ^{NÚM. 68} PUNTO



STAFF

AL PUNTO N° 68

CONSEJO DE REDACCIÓN

María Botella
Peio Cruz
Alba García
Liliana Londoño
Ferran Moseguí
Jordi Roig
Àlex Viñeta
Anaïs Navarro
Laia Zieger
Marta Campàs
Àlex Ribes
Cristina Ferraté
Mireia Sallés
Marta Edeso

FOTOGRAFÍA

Alfonso Acedo
Fotos cedidas por
los locales nombrados

PUBLICIDAD

Unilever Food Solutions

COORDINACIÓN Y DISEÑO

pro. agency
Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
www.pro.agency

BUZÓN DEL LECTOR

Aquellos/as lectores/as que quieran compartir su opinión sobre los artículos de la revista o mandarnos propuestas de contenidos pueden enviarnos un e-mail a:
alpunto@pro.agency

Esta revista recoge artículos y opiniones de diversos profesionales y expertos independientes a Unilever Food Solutions, sobre los que la empresa no participa ni se posiciona.



UNILEVER ESPAÑA, S.A.

C/ Tecnología, 19 Edificio Unilever, Viladecans Business Park - 08840 Viladecans (Barcelona) Telf. 93 681 22 00 - Fax 93 681 27 00
informacion.foodsolutions@unilever.com www.unileverfoodsolutions.es



PEIO CRUZ

Leader Chef Culinary Service

Unilever Food Solutions

@ChefPeioUFS

Tenemos debilidad por los arroces. No solo por las recetas más tradicionales, sino también por aquellas que persiguen la originalidad con nuevos ingredientes, técnicas y presentaciones. Por esta razón, en febrero pusimos en marcha la campaña Mejores Arroces 2017, buscando descubrir las creaciones más succulentas de nuestro país. De hecho, de entre las más votadas, elegiremos los ganadores en octubre. En esta entrega de Al Punto os enseñaremos algunas de las recetas más interesantes, además de presentaros las claves para participar.

Hablaremos también de la Guía Michelin, que año tras año, distingue aquellos locales que saben diferenciarse y reinventarse en la cocina. En la edición de 2017, uno de los grandes triunfadores fue el chef Martín Berasategui y su restaurante Lasarte en Barcelona, que se convirtió en el primer triestrellado de la Ciudad Condal.

En este número hemos tenido el privilegio de hablar con él sobre su trayectoria profesional y futuras inquietudes.

Aprovecharemos para darnos una vuelta por los restaurantes de nuestro territorio premiados con su primera Estrella y que destacan por sus menús asequibles a los bolsillos más prudentes. Sin duda, hay que conocerlos.

El verano llama a las puertas de nuestros restaurantes y con él las elaboraciones gastronómicas más frescas y ligeras. Las ensaladas son una buena opción, con diferentes técnicas de preparación e ingredientes que despiertan en los comensales nuevas maneras de degustarlas. Os proponemos un amplio abanico de recetas atractivas para todos los paladares y que brillaran en vuestra carta o menú. ¡Buen provecho!



6

RESTAURANTES CON ESTRELLA

Conoce los locales estrellados al alcance de los bolsillos más prudentes.

12

NEWS

Curiosidades, agenda y noticias del sector.



16

A LA CARTA LA PATATA, ESA GRAN DESCONOCIDA

Amplio abanico de variedades de uno de los alimentos más consumidos.



18

HUELVA, CAPITAL GASTRONÓMICA

Centro de peregrinaje por su comida y belleza. ¡Hay que visitarla!

20

LOS MEJORES ARROCES DEL 2017

Descubre cómo participar y poner tu arroz en boca de todos.

22

EN BUSCA DE LOS MEJORES ARROCES

Visita los restaurantes con las recetas que más están deslumbrando en la promoción "Mejores Arroces"

Desvelamos el secreto de un buen arroz grano a grano



26

SALSAS PARA DIPEAR

Crea una infinidad de combinaciones y conviértelas en las reinas del picoteo.



28

ENSALADAS, COLOR, DIVERSIÓN Y SALUD

Con la llegada del verano atrévete con las ensaladas más variadas y creativas.



36

APS DE COMIDA A DOMICILIO

La tecnología llega a la restauración para revolucionar el sector.



38

LA VIE EN ROSE

Vinos rosados. El vino de moda con el que brindar.

40

PRODUCTO DE TODO EL AÑO

Para toda la temporada, aguacate.

42

HABLAMOS CON...

EL CHEF MARTÍN BERASATEGUI

El único cocinero español con 2 restaurantes de 3 Estrellas Michelin

46

RECETARIO ENSALADAS

Recetas frescas con un toque original e innovador para afrontar el calor.



52

INICIATIVAS UNILEVER FOOD SOLUTIONS



CREATIVIDAD GASTRONÓMICA APTA PARA CELÍACOS: conoce técnicas y sorprendentes recetas sin gluten.

LOCALES MAYONESEROS: hazte Local Mayonesero y descubre las ventajas para tu negocio.



RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN AL ALCANCE DE CUALQUIER BOLSILLO

TEXTO **CRISTINA FERRATÉ**

ALTA COCINA PARA TODOS

La Guía Michelin España y Portugal 2017, presentada el pasado noviembre en la Masia Marroch de los hermanos Roca en Girona, ha distinguido a 203 locales (182 en España y 21 en Portugal). En la edición de este año, España se ha llevado 21 nuevas estrellas repartidas entre un nuevo restaurante triestrellado, el Lasarte de Martín Berasategui en Barcelona; 5 nuevos restaurantes biestrellados; y 15 locales que consiguen su primera estrella. En definitiva, unos galardones que demuestran que la cocina española sigue siendo una de las más prestigiosas y reconocidas del mundo.

Podría pensarse que disfrutar del recital gastronómico que ofrecen estos restaurantes está fuera del alcance de la mayoría de comensales, pero no es así. Podemos descubrir la fantasía de aromas, sabores, texturas y sensaciones creadas por los chefs españoles más prestigiosos por menos de lo que imaginamos. Solo hay que dejarse sorprender por las recetas de estos 15 locales debutantes en el

firmamento Michelin y saborear los menús que ofrecen a precios asequibles. Comer en un restaurante con Estrella por menos de 100€ es posible, vamos a descubrir las diferentes opciones.

En la edición de este año, España se ha llevado 21 nuevas estrellas, hecho que demuestra que la cocina española sigue siendo una de las más prestigiosas y reconocidas del mundo.

En Cataluña destaca la ciudad de Barcelona donde brillan 2 nuevas Estrellas. Céleri, en el que el chef Xavier Pellicer rinde homenaje al mundo vegetal y a los productos orgánicos; y Xerta, donde podremos descubrir la cocina del Delta del Ebro con platos como las “Angulas del Delta” o el “Arroz con setas, langostinos y azafrán” de la mano del chef Fran López y su menú degustación de 70€. En Girona, ha sido reconocido Ca l’Arpa (Banyoles), en el que podremos disfrutar de las creaciones de Pere Arpa y elegir entre 3 menús diferentes que van de los 38€ hasta los 70€. Lleida ha visto distinguido el restaurante La Boscana (Bellvís), un restaurante de cocina tradicional que no renuncia a la innovación. El chef Joel Castanyé también presenta 3 menús de entre 42 y 92€ con platos como el “Pollo de corral con crocante de cigalas”. Al lado del río Senia se encuentra L’Antic Molí (Ulldecona), que ofrece cocina creativa sin abandonar la maestría de la gastronomía tradicional, en dos menús de 45 y 75€.



La ciudad de Madrid también presume de 2 nuevas distinciones. En el restaurante A´Barra, el chef Juan Antonio Medina ofrece bocados tan deliciosos como el “Buñuelo de mejillones a la marinera” o la “Liebre con setas de temporada y arroz de montaña” en un menú degustación de 70€. El chef Javier Aranda ha conseguido la primera Estrella para el restaurante Gaytán, un reconocimiento que se suma a la Estrella que ya tiene su otro local madrileño, La Cabra. Gaytán ofrece una “Experiencia Gastronómica” formada por snacks, cinco platos, pre-postre, postre y petit fours por 77€. En la localidad serrana de Collado Mediano encontramos El Invernadero, el tercer restaurante galardonado en la Comunidad de Madrid. Los vegetales y los hongos son los protagonistas de la cocina del chef Rodrigo de la Calle que ha diseñado el “Menú #Vegetalia”, de 88€ una propuesta respetuosa con el medio ambiente y la naturaleza.

La Comunidad Valenciana enriquece su palmarés gracias a las Estrellas recibidas por dos de sus restaurantes. Raúl Resino (Benicarló), que trabaja sin carta para ofrecer en cada momento los mejores productos. Su menú gastronómico, de 65€, cambia cada mes. En el restaurante Sents (Ontinyent) el chef Santiago Prieto juega con las influencias asiáticas y mexicanas, pero sin perder sus raíces. Platos como la “Chilligamba” o el “Rissothai de sepionet y tinta” incluidos en su menú degustación, de 59€, son buena muestra de ello.

Si viajamos hasta Burgos podremos descubrir el Cobo Vintage, un espacio gastronómico en el que la cocina tradicional se une con la vanguardia. El chef Miguel Cobo presenta dos menús diferentes, de 55 y 65€, que incluyen platos como la “Alcachofa confitada con guiso de conejo y suero de leche” o la “Papada ibérica con escabeche yodado, algas de litoral y mejillón de roca”.



DIVERSAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS ENRIQUECEN SU PALMARÉS GRACIAS A LAS NUEVAS ESTRELLAS RECIBIDAS POR SUS RESTAURANTES



Locales como El Invernadero (1), Sents (2), Cobo Vintage (3), Adrian Quetglas (4), Baluarte (5) y Argos (6) nos ofrecen propuestas tan exquisitas como alcanzables a cualquier bolsillo.



Noor (Córdoba) ha sido el único restaurante de Andalucía que ha entrado en la edición de este año de la guía francesa. El chef Paco Morales pretende recuperar el esplendor de la cocina andalusí interpretada desde una perspectiva fresca y contemporánea. Podremos descubrir la tradición culinaria de Al-Ándalus con dos menús: “Taifa Eslava” de 10 pases y “Taifa Bereber” de 15 pases por 70 y 90€, respectivamente.

En un edificio monumental en el centro de Soria se encuentra Baluarte, la apuesta personal del chef Óscar García que propone una cocina inspirada en la tradición pero en constante búsqueda de nuevos sabores. Podremos degustar sus platos armónicos, delicados y ligeros en el “Menú tradición”, de 51€, en el que elegir, por ejemplo, entre platos como la “Cigala con repollo y vinagreta de encurtidos”

o el “Cilindro de ciervo con galleta de trompetillas y cacao”.

Las Baleares también cuentan con 2 nuevos restaurantes con Estrella. Adrián Quetglas (Palma de Mallorca) ha recibido su primera distinción gracias a una cocina de mercado, natural, limpia, organizada y perfeccionista. Sus creaciones se pueden degustar en el “Menú Mediodía” de 5 pasos por 33€ o en el “Menú Noche” de 7 pasos por 50€. Argós (Port Pollença) apuesta por la alta gastronomía con tres opciones diferentes: “Menú diario”, elaborado en función de los productos de mercado; “Gran Travesía”, menú degustación compuesto por 10 pasos; o “Nuestra Carta” que ofrece una interpretación de la gastronomía mallorquina influenciada por los viajes gastronómicos del chef Álvaro Salazar.

En Córdoba, podemos descubrir la tradición culinaria de Al-Ándalus, desde una perspectiva fresca y contemporánea





RESTAURANTE GAYTÁN

C/ Príncipe de Vergara 205 (lateral), 28002 Madrid
www.chefjavieraranda.com

EN LA COCINA DE...

JAVIER ARANDA

El chef Javier Aranda se crió entre los fogones de “El Puente”, el bar que tenían sus abuelos, pero no fue hasta ingresar en la Escuela de Hostelería de Toledo que se dio cuenta que aquello era lo que quería hacer el resto de su vida.

Propietario del restaurante madrileño La Cabra, con una Estrella Michelin, ha conseguido este mismo honor para su segundo restaurante, Gaytán, en un tiempo récord. El local abrió el mes de junio de 2016 y en noviembre recibía su primera Estrella. Un éxito basado en escuchar a los clientes, sacrificar horas de sueño y trabajar mucho. Una de las características del restaurante Gaytán es su gran cocina abierta que permite a los clientes disfrutar del arte de los cocineros en vivo y en directo. La complicidad que se genera con las mesas y responder

de inmediato ante cualquier reacción son las principales ventajas de trabajar frente a los comensales. Por el contrario, esto añade un punto extra de tensión y esfuerzo en su trabajo.

Gaytán ofrece menús gastronómicos que varían en función de los productos del día, de las preferencias del cliente y de los menús que haya probado en ocasiones anteriores. Este es el local donde el chef Aranda más arriesga para conseguir su objetivo: sorprender.

Comer en Gaytán es una fiesta que quiere acercar a todos los bolsillos y, sobre todo, contribuir a ampliar el conocimiento gastronómico de los comensales para que disfruten más de cada plato en cualquier restaurante del mundo. ④

 @JArandaLaCabra

FLEXITARIANISMO, DIETA FLEXIBLE Y SALUDABLE

A veces es difícil no sentirse tentado ante un buen bistec o una suculenta dorada al horno, incluso cuando se siguen tendencias vegetarianas. Por eso, para los que quieren mantener su dosis de carne o pescado pero sin abandonar su afiliación “veggie”, existe el flexitarianismo: cocina vegetariana que incluye productos de origen animal. Esta práctica se ha extendido por nuestro país rápidamente y ya ha cautivado a aquellos comensales que apuestan por una dieta más variada.

Su origen se remonta al año 1992, cuando la reportera estadounidense Linda Anthony escribió un artículo en el periódico Austin American-Statesman donde mencionaba por primera vez el término “flexitariano”.

A partir de este momento, empezaron a florecer locales abanderados de este movimiento para defender, gastronómicamente, que la carne u otros productos de origen animal son saludables, y más si conviven con vegetales o legumbres.



Para los que quieran adentrarse en esta tendencia, el periodista y reconocido especialista en nutrición, Adam Martín, ha escrito el libro *Cocina flexi*, publicado por la editorial Lectio, con menús flexibles para 21 días.

Cocina flexi
Adam Martín. Editorial Lectio



'ROCOOK', EL INSTRUMENTO PARA COCINAR A BAJA TEMPERATURA DE EL CELLER DE CAN ROCA

La cocina a baja temperatura ha dejado de ser una técnica solo apta para profesionales especializados en la materia. Y una de las razones de que sea así es 'Rocook', la herramienta creada por El Celler de Can Roca para poder disfrutar de las ventajas de este tipo de cocina en cualquier lugar.

Esta técnica, usada en el restaurante de los hermanos Roca desde sus inicios, aporta a los alimentos más sabor, mejor textura y el punto óptimo de cocción. Todo esto permitirá a los amantes de la gastronomía redescubrir ingredientes de siempre y nuevos aromas.

Para los principiantes en la cocina a baja temperatura, Rocook presenta en su página web una serie de kits para aprender su uso y aplicaciones. Uno de estos es el libro *Cocina con Joan Roca a baja temperatura*, publicado por Planeta, en el que el mayor de los Roca comparte explicaciones detalladas y más de 70 recetas paso a paso. De esta forma, uno podrá llegar a dominar este tipo de cocina de manera sencilla gracias a sus cursos online.

www.rocook.com

TEQUEÑOS, LOS DEDITOS DE QUESO

Los tequeños, también conocidos como deditos de queso, son unos bocados muy populares en Venezuela y Colombia. Este tentempié está elaborado con masa de harina de trigo frita rellena de queso blanco y suele consumirse como desayuno o merienda, aunque también puede servirse como entremés. Generalmente, se comen aderezados con salsa de tomate o guasacaca, una salsa picante conocida como el guacamole venezolano, preparada con aguacate, cebolla, ajo, perejil, pimienta verde, cilantro, vinagre, aceite, sal y pimienta.

Para aquellos a los que no les guste el queso, o no puedan comerlo, existen variedades rellenas de jamón, espinacas o marisco, además de la versión dulce con relleno de chocolate.



PISCO SOUR, ¿EL NUEVO GIN TONIC?

Pocas bebidas pueden presumir de tener un día festivo en su honor, pero este es el caso del pisco sour. Perú celebra el Día Internacional del pisco sour el primer sábado de febrero, además de haber reconocido este cóctel como patrimonio cultural de la nación en 2007.

De hecho, Perú y Chile se disputan el origen del combinado y su forma de elaboración varía según la receta que se siga. Según la tradición peruana, se prepara con: 3 onzas de pisco puro, 1 onza de jugo de limón verde, 1 onza de jarabe de goma, 1 clara de huevo, hielo y unas gotas de amargo de Angostura para adornar. La receta chilena, en cambio, se elabora con: 2 onzas de pisco chileno tridestilado, 1/3 onza de jugo de limón de Pica, 1 cucharada de azúcar flor y hielo. En cualquiera de estas versiones, el pisco sour resulta ideal tanto para tomar como aperitivo como para acompañar un buen ceviche. Sin duda, estamos hablando de la nueva bebida de moda que ha llegado para quedarse. ¡Hay que probarla!



AGENDA 2017/18

25 al 27/08

FERMAGOURMET
Barbastro

25 al 27/09

FERIA ANDALUCÍA SABOR
Sevilla

08 al 11/10

SAN SEBASTIÁN
GASTRONOMIKA
San Sebastián

23 al 21/10

BASQUISITE EXQUISITE
FOODS&BEVERAGES SHOW
SAN SEBASTIAN BASQUE
COUNTRY
Irún

04 al 06/11

GASTRÓNOMA
Valencia

05 al 07/02

FERIA HORECA BALEARES
Palma de Mallorca

IMPRESINDIBLES

PARA ESTAR AL DÍA DE LA ACTUALIDAD DEL SECTOR, TOMA NOTA:



www.profesionalhoreca.com

Portal que recoge la actualidad del sector HoReCa, además de información práctica para profesionales del sector hostelero.

@portalhoreca

#horeca #actualidad #información



www.fehr.es

Página web de la Federación Española de Hostelería. En ella encontramos cursos formativos e información sobre empresas del sector. @FEHRhosteleria

#horeca #hosteleria #negocio

EN LA PANTALLA

NETFLIX PARA APASIONADOS DE LA COCINA

CHEF'S TABLE: En cada temporada nos muestra qué hay en la mente y en las cocinas de seis chefs reconocidos mundialmente.

COOKED: Serie documental que indaga en el mundo de la cocina hasta sus orígenes y tradiciones originarias.

THE MIND OF A CHEF: Anthony Bourdain narra este programa culinario en que los protagonistas son chefs de diferentes países y culturas.

¡OÍDO COCINA!

Aponiente @Aponiente · 15 may

La entrada más alta en la lista de los 100 mejores restaurantes europeos #top36 #OAD #OpinatedAboutDining

7canibales @7canibales · 23 may

El restaurante Akelarre de @PSubijana inaugura hotel adyacente en julio, y nuevo restaurante en 2018. #SienteHuelva

Diario Gastronomía @DGastronomia · 25 may

The World's 50 Best Restaurants celebra su 15 aniversario con sus grandes chefs



INSPIRACIÓN INSTAGRAM



@lajamada Un viaje a través del paladar. #cocinaviajera #aperitivos #lajamada



@neruaguggenheimbilbao Postres de siempre, como nunca. #nerua #joseanalija #arte



@caelisbcn Gastronomía a todo color. #postre #estrellamichelin #barcelona



Hellmann's Original,
el mejor sabor para
todo tipo de recetas.



Descubre nuestros productos en **ufs.com**



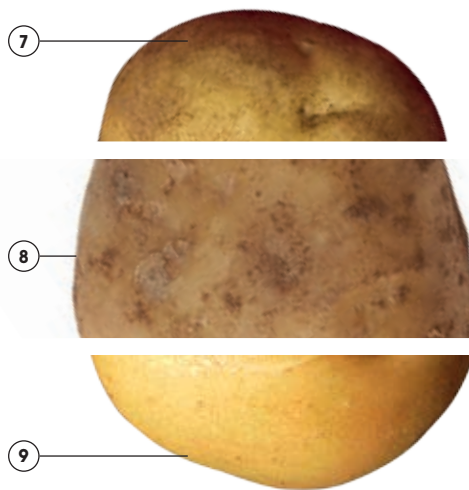
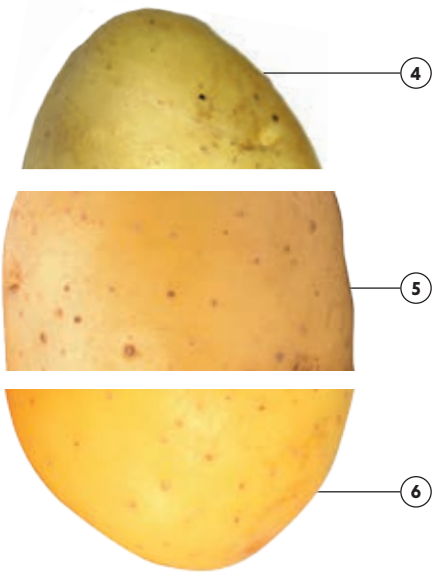
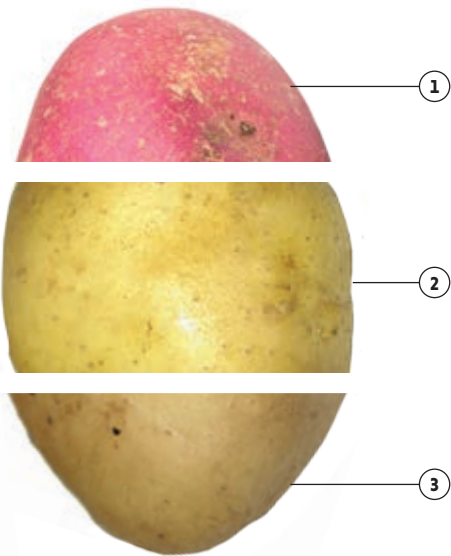


A LA CARTA

LA PATATA, ESA GRAN DESCONOCIDA

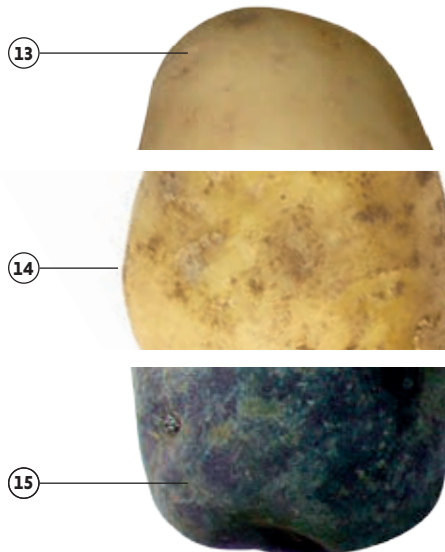
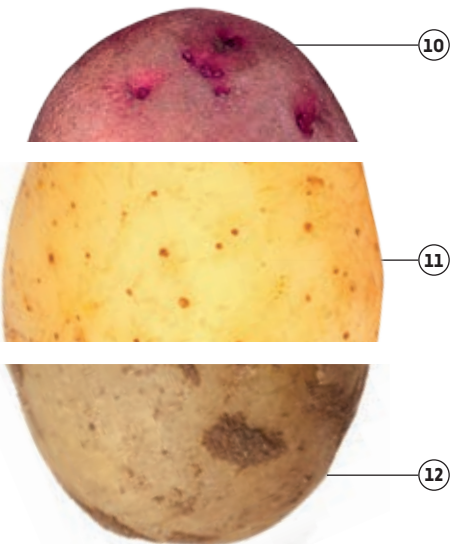
Desengáñate, las patatas no son todas iguales. Las que consumimos más a menudo, las amarillas y redondas, son solo la punta del iceberg. Si fisgoneamos entre sus variedades, veremos que también existen patatas de color rojo o púrpura, tanto por fuera como por dentro, y con formas inverosímiles. Hay diferentes técnicas para cocinarlas (al horno, fritas, en puré, gratinadas, etc.) y se recogen durante todo el año, aunque las de temporada se concentran durante la época de verano. Este tubérculo de origen sudamericano es hoy en día uno de los alimentos más consumidos por el ser humano. Según el Centro Internacional de la Patata, existen más de 4.000 variedades, la mayor parte cultivadas en los Andes. En este espacio no podemos presentarlas todas, pero sí las más pintorescas para sorprender a tus comensales.

TEXTO **ÀLEX RIBES**



TIPOS DE PATATA

- | | | |
|-------------|-----------------|------------------|
| 1. DESIREE | 6. DRAGA | 11. MELODY |
| 2. UNIVERSA | 7. BARAKA | 12. ELODIE |
| 3. MONALISA | 8. SPUNTA | 13. ÁGATA |
| 4. JAERLA | 9. KENNEBEC | 14. PATATA AGRIA |
| 5. BINTJE | 10. RED PONTIAC | 15. VITELLOTTE |



HUELVA, CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2017



Quien la sigue la consigue. Y sino que se lo pregunten a Huelva. Después que el jurado escogiera Toledo como Capital Gastronómica de 2016, dejando en segundo lugar la ciudad onubense, ésta no se quedó de brazos cruzados. Gracias al apoyo popular e institucional y una amplia promoción, Huelva volvió a presentar su candidatura un año después y, esta vez sí, fue elegida Capital Gastronómica de 2017, imponiéndose a Cuenca, la otra ciudad competidora.

Si bien es cierto que el jurado destacó su pesca y los alimentos de mar –Huelva es la primera ciudad costera en ejercer la capitalidad–, también distinguió el tridente autóctono por excelencia: la gamba, el jamón de Jabugo y los frutos rojos. Este eclecticismo es una de las señas de identidad de la ciudad y de la provincia, y que germina en sus mercados, El Carmen y San Sebastián.

Es en esos lugares donde se pone de manifiesto que su gastronomía es inagotable. Una despensa que también incluye los vinos del Condado, los quesos de Doñana, las conservas de Ayamonte e Isla Cristina, el aceite de oliva, el choco o las coquinas, entre otros.

Para degustar sus elaboraciones, es imprescindible sentarse en sus restaurantes. Uno de los paladines de la gastronomía local es el Restaurante Acánthum de Xanty Elías, que el 2015 conseguía su primera Estrella Michelin (la primera para un restaurante de cocina onubense). Otro local que defiende con sus platos la tradición pero con una pincelada creativa es el gastrobar Puro Chup Chup. Si somos más de comida 100% tradicional, una de sus referencias es el Bar Juan José, donde son famosas sus tortillas de patata, razón del peregrinaje al local durante años. **A**



La nueva Textura Espumosa de Carte d'Or garantiza un control total en tus creaciones y estabilidad durante 24h.

Nueva Textura Gelatinosa de Carte d'Or, rápida gelificación en tan sólo un paso.

Descubre nuestros productos en ufs.com





EL PASADO MES DE FEBRERO ATERRIÓ EN NUESTRO PAÍS LA PRIMERA EDICIÓN DE LA CAMPAÑA “LOS MEJORES ARROCES DEL 2017” DE LA MANO DE KNORR. EL OBJETIVO PRINCIPAL ES LOCALIZAR LAS MEJORES RECETAS DE NUESTRO PAÍS QUE TENGAN COMO INGREDIENTE ESTRELLA EL ARROZ.

TEXTO **ALBA GARCÍA**

SE BUSCAN LOS MEJORES ARROCES DEL 2017

Esta promoción es una fantástica oportunidad para que tu negocio se beneficie del eco mediático de la campaña dando a conocer la exquisita elaboración a la vez que ayude a incrementar la afluencia de comensales en tu local.

¿Cómo participar?

Para participar sólo es necesario acceder a la web de la campaña www.mejoresarroces.es y registrar tu establecimiento para, a posteriori, subir la receta y empezar a conseguir votos entre tus clientes.

VENTAJAS PARA TU RESTAURANTE

Promoción para tu local

La campaña generará una gran repercusión sobre los consumidores. Constará de una amplia acción en medios digitales con banners en portales online de referencia y publicidad en redes sociales. Todo ello dará gran promoción al concurso y atraerá clientes a tu local.

Fantásticos premios

Solo introduciendo la receta de tu arroz podrás optar a ganar fantásticos premios para tu cocina profesional como un Horno Rational, una Thermomix o montadoras KitchenAid, entre otros.

Con tu inscripción recibirás todo el material exclusivo de la campaña, ayudando a dar difusión para que tus comensales puedan votar tu receta.

Final con multitud de premios

Las 6 recetas más votadas de cada área pasarán a la gran final donde, otra vez, podrán optar a multitud de premios.

SIN DUDA, PARTICIPAR EN “LOS MEJORES ARROCES DE 2017” IMPACTARÁ POSITIVAMENTE EN TU NEGOCIO Y ADEMÁS... ¡PONDRÁ TU ARROZ EN BOCA DE TODOS!



SOLO POR PARTICIPAR PODRÁS GANAR FANTÁSTICOS PREMIOS COMO ÉSTOS CON LOS QUE COMPLETARÁS TU COCINA PROFESIONAL.

- **300 CHAQUETAS DE COCINA**
- **1 HORNO RATIONAL**
- **36 LOTES PRODUCTOS KLIMER**
- **30 PACKS UTENSILIOS EFFICIENT BRA**
- **3 MONTADORAS KITCHENAID**
- **1 THERMOMIX**
- **80 PACKS 12 MINIPAELLERAS**



Las 6 recetas de cada área más votadas, pasarán a la gran final con multitud de premios.

¿A QUÉ ESPERAS PARA PARTICIPAR?

Inscríbete ya en:
www.mejoresarroces.es

EN BUSCA DE LOS MEJORES ARROCES

EXISTEN MIL MANERAS DE ELABORAR EL ARROZ Y MIL MÁS DE PRESENTARLO. POR ESO, UNILEVER FOOD SOLUTIONS HA PUESTO EN MARCHA LA CAMPAÑA 'LOS MEJORES ARROCES DE 2017', CON EL OBJETIVO DE ENCONTRAR LAS CREACIONES MÁS EXQUISITAS. A CONTINUACIÓN, TE PRESENTAMOS ALGUNAS DE LAS RECETAS QUE MÁS HAN DESLUMBRADO. ¿A QUÉ ESPERAS PARA PRESENTAR LA TUYA?

TEXTO **ALEX RIBES**

LA TORRETA FALSO RISOTTO DE SETAS

Receta de falso risotto de setas con un toque de vino blanco. Su paso por el horno durante 15 minutos le da la consistencia ideal que se espera en una presentación.

Av. de la Costa Brava 79, Malgrat de Mar, Barcelona · Tel. 937 610 546
www.restaurantlatorreta.com



CASA CAROL PAELLA DE MARISCO

Elaboración de la archicocinada paella de marisco con todos los ingredientes naturales de calidad para sorprender a aquellos comensales más amantes del arroz.

Av. Borrons 45, Xeraco, València
Tel. 645 424 894



HOTEL CASA GRANADOS ARROZ DE PALS CON SECRETO IBÉRICO, JUDÍAS VERDES Y CIGALAS

Suculento arroz de Pals con secreto ibérico, judías verdes y cigalas que le otorgan un sabor único e intenso. Su color transmite tradición y autenticidad.

C/ de la Roqueta 10-12, Tossa de Mar, Girona
Tel. 972 343 536



ARROCERÍA MULTIGASTRO ARROZ MELOSO DE PULPO Y WAKAME

El pulpo predomina en este arroz meloso. Aunque, realmente, el ingrediente inesperado es el alga wakame, que consigue infundirle un aire exótico.

Av. de los Reyes Católicos 9, Ciudad Real
Tel. 926 043 663



KAFKA ARROZ MAR Y MONTAÑA

Versión del clásico arroz mar y montaña con un toque de Primerba de ajo y perejil para reforzar el sabor de cada uno de los ingredientes.

C/ Cruz Verde 2, Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife · Tel. 922 381 283

CASA CHICO SOCARRAT DE LANGOSTINOS

Preparación de arroz socarrat, de textura tostada y caramelizada, características esenciales para identificar una paella bien elaborada.

C/ Miguel de Cervantes 55, Gerena, Sevilla
Tel. 645 060 877



CHIQUI ARROZ CON CRUJIENTE DE CODORNIZ, ESPÁRRAGOS VERDES Y SETAS

El crujiente de codorniz y los espárragos verdes sobresalen en esta esmerada elaboración de arroz con setas.

C/ Higuera del Membrillar 5, Jerez de la Frontera, Cádiz · Tel. 956 304 943
www.restaurantechiqui.com



GULA ARROZ MELOSO DE VIEIRAS Y LANGOSTINOS AL CAVA, CON LIMA, JENGIBRE Y LECHE DE COCO

Arroz meloso en el que resaltan las vieiras y langostinos al cava, todo ello presentado con elegancia y meticulosidad.

Av. Litoral s/n, Arona, Playa de las Américas, Santa Cruz de Tenerife · Tel. 922 752 522



EL MESÓN DEL ASADO ARROZ CREMOSO DE CALAMAR Y PLANCTON

Arroz cremoso con un característico color verde intenso gracias al plancton marino, uno de los ingredientes más en boga para elaborar recetas marineras.

Plaza de la Constitución 3, Pedrezuela, Madrid
Tel. 918 433 028

GLORIAMAR ARROZ MARINERO CON CARABINEROS

Los carabineros son el complemento perfecto para darle vistosidad y atrevimiento a este arroz marinero.

Av. de la Mar 1., 1º planta, Playa de Piles, Valencia · Tel. 962 831 353
www.gloriamar.es



MATEO ARROZ MELOSO DE CARABINEROS Y BOLETUS

El carabinero le pone la guinda a este arroz meloso, con un gusto intenso gracias a ingredientes como la nata y la mantequilla.

Estrada Sisalde 9, Moaña, Pontevedra
Tel. 687 303 502



BODEGUILLA GUTIÉRREZ PAELLA GUTIÉRREZ

Paella marca de la casa elaborada con ingredientes tan inesperados como la carne de canguro.

C/ Gonzalo de Berceo 30, Logroño, La Rioja
Tel. 941 221 800



DESVELAMOS EL SECRETO DE UN BUEN ARROZ

OFRECER UN BUEN ARROZ EN TU CARTA ES BÁSICO PARA DIFERENCIARTE E IMPACTAR A TUS COMENSALES, PUES ADEMÁS DE SER UNA APUESTA SEGURA, PERMITE COMBINAR INGREDIENTES MUY DISPARES. POR ELLO, ELABORAR UN BUEN ARROZ TIENE SUS SECRETOS Y NOSOTROS TE LOS DESVELAMOS GRANO A GRANO.

TIPOS DE ARROCES

- GRANO LARGO
- GRANO MEDIO
- GRANO CORTO
- VAPORIZADO
- GLUTINOSO
- SALVAJE O INDIO
- BASMATI
- INTEGRAL

Las técnicas y cocciones son la base para una perfecta receta:

EN PAELLA

Técnica con la que elaboramos el plato estrella de la cocina española. ¿El secreto? Es necesario añadir el doble de caldo que de arroz para que el calor sea uniforme.

EN SARTÉN

Tipo de cocción muy similar a la paella, ya que necesita un caldo muy sabroso para que el grano absorba todo el sabor.

TÉCNICA DEL SOCARRAT

El efecto “quemado” que le caracteriza es debido a que los azúcares y grasas que desprenden el resto de ingredientes se van quemando y se “caramelizan”.



AL HORNO

Es la forma más efectiva de hacer un arroz seco. Este ingrediente necesita recibir calor por todas direcciones de tal manera que se caramelice por arriba o por abajo.

EN OLLA

Es la cocción más popular ya que no requiere mucho tiempo y es apto para todo tipo de arroces.

AL VACÍO

Con esta técnica el arroz mantiene todas sus características más pronunciadas. Se cuece en un recipiente cerrado, nunca a más de 100°C.

ABSORCIÓN ESTILO ASIÁTICO

Hay que lavarlo en un colador, añadir el doble de caldo que de arroz y después taparlo hasta que se evapore por completo, con lo que se consigue un arroz apelmazado.

PILAF

Da como resultado un arroz mucho más sabroso puesto que hay que dorarlo con mantequilla o aceite. La cocción debe ser a fuego lento hasta que absorba el líquido por completo.

ARROZ SECO

Fundamental preparar el fondo de verduras y sofrito. La cebolla aportará sabor y melosidad, pero puede favorecer a que el arroz se pase.

EN POSTRES

Para conseguir un delicioso postre casero será necesario leche azucarada. 



Un buen sabor a marisco
es clave para mi paella.

El Caldo para Paella Knorr
aporta sabor a marisco
y color ideal a un precio
asequible.



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



SALSAS PARA 'DIPEAR' SIN PARAR



CON LA LLEGADA DEL BUEN TIEMPO, LAS SALSAS PARA “DIPEAR” O MOJAR SE CONVIERTEN EN LAS REINAS DEL PICOTEO. Y ES QUE SU FRESCURA, LIGEREZA Y LA VARIEDAD DE SABORES QUE PERMITEN, HACEN QUE SEAN UNA AUTÉNTICA ADICCIÓN PARA LOS COMENSALES. ¿SU MAYOR VENTAJA? CON UN INGREDIENTE BASE, COMO EL QUESO CREMA DE HELLMANN'S, PUEDES ELABORAR CIENTOS DE VARIEDADES. ¡DESCÚBRELAS!

TEXTO MARTA CAMPÁS

LA CLAVE PARA UNA SALSA “DIP” PERFECTA

Sin duda, el secreto de una buena salsa “dip” es utilizar una excelente base. ¿Cómo? Con una textura cremosa, que permita mezclarla fácilmente con otros ingredientes, y un sabor suave que no acapare todo el protagonismo al paladar. Solo así conseguiremos una salsa homogénea en la que cada elemento tenga el peso que le corresponde.

¿CÓMO LA UTILIZO EN MI RESTAURANTE?

Estas salsas pueden jugar muchos papeles diferentes: serán un complemento perfecto para tus platos, un *snack* para el picoteo o una deliciosa tapa que redondeará cualquier cena. Si empiezas a introducirlas en la carta, verás como en seguida se convertirán en tus mejores aliadas.

Y es que su facilidad de preparación, las múltiples combinaciones que permiten y la cantidad de usos que puedes darles, hacen de ellas un complemento perfecto, a la vez que requieren poca inversión de tiempo y dinero. Sin duda, aportarán valor añadido a tu negocio. ¡Una jugada redonda!

Deja volar tu imaginación y no pierdas la oportunidad de ofrecerlas con pan, *crudités*, patatas, nachos... Ya lo ves, las combinaciones son infinitas. ¡Verás como nadie se resiste a un buen “dip”!



SALSA CREMOSA DE AGUACATE

30 gr. Hellmann's Queso Crema
100 gr. Mayonesa Hellmann's
1 diente de ajo
1 aguacate
Sal y pimienta



SALSA DE CHIMICHURRI VERDE CREMOSO

30 gr. Hellmann's Queso Crema
100 gr. Mayonesa Hellmann's
1 diente de ajo
Sal y pimienta
Hojas de perejil y de cilantro



SALSA DE HUEVAS

220 gr. Hellmann's Queso Crema
5 gr. de Primerba de ajo Knorr
20 gr. de huevas de lumpo
5 hojas de menta fresca



SALSA A LA MANZANA VERDE

220 gr. Hellmann's Queso Crema
20 ml. de zumo de manzana verde
1 lima
6 hojas de menta fresca



SALSA AL PESTO ROJO

200 gr. Hellmann's Queso Crema
15 gr. Primerba Pesto Rojo Knorr



SALSA DE AJO ASADO

30gr. Hellmann's Queso Crema
70gr. Mayonesa Hellmann's
3gr. ajo asado
5gr. Mostaza Hellmann's
1gr. pimienta molida

QUESO CREMA Y MAYONESA HELLMANN'S

DADA SU VERSATILIDAD, ESTOS PRODUCTOS SON IDEALES PARA UTILIZAR COMO BASE EN TUS SALSAS. COMBÍNALOS CON LOS INGREDIENTES QUE DESEES PARA CREAR UNA INFINIDAD DE SALSAS DIFERENTES.



VERDE QUE TE QUIERO VERDE. ESO SE PODÍA DECIR ANTES DE LAS ENSALADAS, CONDENADAS COMO ESTABAN A LA FÓRMULA TÍPICA Y ABURRIDA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA, TODO ELLO ADEREZADO CON ACEITE Y/O VINAGRE (CON SUERTE ALGUNA ACEITUNA). PERO SE INSTAURÓ LA INQUIETUD POR LA VIDA SALUDABLE, LLEGARON LOS RESTAURANTES QUE ECHARON IMAGINACIÓN Y NUEVOS (Y BUENOS) ALIMENTOS PARA DAR RESPUESTA A ESTE CAMBIO DE CHIP. CON ELLO HEMOS LLEGADO AL REINO DE LAS ENSALADAS.

ENSALADAS, COLOR, DIVERSIÓN, Y SALUD

Hay estudios que aseguran que casi el 90% de los españoles prefiere un menú saludable. Ahora, todo este público puede elegir más colores que el verde; tiene todo el arcoíris, tal es la variedad que permiten las ricas, sanas y divertidas ensaladas del siglo XXI.

TEXTO **LAIA ZIEGER**





PARA EL RESTAURADOR, LA ENSALADA ES UNA BUENA PROPUESTA YA QUE TIENE UN COSTE DE PRODUCCIÓN BAJO Y PERMITE RECICLAR MERMAS

DE UN PLATO OLVIDADO A ESTRELLA DE LA CARTA

Si hay una corriente gastronómica que está en boga ahora mismo, esa es la comida saludable. Lo que hace años era una propuesta con pocos seguidores, es ahora una tendencia consolidada que va a más y que ha alcanzado a todo tipo de restaurantes, sean sencillos o tengan ambición gastronómica. Y de la misma manera que antes las ensaladas eran a base de tomate, lechuga y cebolla, con unas aceitunas para redondear un plato que solía ser aburrido, ahora la variedad y la creatividad que permite este plato atraen a más y más gente.

El verano es una buena época para las ensaladas. El cuerpo no pide tantas

calorías para aguantar el frío y los clientes están cada vez más preocupados por su silueta. La operación bikini es un factor que ayuda a añadir adeptos a este plato que se ha convertido en estrella de la carta.

Para el restaurador también es una propuesta agradecida, ya que suele tener un coste de producción más bajo que otros (pensemos en que se puede evitar el uso de la carne y el pescado) y además permite reciclar mermas de otras propuestas de la carta. De este modo se optimizan todos los recursos de la cocina al tiempo que se da salida a una demanda creciente de este tipo de platos. Una manera sencilla de abrirse a nuevos clientes y mejorar los márgenes de beneficio.

Locales Flex&Kale (1), Woki Organic Market (2,3) o Petit Appetit (3), ofrecen exquisitas e innovadoras ensaladas.

EN CONTINUA REINVENCIÓN: TAMBIÉN EN FORMATO TAKE AWAY

Para los restauradores, la gran ventaja de una ensalada es que está al alcance de cualquier cocinero. Tan solo es cuestión de echarle imaginación y poco más, porque en este plato las técnicas de vanguardia son innecesarias. Además, su elaboración no requiere mucho tiempo, lo que ayuda a la hora de encarar el día a día de cualquier restaurante tanto en la cocina como en la sala, y siempre se sirve con producto fresco, lo que redunda en el gusto de estas recetas y en el perfil saludable de las mismas.

La ensalada está en continua reinvencción gracias a la absoluta diversidad que permite esta fórmula. Solo se trata de saber encontrar las justas proporciones para que el sabor sea exquisito. Lo que hace un tiempo era impensable en una ensalada, ahora es casi obligado: semillas, cereales, frutas, verduras exóticas... Si además se juega con vinagretas para realzar sabores e incluso contrastes, mejor que mejor. El éxito está asegurado.

Uno de los secretos para que una ensalada tenga aceptación, además del sabor, es conseguir que entren por la vista. No es difícil: pocos platos más pueden concentrar ingredientes coloridos como este. Más que el verde de las lechugas, ahora puede hablarse del arcoíris, tal es la gama de colores (y sabores) que se pueden conseguir con una propuesta tan simple de ejecutar.

Y es posible además aumentar el alcance del trabajo realizado más allá del propio servicio en sala, ya que es un plato ideal en formato *take away*, otra de las tendencias del momento.

Buena, bonita, barata y saludable. ¿Cuánta gente tiene el tiempo justo para comer y quiere comer bien? Una rica ensalada (en sabor, en nutrientes) como *take away* es una opción ideal para cubrir las necesidades de la sociedad actual.

La ensalada está en continua reinvencción gracias a la absoluta diversidad de su fórmula



EL MEJOR PLATO PARA QUIEN BUSCA LA ALIMENTACIÓN *HEALTHY*

Términos como *healthy*, vegano, *veggie*, *flexiteriano*... eran hasta hace poco auténticos 'palabros'. Puro esnobismo para la mayoría. Hoy estos conceptos son cada vez más protagonistas de la cultura gastronómica de este país. Ya no hay una filosofía de vida radical detrás, sino una sensibilidad especial por cuidar de uno mismo que se traslada a muchos ámbitos de la vida, y el de la alimentación es uno de los básicos.

Las ensaladas son versátiles en sus recetas y en su consumo en los restaurantes, pues igual sirven para una comida que para una cena, incluso un desayuno o una merienda.

Apenas contienen calorías y en cambio son ricas en nutrientes gracias a las legumbres, hortalizas, verduras y frutas que pueden llevar. Son hidratantes y ligeras, también depurativas, y por su contenido en vitaminas, aportan vitalidad y ayudan al funcionamiento del organismo, desde el sistema nervioso hasta la piel, además de regular el tránsito intestinal.

Por eso son tendencia. Por eso triunfan.



1



2

Juice House, cocina saludable y flexitariana (1). Barraca, especialistas en productos frescos de la lonja, ecológicos y de proximidad (2). Copenhagen, vegetariano, con productos de mercado y aires minimalistas escandinavos (3,4).

MUCHOS MODELOS EN LOS QUE INSPIRARSE

En estos momentos no hay restaurante de moda que no tenga en su carta varias ensaladas. Hay muchos ejemplos, solo en Barcelona: Céleri, donde el chef Xavier Pellicer ha sublimado el uso de los vegetales hasta conseguir una estrella Michelin; los establecimientos de Woki Organic Market, la cadena de comida para llevar Tanto, que incluye platos vegetarianos; el flexiteriano Flax & Kale y su 'primo hermano' Teresa Carles; el Copenhaguen; el Petit Appetit, el restaurante Green Spot...

Son modelos en los que encontrar ejemplos que sirven para abrir la mente gastronómica. Pueden llevar tomates de cualquier tipo, zanahorias, pepinos o pepinillos, pimientos o pimentón; semillas de girasol o de sésamo; brotes verdes;

quinoa; legumbres; huevo; carne como pollo; quesos variados; frutas refrescantes como mango, piña o fresas; frutos secos como nueces, pasas, almendras, cacahuetes; frutas deshidratadas; maíz tostado...

Y sí, lechuga. O por qué no rúcula, espinaca, kale, repollo... Todo ello aderezado con lo que quieras, ya sea una vinagreta o aceite, vinagre, limón, sal...

En estos momentos, el uso de verduras como la col rizada mezcladas con cereales están marcando una tendencia dentro del universo de las ensaladas. Pero también hay quien juega con las fresas y el queso fresco. Y quien le echa flores comestibles. Y quien apuesta por los pokes, recién llegados de Hawái y que llevan pescado crudo.

Cuesta elegir, ¿verdad?



3



4

EL REINO DE LAS ENSALADAS

FLEX&KALE

C/ dels Tallers, 74B - Barcelona
Tel. 93 317 56 64

EL PETIT APETIT

C/ Monte Ezquina, 1 - Madrid
Tel. 91 319 41 20

THE JUICE HOUSE

C/ del Parlament, 12 - Barcelona
Tel. 93 117 15 15

COPENHAGUEN

C/ del Literat Azorín, 8 -Valencia
Tel. 96 328 99 28

WOKI ORGANIC MARKET

C/ d'Astúries, 22 - Barcelona
Tel. 93 292 03 99

BARRACA

Passeig Marítim, 1 - Barcelona
Tel. 93 224 12 53

GREEN SPOT

C/ de la Reina Cristina, 12 - Barcelona
Tel. 93 802 55 65

MAGASAND

C/ Columela, 4 - Madrid
Tel. 91 576 88 43

¡SALSAS PARA TODOS LOS GUSTOS!

SI LAS ENSALADAS HAN VIVIDO UNA AUTÉNTICA REVOLUCIÓN CON LA INCORPORACIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES COMO FRUTAS EXÓTICAS, TODO TIPO DE SEMILLAS O UNA GRAN VARIEDAD DE ALGAS, LOS ALIÑOS QUE LAS ACOMPAÑAN NO PODÍAN SER MENOS. MÁS ALLÁ DE LA OPCIÓN CLÁSICA, Y SIEMPRE SEGURA, DEL ACEITE Y VINAGRE, ENCONTRAMOS UNA INFINIDAD DE POSIBILIDADES PARA APORTAR UN TOQUE DIFERENTE Y ATRACTIVO A NUESTRAS ENSALADAS.

Para crear recetas creativas y gustosas solo hay que dejar volar la imaginación, elegir una de las salsas para ensalada Hellmann's y combinarla con los ingredientes más apropiados. Por ejemplo, la salsa César, con auténtico sabor a queso y anchoas, resulta ideal para ensaladas de hojas tiernas, pescados azules y arroces. Si lo que nos apetece es una ensalada templada de pasta y pollo, la mejor elección para potenciar su sabor será la salsa de Yogur. O si nuestra preferida es la ensalada de queso de cabra o las endivias con roquefort, la salsa Vinagreta será el complemento ideal. Estas son solo algunas de las opciones del amplio abanico entre las que podemos escoger: salsa de Mostaza y Miel, con auténtica mostaza Maille; salsa Mil Islas, con tomate y trozos de pimiento rojo; y el Vinagre balsámico con aceite de oliva.

Déjate sorprender por los intensos sabores y las delicadas texturas de las salsas para Ensalada Hellmann's y comprueba como mejoran tus recetas. 



ENSALADA DE ATÚN ROJO, FRUTA Y VINAGRETA CLÁSICA

Manzana
Atún rojo
Sésamo blanco
Sésamo negro
Uvas
Salsa Vinagreta Hellmann's

Marinar los tacos de atún rojo previamente en la misma vinagreta para acabar más tarde en la plancha.



SALSA VINAGRETA
HELLMANN'S



ASIAN COESLOW, ALIÑO BALSÁMICO Y MANDARINA

Zanahoria
Nabo
Cebolla roja
Brotos de soja
Col China
Naranjas o mandarinas
Salsa Vinagre Balsámico Hellmann's
Salsa de soja

Crear mezclas exóticas a partir del aliño balsámico, en este caso mezclado con soja y zumo de mandarina.



SALSA VINAGRETA BALSÁMICO
HELLMANN'S



VIVA LAS

ENSALADAS

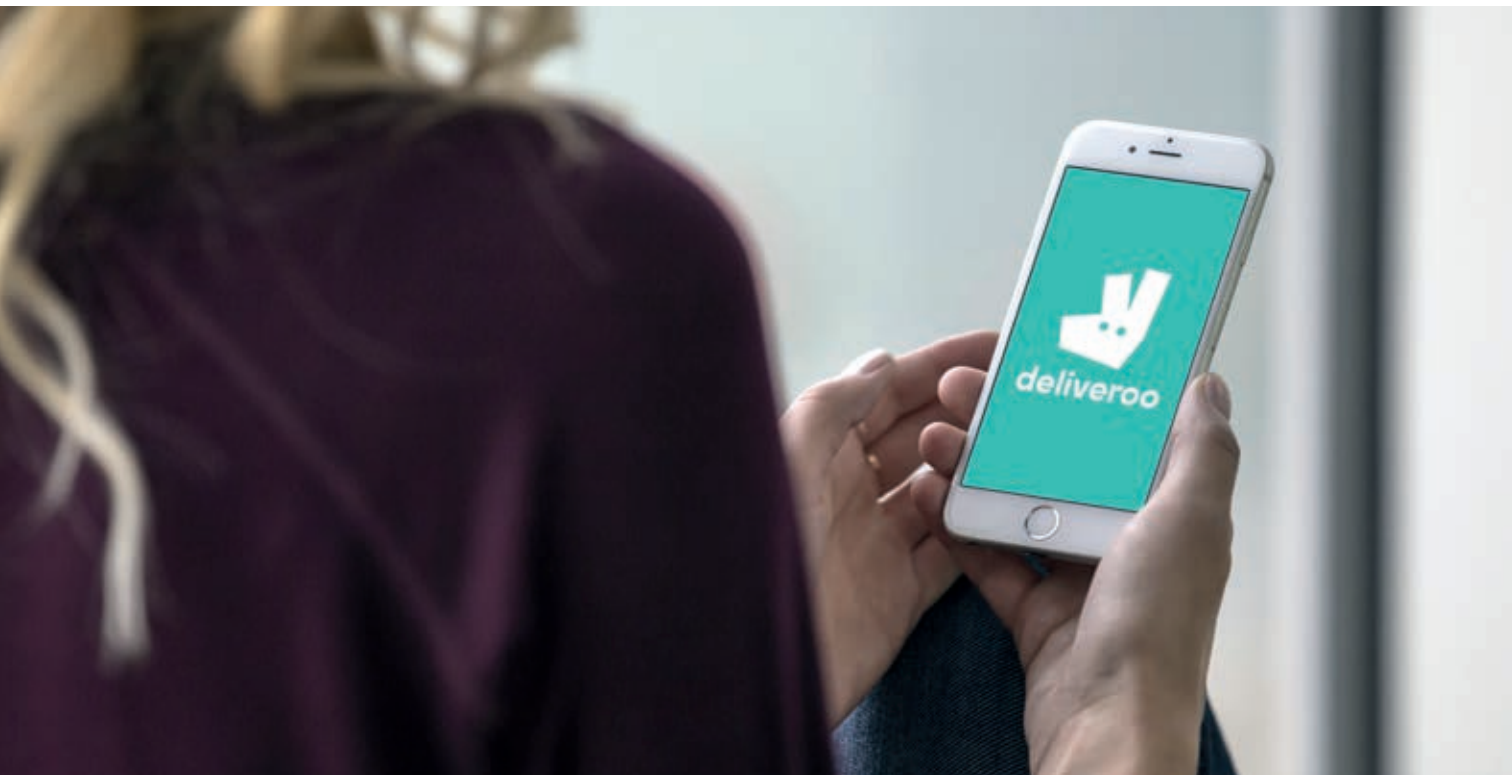
(MÁS ALLÁ DE LA LECHUGA)

Sorprende a tus clientes con ensaladas variadas cada día.



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





APPS DE COMIDA A DOMICILIO DE NUESTRAS COCINAS A SU HOGAR

La revolución de las apps de comida a domicilio ha cambiado la forma en que, hasta el momento, restaurantes y comensales se relacionaban entre si

TEXTO MARTA CAMPÁS

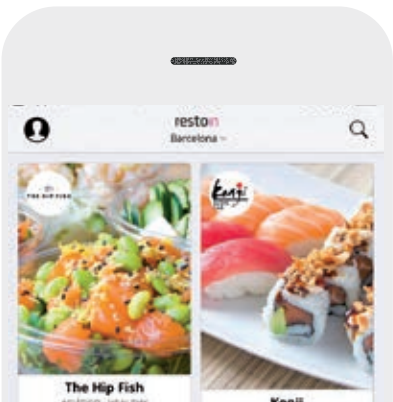
El auge de los teléfonos móviles inteligentes (*smartphones*) en nuestra sociedad es un hecho indiscutible. Estos dispositivos, que ya son parte sustancial de nuestro día a día, nos ofrecen cada vez más usos y posibilidades; aplicaciones, redes sociales, mensajería y una infinidad de opciones que no dejan de reinventarse. Y, como no podía ser de otra forma, el sector de la restauración se ha visto enormemente influenciado por nuevos conceptos que han emergido a raíz de esta tecnología.

Un claro ejemplo es la aparición de distintas plataformas que ofrecen comida a domicilio, que en los últimos años ha experimentado un enorme crecimiento. Este modelo permite que los restaurantes que lo utilizan vean incrementados sus beneficios e incluso ayuda a aumentar el flujo de clientes en los locales.



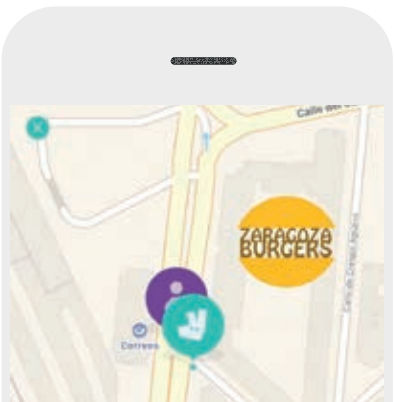
JUST EAT

Plataforma web y *app* móvil que distribuye comida de restaurantes a domicilio. Cuenta con unos 68.500 restaurantes asociados que ofrecen más de 100 tipos de comida. Cabe destacar su empeño por facilitar la gestión de pedidos a través de la aplicación “Mi restaurante”. Además, proporciona herramientas de marketing y de visibilidad útiles para el local e incluso ayuda a crear una página web de forma gratuita en caso de no disponer de ella.



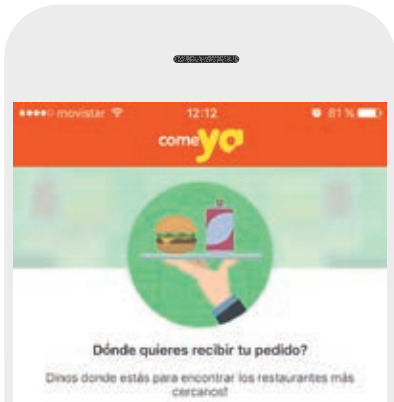
RESTO-IN

La empresa opera solamente en las ciudades de Barcelona y Madrid. Se autodefine como el “delivery gourmet”, ya que está enfocada a restaurantes de perfil medio-alto. Como factor diferenciador, permite al usuario ver fotos de los platos y saber dónde se encuentra el repartidor durante el envío a través de GPS.



DELIVEROO

La empresa lleva poco más de un año en nuestro país y se asocia a restaurantes considerados un poco más “premium”. Aparte de permitir la búsqueda geolocalizada y filtrar por tipo de cocina, pone a disposición de los negocios un servicio llamado RooBox. Éste consiste en proporcionar temporalmente una cocina adicional a los restaurantes que se vean desbordados por la cantidad de pedidos o que quieran probar suerte en una nueva zona geográfica.



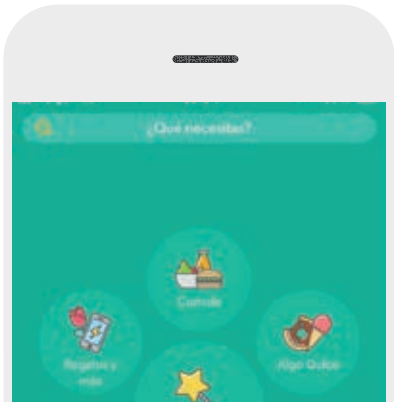
COMEYA

El punto fuerte de esta *app* es su diseño visual e intuitivo. Permite utilizar una infinidad de filtros para llegar a encontrar lo que se busca de forma fácil. Además, muestra opiniones de otros clientes, cuenta con un amplio catálogo de platos de restaurantes y permite varias formas de pago.



VITALISTA

La vertiente más *healthy* de este modelo de negocio la encontramos en la *app* Vitalista. Ésta tiene como misión ayudar a los usuarios a seguir una dieta sana con sus productos, a la vez que se apoyan de un nutricionista semanalmente. La propia empresa elabora los productos que vende, ofreciendo una gran variedad de recetas con sabores de distintos países del mundo.



GLOVO

No solo funciona como *app* de comida a domicilio, sino que es un servicio pensado para hacer cualquier recado. Dispone de una amplia red de mensajeros (“glovers”), por lo que el tiempo de entrega es muy reducido. Además, la empresa tiene acuerdos con algunos restaurantes de manera que el pedido puede llegar a ser más económico.

"LA VIE EN ROSE"

LOS ROSADOS YA NO SON EL PATITO FEO DE LOS VINOS ENFOCADOS SOLO A JÓVENES Y MUJERES. DE HECHO, QUE HOY EN DÍA FRANCIA Y EEUU SEAN LOS MAYORES CONSUMIDORES DE ROSÉ DEL MUNDO HA IMPULSADO LA RECUPERACIÓN DE ESTA BEBIDA EN NUESTRO PAÍS. UNA TENDENCIA QUE, SIN DUDA, HA LLEGADO PARA QUEDARSE.

TEXTO **ALBA GARCÍA**



Los vinos rosados, famosos por su corto proceso de maceración y por contener menos tanino -de ahí su color- se sirven a baja temperatura, siendo ideales para las épocas más calurosas del año.

Además, su estructura y sabor le aportan la versatilidad suficiente para maridar perfectamente platos mediterráneos ligeros, mariscos, arroces o pasta. ¡Descubramos algunas de las creaciones más especiales!

ALMA TOBÍA ROSADO 2014 FB.

Bodegas Tobía. D.O.Ca. Rioja. Rosado original, vanguardista e innovador. Además, Alma Tobía fue la primera bodega que elaboró un rosado fermentado en barrica

LIBALIS ROSÉ

Bodega Castillo de Maetierra. Se trata de una explosión tropical y envolvente poseedora de gran frescura y elegancia. Destaca su toque afrutado que lo hace muy adecuado para maridaje de arroces, pescados y mariscos.

BOZETO DE EXOPTO ROSADO

Bodega Exopto. Elaborado a partir de uvas de Garnacha y Tempranillo procedentes de una única parcela en el pueblo de Abalos, es un rosado de placer refrescante y vivo con un toque afrutado.

“1” DE AYLÉS

Bodega Pago Aylés. Sabroso, alegre y con un final frutal de muy buena persistencia. Como peculiaridad, sus uvas se vendimian por la noche para preservar su frescura.

TOMBÚ 2015

Bodega Dominio de Dostares. Con una original y divertida etiqueta, es un vino perfecto para el verano que permite comprobar lo que da de sí la variedad Prieto Picudo.

ROSELITO

Bodegas Antídoto. Su elaboración, en la que interviene la variedad Albillo y Tinto Fino, se realiza mediante prensado directo con los racimos enteros. Destaca también por su frescura y facilidad de trago, convirtiéndose en una buena opción en los meses más calurosos.

BAIGORRI ROSADO 2016

Bodega Baigorri. Indicado para maridar pescados y mariscos, es un vino joven con aromas frutales de fresa, frambuesa, arándanos y gominolas. En boca es suave y muy equilibrado siendo largo e intenso al final.

IMPROMPTU ROSÉ 2016

Bodegas Hispano+Suizas. Elaborado íntegramente con Pinot Noir y fermentado en barrica se trata de un vino de estilo moderno exquisito en boca por su excelente acidez, volumen y sutiles destellos de frutos rojo con un fondo tropical. 

CADA VEZ SON MÁS LAS PROPUESTAS DE ROSADOS DE ALTA CALIDAD QUE PUEDEN CONSUMIRSE DURANTE TODO EL AÑO. ¡AÑÁDELAS A TU MENÚ!



PRODUCTO DE TODO EL AÑO

PARA TODA LA TEMPORADA, ¡AGUACATE!

El aguacate nos persigue por los platos. Aplicable a ensaladas, salsas, pastas, snacks, o postres, sus beneficios para la salud son de sobra conocidos y su textura y sabor cautivadores. De color verde y piel rugosa –también puede ser lisa en algunas variedades–, esta fruta empezó a ocupar un lugar importante en las cocinas de nuestro país hace pocos años, aunque ahora se ha convertido en un ingrediente omnipresente. Cualquier día del año es un buen momento para degustar un aguacate.

México y Guatemala poseen orgullosos el título de ser la tierra originaria del aguacate. Pero, a día de hoy, los países que lo producen se cuentan a decenas. Y eso beneficia a sus devotos: a más países, más aplicaciones. Esta expansión no tiene intención de retroceder, los chefs se han encariñado con él. Y nos alegramos de ello.

Además, sus beneficios son innumerables. Es rico en aceites vegetales, fibra, potasio o magnesio. A su vez, nos ayuda al buen funcionamiento del sistema muscular y nervioso, como también a controlar los niveles de colesterol. Sin olvidarnos de que previene el envejecimiento de la piel y protege la masa capilar. Aguacate, a tus pies. [A](#)

"LA COCINA TIENE QUE ESTAR SUSTENTADA EN BASES REALES."

El año pasado consiguió su octava Estrella Michelin convirtiéndose en el chef con más distinciones de la guía y el único cocinero español con 2 restaurantes de 3 estrellas: el "Martín Berasategui" en Lasarte-Oria y el "Lasarte" en Barcelona. Este reconocimiento supone un gran honor pero también implica mucha responsabilidad. ¿Cómo convive con ella?

Con responsabilidad pero feliz y motivado. Ahora mismo lo importante es seguir trabajando con la misma constancia y entusiasmo que hemos derrochado hasta ahora. Estamos embarcados en 14 restaurantes y proyectos muy diversos y eso requiere una inyección de energía y tesón que, afortunadamente, hoy por hoy nunca nos han faltado.

A los trece años comenzó a trabajar en el restaurante familiar, Bodegón Alejandro, al lado de su madre y su tía. ¿En ese momento su vocación ya era la cocina o descubrió su pasión por los fogones precisamente ayudando en casa?

Mis padres eran propietarios del Bodegón Alejandro, toda una institución popular en nuestra ciudad. Es allí donde hacíamos la vida. Nada más salir de la escuela, acostumbraba a ir al Bodegón. Aquello era el epicentro de nuestras vidas. Pero, efectivamente, soy el único de casa que ha llevado la cocina en la sangre. Me tiraba la cocina, eso es cierto, pero también aquel ambiente. Mi madre y mi tía María, que eran quienes gobernaban realmente la nave, intentaban quitarme las ganas de ser cocinero, decían que era una profesión

muy dura, que cualquier otro oficio me haría más feliz. Pero a cabezotas no nos gana nadie a ninguno de los cuatro hermanos. Así que un día me dijeron que si quería guisar comenzara a trabajar a las ocho de la mañana como todo el mundo y sin parar hasta medianoche. Y así ha sido hasta hoy.

Recientemente se ha celebrado el 40 aniversario del nacimiento de la Nueva Cocina Vasca. ¿Qué supuso ese movimiento para la gastronomía vasca? ¿Qué queda de las aportaciones de aquellos primeros cocineros de vanguardia?

Supuso verdaderamente una revolución. Yo les estoy muy agradecido a todos aquellos cocineros que forman parte de ese movimiento. Sin el trabajo de todos ellos, yo no hubiera podido ser quien soy.

Cuando usted empezó en el mundo de la restauración todavía no existía el concepto de "Cocina Contemporánea". ¿Cómo se formó y participó en potenciar esta idea en España?

Pienso que muchos cocineros trabajamos con una pasión infinita, una ilusión diaria y un motivo de superación. Es un tipo de actitud: cuando nos piden dos, damos cuatro y en esas seguimos. Nos fijamos en la técnica, la cocción, el corte, las texturas, la selección y frescura de los productos, la armonía del menú, la justa cantidad de razonamiento, la temperatura del servicio, el tempo, que es importantísimo. La cocina tiene que estar sustentada en bases reales, la falsa moda muere pronto. Estoy seguro de

que siguiendo por este camino, al igual que hacen las nuevas generaciones, a la cocina le queda todavía muchísimo que hablar. La cantera, tal y como está hoy, no la he visto nunca y eso que estamos viviendo momentos económicos difíciles.

Podríamos decir que en el País Vasco la cocina es casi un estilo de vida. ¿Cómo definiría la cocina vasca? ¿Qué es lo que la hace única?

La gastronomía forma parte de la personalidad y de la cultura del País Vasco hasta el punto de haber servido como una de las plataformas más importantes de la proyección de los vascos en el mundo y nos convierte en un lugar de referencia universal para los amantes de la buena mesa. De esta forma, Donostia es un lugar de peregrinaje y culto para aquellos que encuentran en la gastronomía la mejor expresión no sólo para satisfacer los cinco sentidos, sino como una aportación de la genialidad de nuestros cocineros. En ellos se concitan dos aspectos prominentes: la innovación permanente y la participación de todos aquellos que, día a día, se esfuerzan en los fogones para deleitarnos con lo mejor de su saber hacer. Esa filosofía es el pilar en la que se sustenta la base de la formación de los nuevos cocineros, que una vez iniciada su actividad profesional se convierten en nuevos embajadores de ese saber hacer autóctono que se ha convertido en seña de identidad del país en el mundo.

MARTÍN BERASATEGUI, EL CHEF MÁS ESTRELLADO DE ESPAÑA, HABLA CON NOSOTROS Y NOS EXPLICA EL SECRETO DE SUS LOGROS, LA IMPORTANCIA DE ESTAR RODEADO DE UN BUEN EQUIPO, SUS PLANES DE FUTURO Y ALGÚN SECRETO MÁS. ¡CONÓCELO!

TEXTO **CRISTINA FERRATÉ**

¿Hay algún alimento del que no podría prescindir?

Se me ocurren muchos pero el primero, el Aceite de Oliva Virgen Extra.

Además de gestionar sus propios restaurantes, también asesora una decena de establecimientos en España, México y República Dominicana. ¿De dónde saca la inspiración para poder presentar una oferta diferente en cada uno de ellos? ¿Qué determina qué platos se sirven en un local o en otro?

Hemos trasladado nuestra filosofía de cocina y nuestra manera de ejecutar las cosas a los cuatro restaurantes respetando la idiosincrasia de cada país.

Usted tiene perfil de Facebook, cuenta en Twitter y también en Instagram. ¿Cree que es importante estar presente en las redes? ¿Se trata de una fórmula para acercar la alta cocina a la sociedad o es más una estrategia de marketing para el propio cocinero/restaurante?

Yo creo que todas estas herramientas, que respeto muchísimo, me permiten mostrarme tal como soy, sin intermediarios. Creo que tener voz propia en internet hoy en día es tan importante como cocinar con aceite de oliva. En general, aplicado a la gastronomía, han ayudado a expandir más si cabe la cultura gastronómica y el recetario del país y es fundamental para que el internauta tenga un acceso de primera mano a lo que hacen los chefs más reconocidos u otros colegas de la profesión.

Suponemos que para convertirse en el cocinero más laureado de España es básico rodearse de un equipo de primer nivel. ¿Cómo se organiza con su equipo? ¿Qué relación tiene con ellos?

Contar con un buen equipo de trabajo es fundamental. Yo sin mi equipo no hubiese podido ser quien soy hoy en día.

Busco que sean personas humildes, nobles, disciplinados y con pasión por la cocina. Esas son las bases importantes de cualquier buen profesional, bajo mi punto de vista. Les enseño todo lo que yo he aprendido en estos 41 años de profesión y me comunico diariamente con ellos. La clave es que seas leal, auténtico, generoso, con una mano firme y trabajadora y ejemplo para todos. Que involucres a las personas de tus equipos en las cosas que salen bien, y cuando algo sale mal asumir que el mayor culpable soy yo, como director de la “orquesta”.

A los 21 años se convirtió en el responsable del restaurante Bodegón Alejandro, en el que consiguió su primera estrella Michelin en 1986. Desde entonces no ha dejado de cosechar éxito tras éxito. ¿Cómo ha conseguido mantener este altísimo nivel durante más de 30 años?

Con constancia, queriendo superarme día a día, pero haciendo las cosas con rigor, seriedad y, a poder ser, sin altibajos. Con el tiempo me he dado cuenta que la irregularidad es lo que provoca que la gente no consiga muchas veces lo que sueña. Mantener un nivel de excelencia requiere un trabajo diario muy consecuente.

¿Qué nuevos retos se plantea en el futuro? ¿Está pensando ya en la novena estrella Michelin?

Mañana pensaremos más que hoy en vanguardia en la cocina y pasado mañana más que mañana. Soy una persona llena de proyectos pero siempre hablo de ellos cuando están atados y bien encauzados. Seguiremos por la misma senda.

A

“Contar con un buen equipo de trabajo es fundamental. Yo sin mi equipo no hubiese podido ser quien soy hoy en día”



‘Ensaladas para todo el año: y otros platos deliciosos’. Penguin Random House Grupo Editorial España

¿CUÁL CONSIDERA QUE ES UNO DE SUS PLATOS ESTRELLA-PREFERIDO?

MARTÍN BERASATEGUI: La verdad es que me resulta una pregunta muy difícil. Es complicado elegir solamente uno de tantos, pero un plato que me caracteriza y mis clientes no me dejan quitar de la carta es el “Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde”.



ENSALADAS, ORIGINALES Y SALUDABLES

REINVENTA LAS ENSALADAS DE SIEMPRE Y APORTA VALOR A TU CARTA O MENÚ



ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE CON LOMBARDA AGRIDULCE, ALMENDRAS, MANZANA Y PIL PIL DE AVE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 500 ml. Fondo líquido de Pollo Knorr
- 5 Perdices
- 350 gr. Cebolla
- 250 gr. Zanahoria
- 200 gr. Puerros
- 500 ml. Vinagre de Jerez
- 500 ml. Vino blanco
- Laurel
- 1 kg. Lombarda
- 25 gr. Pasas
- 50 gr. Almendra Laminada
- 25 ml. Vino dulce Pedro Ximénez
- 111 gr. Manzana Granny Smith
- 100 gr. Micromezclum
- Sal
- 1l. Aceite de oliva



FONDO LÍQUIDO DE POLLO
KNORR

Fondo 100% natural, sin gluten y listo para usar.

Dorar las perdices por todas sus caras, retirar y pochar las verduras. Añadir las perdices de nuevo, incorporar el vino blanco y el vinagre y reducir durante 3 minutos. A continuación, cubrir con el Fondo Knorr de Pollo y agua y cocer durante 1 hora aproximadamente. Una vez cocidas, retirar las perdices y deshuesar. Seguidamente, colar el fondo y reducir a la mitad. Reservar por separado.

Para la lombarda, cortar en juliana muy fina y cocer en agua hirviendo durante 30 minutos. Por otro lado, hacer un sofrito de cebolla, pasas y almendra y añadir la lombarda cuando esté cocida.

Guisar durante media hora más, añadiendo el caldo de la cocción poco a poco y terminar con el Pedro Ximénez reducido previamente para darle un toque dulce y reservar.

Para el pil pil, empezar montando el Fondo Knorr de Pollo con una varilla hasta que empiece a hacer espuma. Añadir poco a poco aceite y caldo del escabeche hasta obtener la textura deseada y reservar.

A la hora del pase, con ayuda de un molde, poner un poco de lombarda en la base, encima la perdiz y terminar con el pil pil de ave, decorando con unas bolas de manzana y brotes.



ENSALADA DE POLLO ESCABECHADO SIN GLUTEN

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 1 kg. Pollo troceado
- 300 ml. Vino blanco
- 750 ml. Vinagre de manzana
- 1 kg. Cebolla
- 250 gr. Zanahoria
- 6 gr. Ajo
- 3 gr. Pimienta negra molida
- 1 gr. Laurel
- 500 ml. Aceite de oliva
- 50 gr. Maizena Espesante Harina de Maíz sin gluten 2,5KG
- 300 ml. Fondo líquido de Pollo Knorr
- 10 gr. Sal
- 350 gr. Mezclum
- 100 gr. Tomato cherry
- 10 gr. Rabanitos
- 50 gr. Endivias
- 300 ml. Hellmann's Mayonesa Original 5L



HARINA FINA DE MAÍZ
MAIZENA

Ideal para frituras, guisos o salsas sin gluten.

POLLO:
Salpimentar el pollo, pasarlo por Maizena y freír. En ese mismo aceite fondear la verdura en juliana con los aromáticos. Una vez pochado el pollo, añadirlo y mojarlo con el vinagre, el vino blanco y el Fondo Profesional de Pollo Knorr. Cubrir el pollo con agua si fuese necesario y cocinarlo durante una hora aproximadamente. Seguidamente, sacar el pollo del escabeche y desmiguar, retirar el laurel y la pimienta, y pasar por un túrmix.

ENSALADA
Para preparar la ensalada, hay que mezclar todos los vegetales y servirlos acompañados de pollo desmigado. Para terminar, mezclar Hellmann's Original con el escabeche triturado y aliñar la ensalada.



ENSALADA DE CRUDITÉS CON VINAGRETA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 200 gr. Zanahoria
- 158 gr. Pimiento rojo
- 250 gr. Cebolla Roja
- 100 gr. Apio verde
- 100 gr. Lechuga romana
- 100 gr. Lechuga trocadero
- 160 gr. Espinacas Frescas
- 25 gr. Guisantes Frescos
- 100 ml. Hellmann's Salsa para Ensalada Vinagreta 1L
- 380 gr. Pavo



SALSA PARA ENSALADA VINAGRETA
HELLMANN'S

Apta para todo tipo de ensaladas mixtas

Limpiar cuidadosamente todas las verduras y cortarlas en bastoncitos de 2x2cm.

Mezclar todos los ingredientes, disponerlos en una hoja de plátano y aliñar con Salsa Vinagreta Hellmann's.

Paralelamente, salpimentar el pavo y marcarlo en plancha hasta que esté completamente cocido.

Solo quedará marcarlo en plancha hasta que esté completamente cocido.

Cuando se enfríe, cortar en juliana de aproximadamente 2 cm.



ARROZ NEGRO DE TINTA DE CALAMAR CON GAMBAS

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 800 gr. Arroz bomba
- 400 gr. Calamar
- 100 gr. Tinta de calamar
- 300 gr. Gamba roja
- 56 gr. Ajo
- 150 gr. Cebolletas
- 150 ml. Aceite de oliva
- 80 ml. Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr 1L

- ALIOLI PESTO ROJO
- 400 ml. Hellmann's Mayonesa Original 5 L
 - 40 gr. Knorr Sazonador Primerba de Pesto Rojo 340Gr
 - 125 gr. Perejil



CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE MARISCO
KNORR

Realza el sabor a marisco en cualquier momento de la preparación.

Realizar un sofrito con el aceite, el ajo y la cebolleta.

Saltear los calamares y aportar la tinta, mezclar bien con el arroz y el Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr, cubrir de agua y dejar cocer 20 minutos a fuego lento hasta que quede bien meloso. Cinco minutos antes de terminar la cocción poner las gambas rojas.

En un bol, poner la mayonesa Hellmann's Original junto con el perejil bien picado. Añadir la Primerba de pesto rojo y batir con barilla de mano hasta conseguir un color rojizo uniforme.



ARROZ VERDE CON COULIS DE PIMIENTOS TIRABEQUES Y ALCACHOFAS

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 800 gr. Arroz bomba
- 250 gr. Alcachofas
- 250 gr. Espárragos verdes
- 200 gr. Tirabeques
- 40 gr. Ajo
- 100 gr. Cebolla
- 125 ml. Aceite de oliva
- 60 ml. Knorr Caldo Vegetal Líquido Concentrado sin gluten 1L
- 400 gr. Pimiento verde
- 200 gr. Perejil

- DECORACIÓN
- 49 gr. Ajo
 - 175 gr. Perejil
 - 100 ml. Aceite de oliva
 - 40 gr. Pétalos
 - 105 gr. Achicoria

Realizar un sofrito con el aceite de oliva, el ajo, la cebolla, los tirabeques, los espárragos y las alcachofas bien troceadas.

Añadir el arroz bomba al sofrito y saltear con el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr. Añadir el coulis de pimientos, cubrir con agua y dejar cocer a fuego lento 20 minutos.

Escaldar en agua los pimientos verdes y el perejil durante 20 minutos. A continuación, escurrir bien y triturar con túrmix hasta conseguir un coulis verde.

Realizar una picada triturando con túrmix, el aceite de oliva el perejil y los ajos. Decorar con la picada resultante, hojas de achicoria y flores.



CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO VEGETAL
KNORR

Auténtico sabor vegetal. Aplicación tanto en frío como en caliente.



ARROZ CALDERO MURCIANO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 400 gr. Lubina
- 400 gr. Calamar
- 350 gr. Langostinos
- 150 gr. Tomate
- 100 gr. Ñoras
- 100 gr. Perejil
- 50 ml. Caldo de Pescado deshidratado Knorr 1Kg
- 60 ml. Aceite de oliva
- 750 gr. Arroz bomba
- 200 gr. Cebolla
- 56 gr. Ajo
- 158 gr. Pimiento rojo
- 50 ml. Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr 1L
- 125 ml. Aceite de oliva

- DECORACIÓN
- 300 gr. Hellmann's Salsa fría Alioli 3 L



CALDO DE PESCADO DESHIDRATADO
KNORR

Caldo de pescado elegido No.1 por chefs.* Excelente disolución sin grumos y con múltiples aplicaciones

Cocer en un caldero u olla los diferentes pescados de roca con aceite, perejil, los tomates, las ñoras abiertas y sin pepitas y el Caldo de Pescado deshidratado Knorr durante 20 minutos.

Extraer el caldo fruto de la cocción para realizar el arroz. Por otro lado, reservar el pescado y marisco con un poco de caldo a modo de zarzuela para tomar como segundo plato.

Realizar un sofrito con el aceite, los ajos, la cebolla y los pimientos, todo bien troceado.

Saltear el arroz en el sofrito, añadir durante el salteado el Caldo de Pescado deshidratado Knorr y cubrir abundantemente con el fumet extraído del caldero para que después de un fuego lento de 25 minutos quede caldoso.

Acompañar el segundo plato de pescado con alioli.

*50 chefs han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos de pescado del mercado vs. principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



FALSO TOCINILLO DE NARANJA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

MOLDE CARAMELIZADO

200 gr. Azúcar

FALSO TOCINILLO

200 gr. Azúcar

70 gr. Textura Gelatinosa Carte d'Or

400 ml. Zumo de naranja

150 ml. Carte d'Or Sirope de Naranja Sin Gluten 1KG

400 ml. Krona Pastelera para Montar 1L



SIROPE DE NARANJA
CARTE D'OR

Hecho con zumo de naranja. Con Certificación de naranjas procedentes de agricultura sostenible.

Caramelizar el azúcar en una sartén y verter sobre el molde, para a continuación dejar endurecer.

Calentar la Krona Pastelera con el azúcar y disolver la textura gelatinosa.

Añadir el zumo de naranja colado y el sirope.

Verter la preparación en el molde y dejar reposar en nevera al menos 40 minutos.

Desmoldar y porcionar.



SUFLÉ ALASKA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

MERENGUE

80 gr. Textura Espumosa Carte d'Or

400 gr. Azúcar

200 ml. Agua

SUFLÉ

500 gr. Helado vainilla

750 gr. Sobao pasiego

PREPARACIÓN

50 ml. Cointreau



TEXTURA ESPUMOSA
CARTE D'OR

Control total en tus creaciones y estabilidad durante 24 horas.

En una montadora, disolver el azúcar con el agua caliente del grifo, añadir la Textura Espumosa Carte d'Or y montar durante 7 minutos para a continuación, reservar.

Poner un sobao, una bola de helado de vainilla Carte d'Or y cerrar con otra de sobao.

Cubrir con el merengue.

Finalmente, calentar el Cointreau, napar el soufflé y flambear.



LEMON PIE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

CREMA DE LIMÓN

204.10 ml. Yemas de huevo pasterizada

50 gr. Phase Margarina 2KG

250 gr. Azúcar

20 gr. Textura Gelatinosa Carte d'Or

MERENGUE

250 gr. Azúcar

200 ml. Agua

85 gr. Textura Espumosa Carte d'Or

200 gr. Azúcar glasé

BASE DE GALLETA

300 gr. Galleta María



TEXTURA GELATINOSA
CARTE D'OR

Rápida gelificación en tan solo un paso.

Batir la margarina en pomada, la yema, el azúcar, la Maizena y el zumo de limón.

Una vez la mezcla esté homogénea, introducir un minuto en el microondas a máxima potencia y volver a batir. Repetir esta operación dos o tres veces más hasta obtener la consistencia adecuada y añadir la textura gelatinosa Carte d'Or. A continuación, reservar en manga pastelera.

En una batidora eléctrica a velocidad media, montar el azúcar con el agua caliente del grifo y la Textura Espuma Carte d'Or durante 5 minutos. Después, añadir el azúcar glasé y continuar montando 2 minutos más. Reservar en manga pastelera.

Triturar la galleta y en un molde de PVC, disponer la base de galleta triturada y después la crema de limón. Por último, el merengue, el cual es posible quemar con un soplete.



TIRAMISÚ DE CASTAÑA CON MUESLI Y CACAHUETES

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

BASE

170 gr. Muesli

70 gr. Cacahuetes

2 gr. Ralladura de naranja

50 gr. Carte d'Or Sirope de Chocolate Sin Gluten 1KG

CREMA DE TIRAMISÚ

550 gr. Textura Espumosa Carte d'Or

50 gr. Yema de huevo

40 gr. Azúcar glasé

160 gr. Mascarpone

160 gr. Crema de castañas

20 ml. Agua



SIROPE DE CHOCOLATE
CARTE D'OR

El auténtico sabor a chocolate listo para usar.

BASE:
Mezclar el muesli y los cacahuetes y batir hasta obtener una crema suave. Añadir la ralladura de naranja y el Sirope de Chocolate Carte d'Or para a continuación mezclar bien antes de verterlo en los tarros.

CREMA DE TIRAMISÚ:
Batir la yema con el azúcar glasé hasta conseguir una mezcla homogénea. Después, añadir el mascarpone y la crema de castañas y seguir batiendo de nuevo. Batir el agua y la Textura Espumosa Carte d'Or durante cinco minutos. Incorporar la otra mezcla y batir despacio durante unos minutos antes de ponerla en el frigorífico.

Repartir el muesli y los cacahuetes en la base de los tarros y después rellenarlo con la mezcla anterior.

Para decorar, espolvorear cacahuetes y cacao en polvo por encima.

CREATIVIDAD APTA PARA CELÍACOS



EL PRÓXIMO RETO GASTRONÓMICO ES INCORPORAR EN LA COCINA SIN GLUTEN LA IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD PARA SORPRENDER EL PALADAR Y ESTÓMAGO DE TODOS LOS COMENSALES

TEXTO MARTA EDESO

El número de personas alérgicas al gluten aumenta sin descanso. Lo dicen los números; 1 de cada 100 personas en España es celíaca y 6 de cada 7 celíacos no han sido diagnosticados. En las cocinas profesionales ello se traduce en la necesidad de incrementar propuestas gastronómicas capaces de convencer y sorprender las expectativas de las personas celíacas y a sus acompañantes.

PEQUEÑOS CAMBIOS EN LA COCINA, GRANDES RESULTADOS

Cocinar sin gluten consiste en plantear una organización práctica y útil desde que los productos o ingredientes llegan al restaurante hasta que se sirven en la mesa.

Sin ir más lejos, en la compra de materias primas, con solo añadir alternativas naturales sin gluten - quinoa, fideos o harina de arroz, patatas chips, o tacos de maíz - abriremos la puerta a nuevos platos aptos para celíacos y a la vez creativos.

SEPARAR E IDENTIFICAR, LAS DOS PALABRAS MÁS IMPORTANTES

Evitar la contaminación cruzada en las cocinas profesionales puede resultar más fácil de lo que parece. Aplicando distintos hábitos sencillos pero útiles podemos comprobar notables mejoras en nuestro negocio a corto plazo. Por ejemplo, creando un sistema de diferenciación de utensilios de cocina para comida sin gluten mediante etiquetas de colores, nos aseguraremos una cocina libre de alérgenos, pero este mismo ejercicio puede ser útil para diferenciar otros elementos, desde los condimentos hasta los delantales.

LA COCINA SIN GLUTEN NO TIENE LÍMITES

El éxito de un negocio para ofrecer un menú apto para celíacos ya no se basa en una mera substitución de ingredientes libres de gluten, requiere una mayor indagación en las necesidades del comensal para sorprender con nuevas creaciones. De hecho, existen fenómenos gastronómicos que defienden este pensamiento. Un ejemplo son los llamados *zoodles*, los espaguetis de verdura -de calabacín o zanahoria mayormente-, que pueden servirse crudos o ligeramente hervidos. ¿Las herramientas? Una máquina espiralizadora y mucha imaginación.



SIN GLUTEN A LA CARTA



PAVÍAS DE RAPE SOBRE CAMA DE PAK CHOI Y ANACARDOS

(INGREDIENTES)

85 gr. *Textura Espumosa Carte d'Or*

30 gr. *Maizena Espesante Harina de Maíz sin gluten 2,5Kg*

425 gr. *Azúcar glasé*

215 ml. *Agua*

5 ml. *Vinagre*

2 gr. *Colorante líquido rojo*

1 l. *Carte d'Or Salsa de Vainilla Lista para Usar*

200 gr. *Krona Nata Para Montar Pastelera*

125 gr. *Frambuesas*

Cortamos el lomo de rape en medallones y mezclamos el resto de ingredientes hasta obtener una masa de fritura con la consistencia que deseemos.

Sazonamos los medallones de rape y los freímos en abundante aceite caliente.

Limpiamos el pak choy y lo cocemos brevemente. Troceamos los anacardos sin que lleguen a triturarse.

En una sartén, calentamos la Salsa Agridulce Knorr junto con los medallones de rape ya fritos.

Empieza el emplatado: disponemos el pak choy en la base del plato y colocamos el rape encima.

Para acabar, salseamos con la Salsa Agridulce Knorr y espolvoreamos los anacardos. Terminamos el emplatado añadiendo los hilos de chili.

LA COCINA SIN GLUTEN SE REÚNE CON LA CREATIVIDAD E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y DA COMO RESULTADO EXQUISITAS CREACIONES

Descubre las recetas completas en www.unileverfoodsolutions.es

LLENA TU LOCAL CON HELLMANN'S. ¡HAZTE LOCAL MAYONESERO!

TEXTO MARTA CAMPÀS



CON LA TENDENCIA DEL CASUAL FOOD EN AUGE, BARES Y RESTAURANTES TIENEN UNA OPORTUNIDAD DE ORO PARA POSICIONARSE COMO REFERENTES EN ESTE TIPO DE COCINA. Y ES QUE ESTE CONCEPTO NO ESTÁ PARA NADA REÑIDO CON LA CALIDAD, PUESTO QUE PERMITE ELABORACIONES SENCILLAS, SALUDABLES Y VARIADAS. POR ESO, UTILIZAR LOS MEJORES PRODUCTOS ES UN FACTOR INDISPENSABLE.



La iniciativa Locales Mayoneseros de Hellmann's permite a los negocios diferenciarse y disponer de diferentes recursos orientados a generar más afluencia de clientes.

Además, hacerse Local Mayonesero es sencillo. Simplemente hay que solicitar al Gestor habitual un código para darse de alta en www.ufs.com o inscribirse uno mismo en la página web.

DESCUBRE ALGUNOS DE LOS BENEFICIOS QUE PUEDE APORTAR:

1. Apoyo a través de la campaña de publicidad de Hellmann's en distintos medios.
2. Presencia del local en la página web de Hellmann's y en el portal DóndeComer.
3. Promociones específicas de fidelización para los clientes en las que podrán ganar premios.
4. Materiales de visibilidad y utilidad (adhesivos, banderillas, servilletas, platos de pizarra, portabocabajos, dipperas, biberones, displays, etc.).
5. Soporte y formación en la gestión de redes sociales con un Manual para mayoneseros 2.0.
6. Inspiración para crear platos de *casual food* a la última.

PARTICIPA EN LA RUTA HELLMANN'S

Hellmann's pone en marcha una promoción que permite a los locales sacar a relucir sus creaciones más desenfadadas y competir por grandes premios.

Participar es muy fácil. Solo hay que elaborar un plato de *casual food* con Hellmann's, ofrecerlo en el bar o restaurante y animar a los clientes para que lo prueben y voten en la página web. Hay en juego un cambio de look completo del local y numerosos smartbox para el personal del mismo.



Conoce todos los detalles en
www.localesmayoneseros.com



Hazte Local Mayonesero

Únete a los miles de bares y restaurantes que ya disfrutan de todas sus ventajas

Regístrate en
www.localesmayoneseros.com



Saldrás en la web de Hellmann's

DONDE COMER

Formarás parte de DondeComer



Campaña de publicidad en prensa



Unilever
Food
Solutions