

AL ⁶³ PUNTO

núm.

La Revista de los Chefs
JUNIO 2015

CASUAL FOOD

• BAGEL *de pavo y mayonesa*

• BURGER DE BUEY *a la parrilla*

• ENSALADA *caesar*

• HELADOS *y smoothie*

Editorial

Por PEIO CRUZ

Leader Chef Culinary Service
Unilever Food Solutions



[@ChefPeioUFS](#)

Nuestro sector se mueve, siempre más rápido, estimulado por un público cada vez más amplio -llámense gastrónomos, 'foodies' o aficionados a la gastronomía- que muestra interés por su alimentación y por el arte de la cocina, además de compartir sus opiniones, valoraciones y sentimientos en las redes sociales.

También a causa de las inagotables modas culinarias que influyen cartas, locales y modelos de restauración. Ello ha de percibirse como una espléndida oportunidad para crecer, reinventándose y conquistando nuevos clientes con la vista, el olfato y el paladar. Lo nuestro es un mundo de sensaciones y experiencias.

Todas ellas se crean y desarrollan gracias al potencial de nuestro recetario y de profesionales como tú. Pero también estando abiertos a captar y aprovechar conceptos, productos y técnicas, a menudo importadas de otros países y culturas. La unión de todo ello, la 'fusión', como se llama en gastronomía, pone creatividad y negocio a nuestro alcance.

Desde Unilever Food Solutions queremos apoyar y acompañarte en este reto. Presentando tendencias y aportando ideas y consejos para adaptar tu menú, cocina y local a las necesidades actuales, siempre desde un punto de vista profesional. Por ejemplo, en este número de *Al Punto* hablamos de postres que triunfan, de refrescos a la última y de nuevos tipos de restauración de los que puedes sacar partido para ampliar tu oferta y cuotas horarias. Es el caso de la merienda, del vermut o del 'casual food', por ejemplo, que protagoniza el Reportaje Estrella de esta entrega. En todo ello, nuestros productos te serán de gran utilidad, tanto por su calidad y sabor como por su practicidad de uso.

CONSEJO DE REDACCIÓN

Ferran Moseguí
Ismael Valbuena
Cristina Guix
Liliana Londoño
Cristina Carreño
Peio Cruz
Alex Viñeta
Jordi Roig
Laia Zieger
Aleyda Fuentes

COLABORADORES/AS

Javier Sánchez
Pablo Lacruz
Míriam Gifre
Alba García

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@procomunicacion.es

COORDINACIÓN Y DISEÑO

Pro.
c/ Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
procomunicacion.es

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



Unilever España, S.A.
Calle 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

Menú

4

España

De mercado en mercado

8

Breves

Recetario, productos, agenda...

10

Actualidad

¿Dónde comen los Chefs?

12

A la Carta

Me la dan con queso

14

Tendencia

10 imprescindibles de una merienda

16

La Crónica

La recuperación de la restauración

18

Cesta de la Temporada

¡Al rico helado!

20

Reportaje Estrella

Casual Food

24

Bodega

Refrescos gourmet

25

Servicio

Ideas para smoothies

26

Entrevista a la Chef

Begoña Rodrigo

29

Publicidad

Publicidad Fondos Knorr

30

Recetario

Inspiración EE.UU.

36

Locales

La hora del vermut

38

La Crème

Nuevo portal Club de Chefs

España de mercado en mercado

El alma de los mercados nacionales está cambiando. Gana aún más sabor si cabe, ampliando sus horizontes hacia nuevas experiencias gourmets. Ya no solo se trata de acudir a estos espacios diseminados por las ciudades españolas en busca de los tesoros de nuestro mar, cielo o tierra para darles una segunda vida en nuestros fogones, sino que ahora se puede disfrutar in situ de ofertas gastronómicas de nivel. Los mercados se llenan de buenas mesas, barras y puestos de comida para llevar, donde se concentran turistas y autóctonos con un denominador común: su morro fino. Las siguientes ciudades y algunos de sus mercados más famosos son los abanderados de este movimiento, que promete dar lugar a nuevas criaturas. Bienvenidas sean.



La Boqueria, Barcelona

Uno de los mercados españoles pioneros en la incursión de barras gastronómicas entre sus puestos de venta de alimentos. El Pinotxo, Kiosk Universal o el Quim de la Boqueria, son solo algunos de los diminutos puestos de comida que llevan años copando La Boqueria, y que tienen fama entre los amantes de los buenos ágapes. En los últimos meses se han sumado establecimientos con mesas y otros de comida para llevar en los pórticos que le rodean. Son propuestas muy variopintas que se mueven entre vanguardia y tradición. Descubrimos estos estrenos que, siguiendo el lema 'la unión hace la fuerza', aspiran a convertir La Boqueria y sus alrededores en un nuevo lugar de peregrinación para los gourmets:

Boquini, impulsado hace unos meses por los chefs Óscar Manresa (La Torre de Alta Mar, Casa Guinart...) y Romain Fornell (Café Emma, Caelis,...), es un 'take-away' de novedosos bocadillos a la plancha elaborados con pan 'mollete', que fusionan con creatividad ingredientes nacionales con otros de despensas extranjeras. Los precios son anticrisis (de 4,5 a 6 euros).

El atrevido Yango de Carles Abellán (Comerç 24, Suculent o La Guingueta de la Barceloneta, entre otros) se enmarca en el concepto 'street-food'. Cuenta con una carta de bocadillos de longaniza catalana combinada con ingredientes y salsas de 9 países como, por ejemplo, el Perú (con lima, cilantro, cebolla roja, ajo amarillo y salsa huancaína) o Nueva York (pepinillo, cebolla crujiente, ketchup y mostaza).

Paella Bar, el restaurante de Quim y Manel Marqués (Suquet de l'Almirall, Pepa Tomate) y del vinatero Nacho Prats es, por su parte, una de las mejores opciones para disfrutar de tremendos arroces en el tan turístico casco antiguo de Barcelona. Destaca una receta que rinde homenaje a su emplazamiento: la Paella Boqueria, con costilla de cerdo, verduras y setas. Tienen terraza, comedor interior y un fantástico reservado en la primera planta desde el que se puede observar el entretenido ajeteo de La Boqueria con total tranquilidad. Paella Bar Boqueria ofrece además desayunos de cuchara, platos de temporada y platitos (mención especial para los calamares 'de collons', con jamón ibérico y cebolla en tinta) y postres caseros.



DE ARRIBA A ABAJO:
YANGO URBAN FOOD
El nuevo formato de comida callejera ideado por Carles Abellán en La Boqueria.

PAELLA BAR BOQUERIA
Manel Marqués, Juan Montoro, y Quim Marqués, socio, cocinero y chef y propietario del restaurante respectivamente.



FOTO: ENRIQUE MARCO



MERCADO DE SAN MIGUEL
Madrid.

Mercado de San Miguel, Madrid

En plena capital, muy cerca de la Plaza Mayor, se encuentra el mercado de San Miguel, que con su renovación arquitectónica en el 2009 también dio un giro a su enfoque comercial. Desde entonces, se ha convertido en un original lugar para tapear y tomar una copa tras visitar el corazón de la capital española. Los puestos de alimentación tradicional cohabitan con otros en los que la oferta gastronómica se puede degustar en la barra o en el espacio con mesas previsto para este efecto.

Muy recomendables para pasar un buen rato y disfrutar de sabrosas creaciones son los locales La hora del Vermut, vermutería moderna; El Pescado Original, cervecería y barra de pinchos y tapas caseras, y El carro del señor Martín, especializado en las frituras marineras. ¡Ojo con su exquisito bocadillo de calamar, con el que tocaréis el cielo nada más hincarle el diente!



EL PESCADO ORIGINAL
Situado en el Mercado de San Miguel, Madrid.

Además de la venta de productos gourmets – muy especializados- y del tapeo de calidad, San Miguel también se ha convertido en un centro de eventos culinarios, ofreciendo de este modo una experiencia gastronómica completa tanto a los 'foodies' nacionales como a los visitantes de todo el mundo, sean gastronómicos o no.

La Yogurtería es una excelente opción para rematar la comida con un postre ligero, fresco, saludable y gustoso.



Lonja del Barranco, Sevilla

Sevilla tiene un color especial. Pero también un sabor especial, que la convierte en parada obligatoria en el mapa del turismo gastronómico nacional. El pasado mes de noviembre abrió sus puertas la Lonja del Barranco, un mercado gourmet impulsado por dos inversores más conocidos debido a su presencia en la prensa rosa que por sus paladares: el torero Fran Rivera y el comunicador Carlos Herrera.

En el edificio, diseñado por Gustave Eiffel, se concentran 20 puestos en los que se puede disfrutar de tapeo, mariscadas, guisos, pollo asado, empanadas, quesos, sushi, pizzas, carnes, helados, dulces, arroces, vinos y cócteles. Todo para poder descubrir en una visita las especialidades de la ciudad y de su región. Eso sí, no puede haber dos córners con el mismo tipo de productos.

El mercado también dispone de una terraza para disfrutar de la comida a pleno sol y con vistas al río Guadalquivir.



DE ARRIBA A ABAJO

LONJA DEL BARRANCO
Interior. Sevilla.

LONJA DEL BARRANCO
Exterior. Sevilla.

GASTROBAR
Santiago de Compostela.

Mercado de Abastos, Santiago de Compostela

Aquí se concentran tantas especialidades gallegas que uno no sabe ni por donde empezar. Curioseando entre los pasillos se descubren todos los manjares de esta comunidad autónoma, rica en carnes, pescados, mariscos, panes, etc. También llama la atención el agitado ambiente, mayoritariamente ocupado por mujeres de avanzada edad.

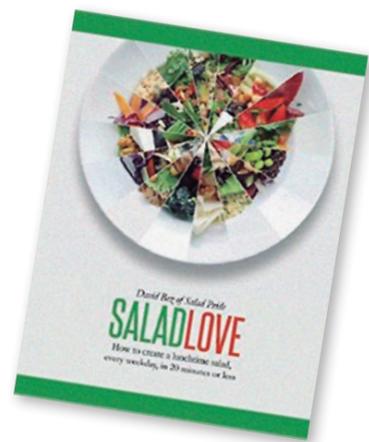
Sin embargo, la joya del mercado para los amantes de la buena comida es, sin duda, el gastrobar Abastos 2.0. Un restaurante moderno y con una excelente cocina tradicional que se nutre de los productos del día del propio mercado. Es decir, lo más fresco. Algunas de las especialidades más destacadas son el pulpo a la brasa, el tártar de salmón, las sardinas en salsa o los ceviches. Los sábados también hacen vermut. Quiénes han catado Abastos 2.0 aseguran –mayoritariamente- que se trata de lo mejorcito de Santiago. Bien se merece una visita, pues.



TEXTO **L. ZIEGER**

MENÚ DE ENSALADAS

Los tiempos han cambiado. La distancia hasta el lugar de trabajo y los horarios laborales imponen un nuevo ritmo de vida. Así, tanto en las grandes ciudades como en las medianas y pequeñas, miles de personas, en vez de comer en casa al mediodía, toman un menú rápido. Y la consecuencia es una alimentación poco saludable. Eso ha impulsado a David Bez a desarrollar un amplísimo menú de ensaladas apetitosas, nutritivas y fáciles de preparar. El resultado son estas 260 recetas deliciosas para las cuatro estaciones del año, concebidas a partir de un práctico y equilibrado sistema de organización de los ingredientes. Vegetarianos, veganos, omnívoros, pescetarianos o crudívoros podrán encontrar en esta biblia titulada *Salad Love* (Ediciones Salamandra) todos sus platos de ensalada favoritos.



LA NUEZ, ALIADA DE LA MEMORIA

Un estudio publicado en el *Journal of Nutrition, Health and Aging* muestra nuevos y prometedores resultados sobre los beneficios del consumo de nueces para la función cognitiva. Según la investigación encabezada por la doctora Lenore Arab de la Escuela de Medicina David Geffen de la Universidad de California, comer nueces mejoraría el rendimiento en pruebas relacionadas con la memoria, la concentración y la velocidad de procesamiento de la información. En este estudio, la investigación se centró en el consumo de nueces en cualquier variante imaginable: en forma de 'snacks', en ensaladas, postres, etc.



EL TURISMO SIGUE IMPARABLE

¿Sabías que el turismo extranjero en nuestro país se ha incrementado en un 4,5% entre enero y febrero? ¿Y que de seguir así nos apuntaremos un nuevo récord este año? Lo dice la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT). También señala que las ventas de plazas hoteleras están creciendo entre un 20 y un 22% con respecto al 2014. Y es que los españoles no solo viajaron más durante la pasada Semana Santa sino que lo han hecho más días que hace un año.

Estos datos positivos se suman a las cifras registradas por España el pasado 2014 cuando, por segundo año consecutivo, batió récords con la llegada a nuestro país de 64,99 millones de turistas extranjeros, el 7,1% más que en el 2013. Se trata del mayor crecimiento de los últimos 14 años.



FORMACIÓN EN 'FOOD STYLING'

Los contenidos de calidad son imprescindibles para garantizar una buena promoción a través de las redes sociales. Y, de entre todos ellos, las imágenes empleadas como ilustración o medio de difusión son uno de los materiales que más cuidado requieren. Por ello, la fotografía gastronómica (también conocida como 'food styling') es una asignatura que llama la atención de cada vez más profesionales del sector de la restauración que tienen blog o cuentas en Facebook, Pinterest, Instagram... Para conocer los trucos, enfoques, luces, contrastes y brillos para hacer más apetecible la comida, son cada vez más los Chefs y propietarios que se apuntan a cursos de formación en fotografía gastronómica. En nuestro país hay programas en el prestigioso Basque Culinary Center, en el Instituto de Estudios Fotográficos de Cataluña (IEFC) o en la Escuela Chicote, entre otras muchas opciones.



TODO SOBRE COCINA PERUANA

Con su costa, sus montañas y sus selvas, Perú dispone de grupos de ingredientes y culturas muy diversas. También de un receptor de origen Inca, particularmente marcado por el uso del maíz, las patatas (el país andino cuenta con más de 4.000 variedades) y los chiles, que se ha ido enriqueciendo con la inmigración y, consecuentemente, con la fusión de las cocinas española, africana, japonesa... Desde que Ferran Adrià anunció que la comida peruana guardaba la llave del futuro de la gastronomía, el interés por esta cocina ha crecido, multiplicándose los restaurantes con esta especialidad y convirtiendo su capital, Lima, en destino gourmet. *Perú* (editorial Phaidon) es la guía definitiva para la comida de este país, con más de 500 recetas agrupadas por el famoso Chef Gastón Acurio. El libro incluye todo un capítulo dedicado al ceviche (el plato peruano más conocido) y otros sobre la "comida de la calle" o los cocktails nacionales, etc. A lo largo del libro, Acurio introduce al lector todo un conjunto de ingredientes y técnicas nuevas, que aportan una visión muy detallada sobre la gastronomía peruana.



AGENDA 2015

13 al 15/06
IV JORNADAS DEL CENTOLLO
Oviñana (Cudillero)

28 al 30/08
FERMAGOURMET
Barbastro (Huesca)

21 al 23/09
FERIA IBÉRICA DE ALIMENTACIÓN EXTREMADURA
Don Benito (Badajoz)

24 al 26/09
EUROFRUIT
Lérida (Lérida)

01/10
FERIA ANDALUCÍA SABOR
Sevilla (Sevilla)

09 al 18/10
TAPEANDO CON ARTE
Cáceres (Cáceres)

05 al 08/11
FERIA DEL PINTXO
Bilbao (Vizcaya)

¿Dónde comen los chefs?



Escoger un restaurante no siempre es una decisión fácil. Por eso pedimos consejo a amigos gourmets o buscamos en foros y blogs las recomendaciones más fiables. Pero, ¿quién mejor que los grandes chefs para recomendarnos las mejores mesas del mundo?



Eso ha pensado Joe Warwick, escritor y periodista británico especializado en gastronomía, quien ha escrito una nueva edición de *Where Chefs Eat* (Donde comen los chefs, en castellano. Editorial Phaidon). Se trata de una guía que incluye más de 3.000 establecimientos de más de 70 países diferentes, cuidadosamente seleccionados por 630 de los chefs más reconocidos del planeta.

Entre ellos destacan nombres de la talla de René Redzepi (Noma, Dinamarca), Massimo Bottura (Osteria Franciscana, Italia), Ferran Adrià (antiguo copropietario de El Bulli, España), David Chang (Momofuku, EEUU), Helena Rizzo (Maní, Brasil) o los hermanos Joan, Jordi y Josep Roca (El Celler de Can Roca, España).

Las opciones recopiladas son de lo más eclécticas, puesto que se describen desde locales poco conocidos o establecimientos de barrio a los que ellos mismos acuden después de finalizar sus largos turnos en cocina, hasta restaurantes de gran categoría. De cada uno se detalla el tipo de cocina, el estilo del establecimiento, la especialidad de la casa o la condición de reserva.

Where Chefs Eat es una herramienta ideal para descubrir espacios gastronómicos alrededor del mundo y quizá incluso inspirarse.

TEXTO A. GARCIA

La recomendación GASTRONÓMICA de los expertos



Venta Pinto

Ctra. Barbate-vejer s/n. Vejer de la Frontera (Andalucía)
www.ventapinto.com

Un local popular que el prestigioso chef Ángel León recomienda por su pan artesano con 'manteca colorá' (panceta preparada con paprika).



Bar Sport

Barri marítim de la indústria. Torredembarra (Cataluña)

"Un pequeño local, muy familiar, donde la especialidad son las tapas. A menudo el padre cocina excelentes productos del mar". Por el chef Oriol Castro.

Es Xarcu

Cala Es Xarcu. Sant Josep (Ibiza)
www.esxarcu.com

Lo recomienda Joan Roca. Una terraza con una de las mejores vistas, donde disfrutar de pescados y mariscos frescos preparados a la brasa, mientras tienes los pies en la arena.



Casa Gerardo

Antigua Carretera AS-19 km.9, Prendes (Asturias)
www.restaurantecasagerardo.com

Para el chef Quique Dacosta, Casa Gerardo es la excusa perfecta para visitar Asturias. La mezcla de tradición e innovación de su menú resulta excelente.



Mamá Framboise

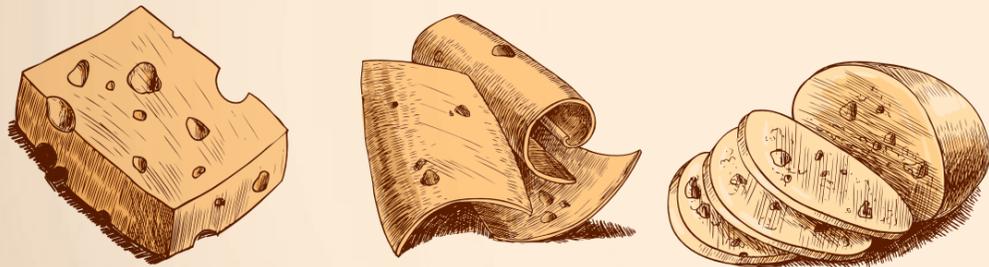
Calle de fernando vi, 23. Madrid
www.mamaframboise.com

Ramón Freixa opina de este local que tienen los mejores dulces. Recomienda especialmente: el pain au chocolat y su zumo natural de zanahoria.



A la carta...

Me la dan CON QUESO



Los hay tiernos, suaves, secos,
fuertes o con mucho carácter.

Cabrales, de vaca, de oveja, de búfala, con toques de sales, condimentos, hierbas, trufas, cenizas o influenciados por sus personales formas de maduración, los quesos nacionales tienen genio y figura.

Nuevas fórmulas de consumo de este producto van apareciendo, y cuajan y encajan. Emulando el hábito galo, por ejemplo, la tabla pasa a convertirse en puente entre segundo y postre; protagoniza desayunos y brunches; completa el vermut; se cata con vinos selectos o con nuevos acordes frutales (uvas, higos, fresones, mermelada de man-

zana, etc.); triunfa en postres y heladería; o da el pego en originales bocadillos o ensaladas en los que su sabor, color y textura se intensifica con productos cárnicos, brotes y originales vinagretas a base de miel, mostaza o frutos rojos, entre otras.

Pero también pisan con fuerza menús dedicados al goce quesero, que combinan platos con variedades en bruto y especialidades cocinadas como son las quiches, las raclettes o el amplio abanico de originales fondues: las hay de setas, al cava, con carnes...

TEXTO L. ZIEGER



EL TEYEDO Cabrales



RÍO VERO Vaca



PÁRAMO GUZMÁN Cabra



GRAN CASAR Oveja

Las propuestas variopintas que ponen en un pedestal nuestro patrimonio quesero no tienen fin. Y sus ejemplares son a menudo premiados en selectos certámenes internacionales que consolidan y prestigian la causa. La del queso.



CASTELO Queixo do Cebreiro



MONTBRÚ Untar



TRONCHÓN Cabra



MAS MARCÈ Llanut



Porque todo el mundo merece un momento dulce al día, en ciudades como Barcelona o Madrid se ha asentado la costumbre anglosajona de merendar al salir del trabajo. De disfrutar de un capricho dulzón acompañado de un sabroso té, un chocolate caliente o un cremoso batido en un acogedor 'Bakery Café', que así es como se han bautizado estos flamantes locales.

10 imprescindibles DE UNA MERIENDA



La recuperación de la merienda se ha erigido como nuevo hábito gastronómico-social, pero también como una opción de negocio en boga. Pues la oferta de deleitosos tentempiés permite fidelizar a los clientes de siempre en un nuevo horario, y también captar nuevos públicos.

A continuación recopilamos las propuestas dulces más demandadas en estas modernas y selectas cafeterías urbanas. Unas sugerencias de origen internacional las cuales, además, se alzan como inspiración para renovar la carta de postres.

1. PASTELES Y MADALENAS

La tarta de queso, el bizcocho de chocolate o el de zanahoria, ahora llamado Carrot Cake, encabezan la lista de éxitos de las meriendas de hoy. Su decoración con azúcar fondant, queso crema o glacée los hacen irresistibles a la vista, mientras que su textura suave y densa a la vez los convierten en un pecado para el gusto.

Como no, también destacan los Cup Cakes, la nueva generación de madalenas coronadas con cremas de mantequilla de diversos colores, sabores y 'toppings' variopintos. Y entre el público infantil, lo más solicitado son los Cake Pops, que así es como se conocen esos pastelitos en forma de piruletas. Muy fáciles de preparar, permiten infinitas decoraciones.

2. GALLETAS

Tengan forma redonda, cuadrada o de corazón, lleven virutas de chocolate por dentro o glaseado de colores por encima, las galletas resultan ideales para acompañar el té o el café. Igual que los macarons, una de las recetas más atractivas y creativas de la repostería francesa.

3. TARTAS Y TARTALETAS

Son la opción menos golosa de entre las más golosas. Pues la masa de hojaldre y la fruta las hacen más digestivas. También resultan más económicas que otras propuestas, ya que permiten usar productos de temporada. A su vez, las tartaletas son fáciles de hacer en grandes cantidades.

4. CREPES Y GOFRES

Con chocolate y nata como marca la tradición, siropes, mermeladas, helado o miel, los crepes y gofres nunca fallan ni pasan de moda.



EN LAS IMÁGENES:

OFERTA GOLOSA : Madalenas, macarons, tartaletas, pasteles y milhojas son de los postres más solicitados. Numerosos locales convierten su barra en una tentación, como es el caso del Giulleta Café de Barcelona.

5. BOLLERÍA

El cronut (esta pasta mitad croissant, mitad donut) no tan solo ha demostrado que la bollería se puede reinventar, si no también que sigue dominando los desayunos y meriendas. Más aún si es artesanal.

6. TOSTADAS DULCES

Hay clásicos que nunca mueren y las tostadas son uno de ellos. Con chocolate, margarina y mermelada, miel o dando rienda suelta a la creatividad sin alterar el presupuesto.

7. HELADOS

Con un plátano, tres bolas de helado, nata y sirope de chocolate obtienes un apetecible Banana Split. Pero incluso los postres helados más típicos de la carta pueden reinventarse con nuevos sabores, siropes y los 'toppings' más diversos.

8. YOGURES

Pon yogures en tu carta y captarás otra cuota de mercado: la de aquellos golosos que, sin embargo, no descuidan su dieta. Añádele fruta de temporada cortada a trocitos, galletas picadas, miel o 'toppings' al gusto, y conseguirás fidelizar a un público más amplio.

9. BATIDOS Y SMOOTHIES

Refrescantes y/o cremosos, los batidos pueden ser más o menos ligeros según si se preparan con leche, nata, helados o tan solo con frutas variadas. Además, ofrecen un sinfín de combinaciones, ya sean calóricas, nutritivas, detox, adelgazantes o reconstituyentes.

10. TÉS

Caliente en invierno y frío en verano es, sin duda, la opción más beneficiosa para la salud. El té es antioxidante, digestivo, diurético y anti-inflamatorio, entre otras propiedades. Además, se puede tomar como desayuno, a media mañana, como digestivo, con la merienda, o incluso después de cenar.

TEXTO A. GARCIA



¿CÓMO LUCIR TUS DULCES?

- En la barra
- Perfectamente guardados en vitrinas expositoras refrigeradas
- En un carrito de postres de servicio a la vista del cliente
- Dentro de campanas de cristal de distintas medidas
- En expositores de cerámica de diversos pisos
- Organizados de forma atractiva, por ejemplo, por colores o sabores
- En el escaparate de tu local
- Combinando grandes y pequeños



Bajo el alentador lema “Preparados para crecer” el pasado mes de mayo tuvo lugar la décimo tercera edición del Congreso HORECA de AECOC, la asociación de fabricantes y distribuidores. Durante dos días, más de 500 empresarios del sector de la hostelería y la restauración del país se dieron cita en Madrid para tomar el pulso a un sector en recuperación. Repasamos las claves de tan buena noticia.

5 CLAVES de la recuperación de la restauración ESTÁ EN MARCHA



1. LA VUELTA DE LOS CONSUMIDORES

“La gente quiere volver a salir y disfrutar de los pequeños caprichos que la hostelería le ofrece” (Ken Hughes, experto en comportamiento del consumidor y CEO de Glacier Consulting)

Los consumidores vuelven cambiados a los bares y restaurantes: más exigentes que tiempos atrás. Después de años obligados a quedarse a comer en casa, hoy salen con hambre de experiencias gastronómicas realmente distintivas e innovadoras. De platos, recetas y creaciones diferentes a las que ellos mismos pueden cocinar. Así pues, ofrecerles mucho más de lo que pueden degustar en la intimidad de su propio comedor a precios ajustados es uno de los principales quids de la recuperación del sector.

2. LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL

“La tecnología y las ‘startups’ revolucionarán la forma de alimentarnos” (Màrius Robles, CEO de Reimagine Food)

La exigencia creciente de los consumidores se debe, en buena parte, a los nuevos hábitos sociales suscitados por la tecnología. Especialmente por Internet. Hoy los clientes están más informados y disponen de más medios para encontrar el restaurante perfecto para cada ocasión: portales digitales especializados como, por ejemplo, eltenedor.es, aplicaciones móviles y, sobre todo, la relación interactiva con otros consumidores serán algunas de las palancas claves de esta optimista recuperación. Pues en palabras de Ken Hughes, cada vez más “los clientes de los restaurantes quieren conectar entre sí”. O sea, compartir sus experiencias. Y prueba de ello son la cantidad de fotografías de platos que cada día se cuelgan en las redes sociales.

3. RAPIDEZ Y SALUD

“Vamos a recuperar la confianza del cliente a través de la transparencia” (Manuel Zamudio, Director General de Iberia de KFC)

Otro hito de la recuperación del sector es la tendencia de la comida rápida y saludable que protagoniza el Reportaje Estrella de este número de *Al Punto*. Es decir, las propuestas gastronómicas que se adaptan al ritmo de vida de los consumidores, y lo hacen ofreciendo productos de primera calidad a precios razonables. En este sentido, el presidente del Comité HORECA de AECOC, Octavio Llamas, también vaticinó que “el ‘take away’ será una de las categorías que más crecerá en los próximos años”. Tomemos nota de ello.



4. EL TURISMO GASTRONÓMICO

“El turismo es el sueño de la humanidad. Viajar para conocer otras culturas” (Amancio López, Presidente de Exceltur y Grupo Hotusa)

Desde que a principios de los 2000 la cocina española se situó en el top mundial el turismo gastronómico no ha parado de crecer. Gourmets de todo el mundo se han sentido atraídos tanto por aquellas cocinas consideradas ‘laboratorio’ como por propuestas más tradicionales que ponen al día el recetario español de toda la vida. En esta explosión turística recae también una de las claves para el crecimiento del sector. Aprovechémosla.

5. ILUSIÓN, EMOCIÓN Y AUTENTICIDAD

“Vender helado es vender ilusión y sonrisas” (Xavier Mon, vicepresidente División Helados de Unilever España)

Comer va mucho más allá de alimentarse. Es vivir una experiencia sensorial en la que todo cuenta: desde la bienvenida al montaje estético del plato, pasando por el ambiente del local como, sobre todo, por la receta. Por la mezcla de aromas, sabores y texturas que genera emoción al comensal. Todo ello sin perder la autenticidad del propio local. Pues como se ha comentado anteriormente, los clientes de hoy en día están más informados y no se les puede engañar.

TEXTO M. GIFRE

JAVIER SÁNCHEZ
PERIODISTA



AQUÍ ESTAMOS, ¡ENTRETENEDNOS!

La frase de arriba pertenece a Kurt Cobain y aparecía en la canción *Smells like teen spirit* de su grupo, Nirvana. No sé si es muy ortodoxo comenzar citando al icono del ‘grunge’ para hablar de hostelería, pero creo que resume muy bien el espíritu que recorrió el pasado Congreso Horeca de AECOC, celebrado los días 12 y 13 de mayo en Madrid. Desde la primera ponencia, Ken Hugues, CEO de Glacier Consulting y experto en el comportamiento del consumidor, dejó claro que el nuevo cliente de hostelería (que somos todos nosotros, en definitiva) quiere divertirse y vivir experiencias que no pueda tener en la intimidad de su hogar. Es decir, busca algo que le haga levantarse del sofá. Y ese algo no tiene que ver con una rebaja en la factura.

Para ello, toca devanarse los sesos apostando por propuestas novedosas, que seduzcan al consumidor al que le cuesta salir de casa y, si es posible, tengan relación con el nuevo ecosistema digital. “Si no se puede compartir en redes sociales, no vale la pena” es otro lema a tener en cuenta por los profesionales de la hostelería. Es lo que piensan los clientes actuales que valoran que en su restaurante o bar favorito haya una historia que contar y poder compartir en Facebook, Twitter o Instagram, ya sea un postre que explota o un cóctel que se toma con serpentín.

Los hosteleros que vienen parecen haber entendido el mensaje. Hay un par de chicos que han lanzado una campaña de ‘crowdfunding’ para abrir un restaurante para ‘gamers’ en Madrid. ¿Alguien duda de que los fanáticos de Nintendo o de Playstation acabarán pasando por allí? Otro caso: la NBA tiene planes para abrir un restaurante en España. Si el menú es tirar unas canastas o ver partidos clásicos mientras te comes una hamburguesa, yo me apunto a eso.

Eso sí, dicho lo dicho, hay que puntualizar. El futuro debe ser diversión, experiencia, entretenimiento, pero también autenticidad. No vaya a ser que un local experto en pescaito frito acabe proponiendo a sus clientes viajes virtuales al Cañón del Colorado. No hay que olvidarse que el nuevo perfil del cliente está superinformado y no se le puede dar gato por liebre. Hacia la experiencia, sí, pero sin traicionarse a uno mismo.



¡Al rico helado!

No hay manera más apetecible de combatir el calor. Polo o bola cremosa, coronando un cono o rebosando una tarrina, como un sándwich entre dos obleas, como acompañamiento o en una copa repleta de sabores y texturas, el helado es el capricho estival por excelencia.

Hoy, la presentación y la aplicación de este producto flirtean con la innovación, y prueba de ello son las nuevas y originales propuestas que cada verano irrumpen en el mercado. Los clásicos vainilla, fresa y chocolate que tanto agradan a los niños conviven con todo tipo de frutos secos y frutas, sabores más modernos como el gin tonic o incluso gustos tan sorprendentes como pan con tomate, jamón ibérico o exquisito caviar. Sí, el helado se reinventa y se cuela en todos los apartados de la carta: aperitivo, primeros, segundos o postres. Siempre acompañado de su séquito de 'toppings' de circunstancias: picantes como especias variopintas, crujientes como picatostes o trocitos de galleta, antojadizos como golosinas, siropes o virutas de colores, etc. Todos para aportar aún más alegría a la vista y al paladar. Y es que para gustos, ¡helados!

Casual Food

más que un apellido gastronómico

Las tradicionales catalogaciones gastronómicas se han quedado obsoletas con la llegada del Casual Food. Un nuevo concepto culinario que aúna la informalidad con la calidad, la rapidez con el equilibrio saludable y la tradición con la creatividad. Todo ello en respuesta a un estilo de vida urbano y cosmopolita, que apuesta cada vez más por una mayor calidad de vida.



De Fast-Food a Casual Food

Tiempo y salud son las dos premisas esenciales del Casual Food. De esta nueva tendencia gastronómica surgida en Estados Unidos como contrapunto a sus archiconocidas y generalizadas cadenas de comida rápida. Unas franquicias que a lo largo de las últimas décadas han mantenido su hegemonía con una oferta basada en la rapidez, como así indica su nombre: Fast-Food. Pero las inquietudes de la población han cambiado. La sociedad del siglo XXI sigue sin disponer de tiempo para comer, pero hoy también busca alimentarse de una manera más sana y equilibrada. Esta combinación es precisamente la que brinda el Casual Food.

También la calidad gourmet: con propuestas informales a la vez que creativas, elaboradas con productos frescos y, a ser posible, ecológicos. Y todo ello a un precio razonable, claro está, pero sin caer en la banalización de las hamburgueserías de masas. Unas cadenas que ya han empezado a reformular su negocio a influencia de este nuevo formato de comida rápida. De hecho, se calcula que desde inicios de esta década la oferta de hamburgueserías gourmet ha aumentado un 14% en toda Europa. También en España, donde el consumo de este popular sándwich de carne picada ha crecido considerablemente. La razón: las hamburguesas elaboradas a medida y gusto del consumidor.



DE ARRIBA A ABAJO

PANELA&CO

Interior del céntrico local madrileño.

APETITOSO Y SALUDABLE:

Los ingredientes naturales son la base de las recetas casual food.

El Casual Food también es una filosofía basada en el respeto y el cuidado del medio ambiente.

Respetuoso y agradable

Pero más allá de una propuesta gastronómica víctima de una corriente social, el Casual Food también es una filosofía basada en el respeto y el cuidado del medio ambiente. Prueba de ello son sus menús elaborados con ingredientes naturales, pero también la estética de sus locales. Los establecimientos Casual Food tienen un denominador común: están cuidados hasta el último detalle para que los clientes disfruten de la comida en un entorno tan agradable como evocador. Para ello las estéticas de inspiración vintage y retro se han erigido como algo imprescindible.

Así de claro lo han tenido los fundadores del céntrico Panela & Co de Madrid, cuyo interiorismo cosmopolita y de inspiración neoyorquina traslada a los clientes a la cuna del Casual Food: Manhattan. También su amplia y original variedad de bagels, wraps, muffins, dulces tartas o su ya famoso 'brunch'.

Un viaje diferente es el que propone el flamante Entrepans Díaz de Barcelona. Con sustanciosos bocadillos "de cocina", como así los describen sus responsables, y una barra de bar de toda la vida reformada hace cuatro días por el director de arte de Pedro Almodóvar para conseguir ese buscado toque de bar madrileño de los años 50. Pero esto no es todo, porque los responsables del nuevo establecimiento de l'Eixample barcelonesa le han dado una vuelta de tuerca más a esta comprometida corriente social y gastronómica: sólo contratan camareros mayores de 50 años. Camareros con "solera", aseguran, que sirven como nadie su bocata de calamares con mahonesa de tinta, sus tortillas o las cañas.

Oda al bocadillo

Sí, el bocado rey de este nuevo concepto de restauración es el bocadillo. Hecho con pan de payés, cereales, molde, viena o sin gluten, el bocata se ha reinventado en pro de la creatividad y la calidad de los productos que identifican dicha corriente gastronómica. Una calidad que a menudo recae en la proximidad.

Así lo consideran en el céntrico Fast Vínic de Barcelona, donde buena parte de los ingredientes de sus bocatas y ensaladas provienen de pequeños productores del territorio: desde el pan a los tomates, pasando por la carne de las hamburguesas, los garbanzos del hummus, las anchoas, las verduras y hortalizas o los quesos.

Los aderezos merecen un punto a parte. Pues los nuevos formatos de comida rápida gourmet del Casual Food suelen ir acompañados de salsas y aliños Premium cuidadosamente elegidas. Desde la mayonesa suave Hellmann's a la salsa de mostaza y miel Calvé, pasando por la vinagreta de balsámico y aceite de oliva Hellmann's, los condimentos tienen un claro objetivo gastronómico: potenciar aún más el sabor, la creatividad y la informalidad de este nuevo concepto de restauración.



TEXTO M. GIFRE



El bocata se ha reinventado en pro de la creatividad y la calidad de los productos que identifican dicha corriente gastronómica. Una calidad que a menudo recae en la proximidad.

Decálogo del Casual Food

1. Rapidez
2. Comida saludable y equilibrada
3. Informalidad y creatividad
4. Calidad gourmet
5. Ingredientes naturales, frescos y, a ser posible, ecológicos y de proximidad
6. Respeto por el medio ambiente
7. Inspiración 'yankee'
8. Más bocadillos de autor
9. En sintonía con todos los públicos
10. Espacios agradables y de estética cuidada



IIª Edición de la Ruta Burger by HELLMANN'S

Desde el 28 de mayo hasta el próximo 5 julio se celebra la IIª Edición de la Ruta Burger de Hellmann's. Este circuito gastronómico cuenta con la participación de 41 establecimientos de Madrid y Barcelona que, por tan solo 10€ incluyendo una bebida, ofrecerán hamburguesas creadas en exclusiva por este motivo y que cuentan con un denominador común: la mayonesa Hellmann's.

Al finalizar este acontecimiento, un jurado premiará la mejor hamburguesa 2015 de ambas ciudades, basándose en la calidad de los ingredientes, sabor de la receta, originalidad y presentación.

Por otra parte, los hamburgueseros seguidores de la Ruta Burger by Hellmann's podrán optar a diferentes obsequios al compartir sus fotografías de las recetas en las redes sociales junto al hashtag #RutaBurger.

Los establecimientos que participan en esta iniciativa se encuentran entre las propuestas gastronómicas de referencia en cada ciudad:

El año pasado el consumo de hamburguesas en España rondó las 376 millones de unidades.*



MADRID

Roll Madrid, Peggy Sue, La Gringa, De 10, Burger Lovers, Pecado Carnal, Blanca 6, Amargo Place To Be, La Pescadería, Lunch Box, La Tita Rivera, Ribs, Mal de Amores, La Revoltosa, Alta Burgersía, El Estribito, Alfredo's Barbacoa, Goiko Grill, Buns, Knight & Squire, Soul Kitchen.

BARCELONA

La Burg, Santa Burg, The Snob, Meatpacking Bistro, Figaro, Déjà Burg, Paquitos Restaurante, B Burger, Tootsie, L'Armañ, Peggy Sue's, Mamy Ildy, El Club de la Hamburguesa, Dostrece, Anaucó, El Viejo Pop, La Santa del Born, Carrot Café, La Burguesa, Ribs.

* FUENTE: KANTAR



Refrescos gourmet, con mucho estilo



Original Yuzu Ocha
Tónica Premium cuyo sabor está basado en el matcha green tea y el yuzu.

Arizona
Refresco sin gas a base de té y zumos de fruta.

Mosto Greip
Edición 50 aniversario con dos variedades de mosto, blanco y tinto.

Indi&Co
Extractos botánicos de nuez de cola, limón, lima y violeta.

Limonadas artesanales, zumos naturales, aguas carbonatadas, té hidratantes o batidos plantan cara a los convencionales refrescos de verano. Son su versión gourmet: bebidas reconstituyentes, saludables, innovadoras, con un bonito 'packaging' y de sabores casi inéditos.

Compañías grandes y pequeñas, nacionales e internacionales, han enfocado su producción de refrigerios hacia un nuevo segmento de mercado: el de los refrescos gourmet. Unas bebidas que van mucho más allá de paliar la sed y que, en la actualidad, van viento en popa. Pues elaboradas con alimentos orgánicos, y a menudo exóticos, estas nuevas referencias presumen de ser mezclas saludables y de producción artesanal. Un plus a tener

especialmente en cuenta ante el progresivo auge de consumidores que buscan seguir una tendencia de vida enfocada al km 0 y al estilo 'homemade' (casero, en español).

Es precisamente por este interés social que los nuevos refrescos están entrando con fuerza en las cartas de bebidas de bares y restaurantes, revolucionando incluso las habituales propuestas de cócteles o mari-

dajes. Pues su inclusión no tan solo permite ampliar la oferta con las últimas variedades del mercado, sino también adaptarse a una tendencia en boga.

Mención a parte merecen los diseños de sus 'packagings'. Unas botellas y latas con personalidad propia.

TEXTO M. GIFRE



IDEAS PARA... SMOOTHIES SALUDABLES



¿BUSCAS POTENCIAR TU OFERTA SALUDABLE? ¿AMPLIAR LA CARTA FÁCILMENTE? ¿NO SABES CÓMO REDUCIR LOS DESPERDICIOS EN TU COCINA?

Con los smoothies podrás captar nuevos públicos: seguidores de tendencias que quieren estar al día de las nuevas propuestas gastronómicas. Pero a la vez, tu negocio podrá verse beneficiado al incluir estas bebidas en su carta, ya que destacan por:

- Sacar mayor partido a todas las piezas de frutas y verduras que una vez maduras se echan a perder (así se aprovechan en una rica y saludable bebida). Esta estrategia permitirá que se reduzcan los desperdicios en cocina.

- Ahorro de energía, puesto que se trata de elaborar bebidas a partir de alimentos crudos en los que no es necesario usar fuego.

- Consumo de productos de temporada y de km 0, en los que se minimizan los costes de transportes, almacenamiento y cultivo, a la vez que se promueve la sostenibilidad.

- Ahorro de tiempo en cocina: la única tarea que se ha de realizar es la de licuar los alimentos.

- Oportunidad para posicionarse como un restaurante de comida saludable, lo cual se traducirá en un aumento de visitas y fidelización de clientes.

- Conseguir reputación de restaurante de moda que ofrece en su carta lo más buscado por los 'foodies'.

- Otra ventaja de los smoothies es que pueden elaborarse mediante las recetas más sencillas y saludables, como por ejemplo:

SMOOTHIE DE AGUACATE

INGREDIENTES

- 1 aguacate
- 1 puñado de hojas de perejil
- ½ pepino
- 2 brinzas de eneldo
- ½ limón exprimido

SMOOTHIE DE FRESAS

INGREDIENTES

- 4 puñados de fresas
- 2 tomates
- ½ col verde

SMOOTHIE PIÑA COLADA

INGREDIENTES

- 2 bolas de helado de coco
- 1 chupito de zumo neutro de piña

SMOOTHIE PLÁTANO Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 taza de leche baja en grasa
- 1 plátano cortado en trozos
- 1 cucharada de chocolate en polvo
- 1 cucharada de miel
- 5 cubos de hielo

ZUMO DE TÉ VERDE

INGREDIENTES

- 1/2 taza de uvas verdes
- 1 taza de espinacas
- 1 taza de plátano congelado
- 1 taza de té verde

Para aportar un punto de cremosidad y obtener smoothie mejor emulsionado, incorpora una cantidad de Krona Original a la mezcla. También puedes optar por Krona Spray para decorar tu smoothie.

Begoña Rodrigo

“Nunca acabas de aprender”

Valenciana, dinámica, autodidacta, apasionada y luchadora. Así es Begoña Rodrigo (38 años) que, tras ser la ganadora de la primera edición del programa televisivo ‘Top Chef’ (Antena3), se postula como una de las nuevas sensaciones de la cocina española. Se ha formado entre Londres, Ámsterdam y Tailandia, y actualmente posee su propio restaurante, La Salita, en el barrio de La Amistad de Valencia. En breve, cumplirá otro sueño culinario con la apertura de un segundo restaurante muy cerca de ese mar mediterráneo que tanto le inspira y al que rinde constantemente tributo en sus platos.

RESTAURANTE LA SALITA

Tu romance con la cocina empezó...

Cuando estudiaba ingeniería industrial, hace 20 años. Me fui a Ámsterdam, me enamoré de la ciudad y me quedé a vivir pensando que encontraría un trabajo de lo mío, pero no funcionó. Entré a trabajar en la cocina de la prestigiosa cadena hotelera Marriot, primero preparando desayunos y luego me propusieron hacer prácticas en su restaurante gastronómico. Me quedé ocho años y aprendí muchísimo, a la vez que viajaba por Asia y África, donde pude descubrir muchísimos tipos de cocina diferentes. Después me fui a vivir a Londres y regresé a España donde, casi por casualidad, abrí mi restaurante: La Salita.

Trabajas con un menú cerrado.

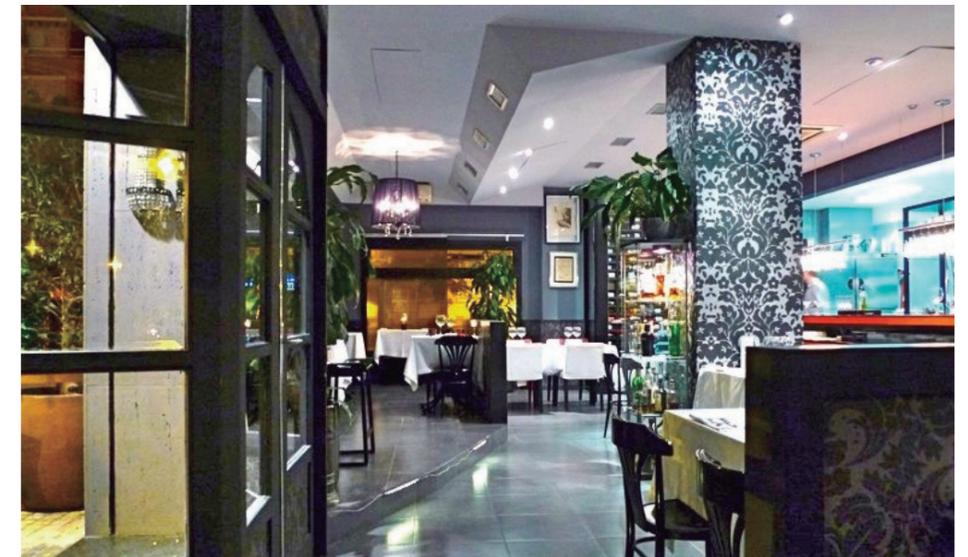
Sí, es un menú degustación de 43 euros que se compone de siete platos: cuatro entrantes, un pescado, una carne y un surtido de postres. Lo cambiamos cada 10 días, dependiendo del mercado.

¿Cuáles son las características de tu cocina?

Sabores nítidos, que se identifican fácilmente, y toques cítricos. También apuesto mucho por la estética. Me gusta que un plato, además de bueno, entre por los ojos.

¿Algún producto imprescindible?

Las verduras -sobre todo la cebolla- y el pescado, preferiblemente azul. También soy de fondos muy intensos.



¿Cuál de tus creaciones te enorgullece especialmente?

Los platos que más me emocionan son siempre los últimos que hago. Actualmente me gustan mucho nuestros caldos y guisos, que calificaría de profundos por su mezcla de pescados y carnes. Y también destacaría nuestra fideuá de plancton marino, una creación muy elegante y sutil.

¿Cómo creces como cocinera?

Nunca acabas de aprender. Creo que es lo que más nos engancha a los que nos dedicamos a esta profesión. Procuero viajar mucho, salir y sentarme en las mesas de profesionales que admiro. También me compro todos los libros de cocina que salen en el mercado.

¿Tus favoritos?

El Portal Del Echaurren, de Francis Paniego, y Sweetology de Josep Maria Rodríguez, ambos libros de la editorial Montagud.

¿Hay alguna cocina que te apasiona más que otra?

Siempre he tenido devoción por las cocinas asiáticas y sudamericanas. Sin embargo, en los últimos años he tenido la suerte de poder viajar mucho por España y he descubierto la variada gastronomía de nuestro país. ¡Me ha impresionado!

Y tendrás un referente en el sector...

Sin duda, Ángel León. Comparto totalmente su idea de cocina de mar. Me apasiona, a la vez que me inspira, su concepto muy real de la cocina.

¿Faltan caras femeninas visibles en la cocina?

Me da igual que tenga más visibilidad un hombre o una mujer mientras destaque por su talento. Pero sí que creo que hay muchas mujeres que aún no tienen la visibilidad que se merecen.

¿Un sueño cocinero?

Me quedan muchos. Este 2015 cumpliré varios: me iré a Madrid y a Sudamérica para dar clases de cocina, y el próximo verano abriré mi segundo restaurante, a pie de playa, en Patacona (Valencia).

A nivel personal, ¿cuál ha sido el efecto de Top Chef en tu carrera?

Me dio una publicidad brutal y de repente pasé a tener un nombre en el sector. Fue un enorme empujón a nivel de notoriedad, ya que la televisión es un monstruo en este sentido. También diría que me dio mucha seguridad en mí misma.

¿Qué valores de este tipo de programas televisivos?

Ha contribuido en hacer llegar la gastronomía a todos los hogares y que la gente sienta pasión por la cocina y la entienda mejor. Pero, personalmente, creo que tendrían que enfocarse más en la cocina y no tanto en la parte 'reality'.

TEXTO L. ZIEGER

ENSALADA DE BERENJENA AHUMADA, ENCURTIDOS Y SALAZONES



INGREDIENTES

BERENJENA AHUMADA

Berenjena	300	gr.
Albahaca	100	gr.
Parmesano	30	gr.
Aceite de oliva	100	gr.
Limón	1	ud.
Sal y pimienta		

YEMA EN SALMUERA

Yemas de huevo	6	uds.
Sal	250	gr.

TÁRTAR DE ENCURTIDOS

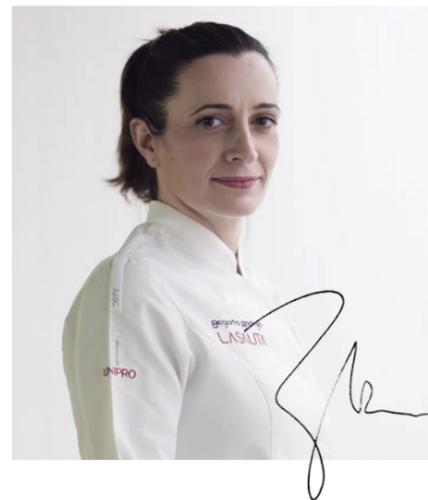
Pepinillos	50	gr.
Alcaparras	50	gr.
Ajos aliñados	50	gr.
Cebollino	10	gr.

POLVO DE SALAZONES

Mojama	50	gr.
Bacalao en salazón	50	gr.
Huevas de maruca en salazón	50	gr.

ACEITE DE ALBAHACA

Albahaca	300	gr.
Aceite de oliva	300	gr.
Sal		
Zumo de ½ lima		



ELABORACIÓN

Berenjena ahumada: Cocinar las berenjenas a la brasa, tapándolas en el último momento de manera que consigamos el mayor sabor a ahumado posible. Reposar 1 hora antes de sacarles la carne y salpimentar.

Blanquear la albahaca y reservar.

Triturar la berenjena junto con la albahaca, el parmesano y el zumo de medio limón, acabando montando la mezcla a modo de mayonesa con el aceite. Rectificar de sal y pimienta.

Yema en salmuera: Colocar la mitad de la sal en la base de un contenedor, sacar cuidadosamente las yemas y colocar sobre la sal, cubriéndola con la restante. Dejar que la sal actúe 4 horas. Tras este tiempo lavar con un hilo de agua fresca, secar bien y batir con unas varillas obteniendo una pasta muy sedosa.

Tártar de encurtidos: Picar todo finamente, mezclar y reservar.

Polvo de salazones: Triturar por separado cada uno de los pescados hasta obtener hilos muy finos de cada uno de ellos. Reservar.

Aceite de albahaca: Blanquear la albahaca, enfriar, escurrir bien y triturar junto al aceite y el zumo de lima. Salar al gusto. Pasar por una estameña, de modo que quede un aceite completamente limpio.

MONTAJE

Aros de nabo, mostaza verde, pimpinela, verdolaga y tagete.

Colocar en la base y en forma de círculos la yema y la berenjena; rellenar el hueco central con el aceite de albahaca; disponer sobre los purés el tártar de encurtidos y el polvo de salazones; acabar con unos aros de nabo rellenos de mostaza verde, hojitas de pimpinela, verdolaga y pétalos de tagete. Ahumar en frío.



Los fondos son el alma de mi cocina pero no siempre tengo tiempo para hacerlos.

Knorr te presenta el primer fondo cocinado como tú lo harías, listo para usar.



Pide tu muestra en ufs.com/fondos



RECETARIO

Precio por ración

Entrantes y primeros

Calamar Rebozador Knorr	1,05 €
Ensalada César Salsa César Hellmann's	1,03 €
Croquetas Salsa Bechamel en Frío de Knorr	0,80 €
Nuggets de pollo Mayonesa Hellmann's	1,25 €
Patatas Bravas Alioli Hellmann's	0,45 €

Segundos

Hamburguesa Berenjena Mayonesa Hellmann's	1,31 €
Hamburguesa Ternera Mayonesa Hellmann's	1,89 €

Postres

Cheesecake Carte D'Or	0,72 €
Panna Cota Carte D'Or	0,48 €
Citrus & Grapefruit Ice Tea Té Lipton	0,15 €

Coste menú de 3 a 6 €

RECETA FÁCIL Y SABROSA



Desde 1,05 € por ración

CALAMAR EN ORLY DE PIQUILLO Y MAYONESA DE CÍTRICOS

(para 10 pers.)



**REBOZADOR
KNORR**

Alta versatilidad.
Tempura, buñuelos
y masa orly.

Calamar tubo	1,5 kg.
Rebozador Knorr	150 gr.
Tártara Hellmann's	120 gr.
Pimiento del piquillo	150 gr.
Dip Hellmann's Original	200 gr.
Zumo de lima	20 gr.
Zumo de naranja	20 ml.

1. Para la masa Orly: en un bol, disolver el Deshidratado del Rebozador Knorr con 210 mls. de agua, añadir la Salsa Tártara Hellmann's y los pimientos del piquillo muy bien picados. Remover bien y dejar reposar la masa un par de minutos.
2. Cortar los tubos de calamar en rodajas de 1 cm de grosor y reservar. Para freír, utilizar aceite Betafrit por su conveniencia y durabilidad y poner en una freidora a una temperatura previa de 190°C.
3. Sumergir las anillas de calamar en la masa elaborada y freír en el aceite bien caliente durante 1,5 minutos.
4. Para la salsa dip: en un bol, disponer la Mayonesa Hellmann's Original y añadir el zumo de los 2 cítricos, lima y naranja. Mezclar bien y poner a modo de dipeo junto a las anillas orly.

ENTRANTE Y PRIMEROS VERANIEGOS

Primeros con mucho sabor para seducir a los paladares ávidos de experiencias intensas.
¡Buen provecho!



Desde 1,44 € por ración

ENSALADA CÉSAR

(para 10 pers.)



**SALSA CÉSAR
HELLMANN'S**

Auténtico sabor a queso
y anchoas. Garantía
de sabor en todas tus
preparaciones

Lechuga romana	1,5 kg.
Pechuga de pollo	600 gr.
Salsa César Hellmann's	500 ml.
Tomate cherry	200 ml.
Bacon	350 ml.
Picatostes de pan	200 gr.
Orégano	

1. Llenar el bol de ensalada romana.
2. Colocar unos filetes de pechuga de pollo cocidos al horno, unos dados de bacon salteados, unos tomatitos cherry y unos picatostes de pan.
3. Salsear el centro de la ensalada con la Salsa César Hellmann's y espolvorear con orégano.



Desde 0,80 € por ración

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON 3 SALSAS



**SALSA BECHAMEL
EN FRÍO
KNORR**

Salsa de preparación
en frío con excelente
estabilidad en cocina.
Sólo añadir agua.

Bechamel en Frío Knorr	300 gr.
Virutas de jamón ibérico	100 gr.
Empanador Knorr	100 gr.
Mayonesa Hellmann's	300 ml.
Alioli Hellmann's	250 ml.
Pimientos del piquillo	80 gr.
Curry deshidratado	25 gr.

1. Para la masa: en un bol, poner la Bechamel Deshidratada Knorr, añadir 525 mls. de agua y poner el jamón ibérico en virutas. Salpimentar y remover bien. Dejar reposar 10 minutos.
2. Para las salsas: utilizar directamente la Salsa Alioli Hellmann's. Para la salsa de piquillo: triturar con el turmix 150 mls. de Mayonesa Hellmann's con el pimiento del piquillo. Para la salsa de curry: mezclar directamente los otros 150 mls. de Mayonesa Hellmann's con el deshidratado de curry durante 1 minuto.
3. Con la ayuda de una manga pastelera, realizar churros de masa cortando cada 3/4 cm. y convertir en croquetas. Empanar las croquetas con Empanador Knorr y freír a temperatura bien alta.
4. Montar acompañando de las 3 salsas anteriormente realizadas para dipear.

ENTRANTE Y PRIMEROS

VERANIEGOS

Primeros con mucho sabor para seducir a los paladares ávidos de experiencias intensas.
¡Buen provecho!



Desde 1,25 € por ración

NUGGETS DE POLLO

Y DIPEO DE CREMA AGRIA Y MAYONESA DE PIQUILLO

(para 10 pers.)



EMPANADOR KNORR

No requiere pasar por harina y huevo. Empanados dorados y uniformes.

Solomillo de pollo	1,5 kg.
Empanador knorr	150 gr.
Mayonesa Hellmann's	400 gr.
Pimientos del piquillo	50 gr.
Yogurt natural sin azúcar	75 ml.

- Cortar en mitades los solomillos de pollo, empanar con la ayuda del Empanador Knorr y un tupper grande y plano. Reservar.
- Para la salsa de piquillo: en un bol, poner 200 mls. de Mayonesa Hellmann's Original y los 50 grs. de pimientos del piquillo y triturar bien con la ayuda de una turmix.
- Para la salsa agria: en un bol, poner 200 mls. de Hellmann's y mezclar bien con 75 mls. de yogurt natural sin azúcar.
- Freír en aceite bien caliente las piezas de pollo empanadas y disponer las salsas para dipear al lado de los nuggets ya fritos.



Desde 0,45 € por ración

PATATAS BRAVAS

AL PIMENTÓN CON ALIOLI

(para 10 pers.)



ALIOLI HELLMANN'S

El sabor del alioli de siempre.

Patatas monalisa	1,2 gr.
Pimentón picante deshidratado	80 gr.
Alioli Hellmann's	500 ml.
Cebollino fresco	60 gr.

- Cortar las patatas monalisa en cubos de unos 2/3 cm de lado, freír 5 minutos con una temperatura media/baja de 120 °C y termirar a temperatura fuerte (190°C) durante 1 minuto.
- Nada más salir de la freidora bien caliente y sin escurrir el aceite, mezclar con el deshidratado de pimentón picante y salpimentar.
- Disponer la salsa Alioli Hellmann's directamente encima y decorar con unos cebollinos cortados.

SEGUNDOS

HAMBURGUESAS

Confía en la gama de productos de Unilever Food Solutions para conseguir ese toque de gracia que convierte una simple receta en un gran plato, listo para triunfar.



Desde 1,31 € por ración

HAMBURGUESA

DE BERENJENA

(para 10 pers.)



MAYONESA HELLMANN'S HELLMANN'S

Número uno mundial en ventas*

Berenjenas	1,2 kg.
Pan de hamburguesa	10 ud.
Hongos silvestres	400 gr.
Chalota	300 gr.
Ajo	100 gr.
Queso muenster	400 gr.
Mezclum (lechuga, menta, remolacha, mizuna, escarola)	300 gr.
Quinoa	50 gr.
Mayonesa Hellmann's	250 ml.
Aceite de oliva	100 ml.
Ras el hanut	10 gr.
Zumo de limón	30 ml.

- Marcar a la parrilla 4 láminas de berenjena, dar altura a las mismas una sobre otra y hornear durante 3 minutos a 150°C.
- Marcar a la plancha las láminas de chalota, berenjena y hongos aderezados con ajo. Reservar.
- Para la salsa: en un bol, mezclar en el aceite el ras el hanut y la mayonesa con el zumo de limón. Agitar bien y reservar.
- Tostar el pan y colocar la mitad del mezclum en la base y sobre este la hamburguesa de berenjena, las verduras y los hongos salteados. A continuación, poner el queso muenster y salsear con la Mayonesa Hellmann's ya condimentada y la quinoa tostada.
- Decorar y terminar con el resto del mezclum.



Desde 1,89 € por ración

HAMBURGUESA

DE TERNERA CON AGUACATE

(para 10 pers.)



MAYONESA HELLMANN'S HELLMANN'S

Número uno mundial en ventas*

Ternera picada	1,25 kg.
Pan de hamburguesa	10 ud.
Aguacate	400 gr.
Lima	50 ml.
Bacon	350 gr.
Queso de cabra	300 gr.
Cebolla roja	300 gr.
Vinagre de arroz	50 ml.
Rúcula	150 gr.
Estragón	100 gr.
Perifollo	100 gr.
Cebollino	100 gr.
Mayonesa Hellmann's	350 ml.
Pimiento rojo piquillo	100 gr.

- Amasar y dar forma de hamburguesa a la carne picada de ternera. Planchar en la parrilla y reservar.
- Para la salsa: en un bol poner la Mayonesa Hellmann's y los pimientos del piquillo, triturar con una turmix y reservar.
- En la base del pan de hamburguesa, disponer primero un puré realizado con el aguacate y la lima, y después situar las láminas de bacon frito.
- Poner la carne sobre el puré y colocar encima el queso de cabra, unas gotitas de vinagre de arroz y rematar con la Salsa Hellmann's y la mezcla de hierbas (rúcula, estragón, perifollo y cebollino).

POSTRES
IRRESISTIBLES

Queremos una temporada muy dulce y lo vamos a conseguir gracias a estas deliciosas recetas de postres que combinan una textura untuosa con un sabor muy original.



Desde 0,72 € por ración

NEW YORK CHEESECAKE
CON FRUTOS ROJOS

(para 10 pers.)



CHEESECAKE
CARTE D'OR

Solución completa: incluye base para galleta. El sabor de la auténtica New York Cheesecake

Cheesecake Carte D'Or	1 ud.
Leche entera	750 ml.
Krona Pastelera	250 ml.
Coulis de Frutos Rojos Carte D'Or	300 gr.
Margarina	25 gr.

1. Para la base de galleta: mezclar el preparado de galleta migada con 50 mls. de agua caliente y 25 grs. de margarina, hacer una pasta y disponer como base en un molde de tarta para horno.
2. Para el relleno de queso: mezclar en un bol el deshidratado de queso con 750 mls. de leche y 250 mls. de Krona Pastelera, remover bien con una varilla durante un minuto y disponer en el molde sobre la galleta.
3. Hornear durante 1 hora y 15 minutos a 130°C.
4. Una vez terminado de hornear, dejar reposar al menos durante 1 hora en frío.
5. Porcionar y disponer a modo de 'topping' con el Coulis de Frutos Rojos Carte D' Or.



Desde 0,48 € por ración

PANNA COTTA
DE TÉ VERDE CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE

(para 10 pers.)



PANNA COTTA
CARTE D'OR

Nuestra mejor receta de todos los tiempos. Más cremosa.

Panna Cotta Carte D'Or	80 gr.
Té verde Lipton	2 ud.
Leche entera	400 ml.
Krona Original	400 ml.
Palillo de chocolate	10 ud.
Sirope de Vainilla Carte D'Or	100 ml.

1. En una cacerola poner los 400 mls. de leche entera a hervir infundiendo las 2 Pirámides Ensobradas de Té Lipton Verde. Una vez alcanzado el hervor, mezclar con el Deshidratado de Panna Cotta Carte D'Or hasta su disolución y retirar del fuego. Atemperar la mezcla con la Krona Original bien fría.
2. Dosificar en vasitos, que previamente hemos decorado en los bordes con una mezcla de azúcar y Sirope de Cereza Carte D'Or. Dejar enfriar al menos 2 horas en el frigorífico.
3. Decorar con un palito crujiente de chocolate y un poco de Sirope de Vainilla Carte D'Or.

RECETA FÁCIL
Y SABROSA



Desde 0,15 € por ración

CITRUS & GRAPEFRUIT
TÉ FRÍO

(para 10 pers.)



CITRUS & GRAPEFRUIT
ICE TEA
LIPTON

Endulza el placer.

Té Verde	
Naranja-Mandarina Lipton	4 ud.
Pomelo	100 gr.
Naranja	100 gr.
Zumo de limón	100 ml.
Hielo	300 gr.
Azúcar	100 gr.
Canela en polvo	20 gr.

1. Comenzar con 1500 mls. de agua hirviendo e infundir las 4 Pirámides Ensobradas de Té Lipton Verde Naranja-Mandarina, junto con las rodajas de naranja y pomelo y la canela en polvo. Dejar reposar 5 minutos.
2. Añadir 100 mls. de zumo de limón y 400 grs. de cubitos de hielo. Endulzar al gusto.

La hora del Vermut

Buena compañía, vermut, sifón y picoteo de tapas y latas es, para muchos, un sacrosanto ritual cuando llega el fin de semana. Y este fanatismo redobla con la llegada del sol. En cada ciudad, en cada barrio, hay locales con barras y/o terrazas donde entregarse al 'vermuteo'. Aquí van unos cuantos imprescindibles de nuestro país:

A leer...

'Teoría y práctica del vermut'

Volvemos a los orígenes, aquellos que nunca fallan, aquellos que, aunque siempre han estado allí, se dice que están de moda. El vermut es tendencia y tradición. Pero se puede ir aún más lejos: es un estilo de vida. ¿Pero por qué es tan moderno recuperar lo que ya bebían nuestros abuelos? ¿Por qué lo disfrutamos con las mismas tapas? ¿Qué tiene el vermut que encaja tan bien con los gustos de hoy en día? *Teoría y práctica del vermut* es el primer libro sobre esta bebida. Una obra divertida, desenfadada llena de consejos, recetas, historias y anécdotas curiosas e inéditas. Y claro, también un recopilatorio de las mejores vermuterías para disfrutar de esta bebida de moda. Todo ello para convertirse en un experto de la cultura vermutera. Escrito por Josep Sucarrats, Sergi Martín y Miquel Àngel Vaquer.

SENYOR VERMUT

Provença, 85
Barcelona.
Tel. 935 32 88 65



De lo mejorcito de Barcelona en cuanto a bomba, bravas, latas y, claro, vermut. Más de 40 referencias diferentes en la carta.

CASA LOLA

Granada, 46
Málaga
Telf. 952 22 38 14



Carteles antiguos de corridas de toros, 'souvenirs' típicos de Andalucía y el mejor vermut de grifo de la ciudad acompañado de altramuces.

BODEGAS LA ARDOSA

Colón, 13
Madrid
Telf. 915 21 49 79



Local minúsculo y con un exterior precioso. Muy buenas sus patatas bravas, sardinas y conservas de marisco.

BAR COS

Calderón de la Barca, 11
Santander
Telf. 942 07 47 47



De aspecto moderno pero de larga trayectoria, es ideal para tomar un vermut de alguna de las marcas que se producen en Cantabria.

VERMUTERÍA VICTORIA

Plaza Rey San Fernando, 4
Burgos
Telf. 965 20 10 01



Pinchos y tapas creativos en este recién reformado local cercano a la catedral. Una mención especial al salmón con aguacate y cebolla confitada.

MUSEO DEL VERMUT

Vallroquetes, 7
Reus
Telf. 977 34 23 12



Como no, en la ciudad más vermutera de España ha abierto el primer Museo del Vermut del país. El recinto cuenta con una vermutería, un restaurante y salones privados.



En Espinaler, la especialidad son las conservas que proveen a miles de restauradores nacionales y más allá de nuestras fronteras. Hemos conocido a Miquel Tapias, cuarta generación de la familia y actual propietario y Presidente del Grup Espinaler.

Miquel Tapias

Presidente del Grup Espinaler

¿Qué es Espinaler?

Abrió en 1896 siendo una pequeña taberna mediterránea. En la actualidad, es una empresa que provee productos de altísima calidad por toda España y alrededor del mundo.

El vermut está de moda.

Sí, aunque en Espinaler nunca ha pasado de moda, hoy en día tenemos muchísima más demanda. Cada día hay más gente de aquí que se suma a esta práctica y también les gusta a los 'guiris'. ¡Es una oferta turística con mucho potencial!

¿Cuáles son los productos estrella de Espinaler?

La salsa Espinaler (una receta secreta), el vermut (fabricado en Reus), las escupiñas, las anchoas y los mejillones en conserva. Producimos más de un millón y medio de latas al año.

Y si tuviera que destacar las virtudes de las conservas...

¡Muchas! Tienen un enorme potencial tanto por el producto que contienen como por el jugo, muy gustoso. Destacar su diversidad, su calidad, que son prácticas, que maridan bien con vinos, cervezas y licores, que permiten creatividad... Además, favorecen comidas simpáticas y buenísimas.

¿Cuánto tiempo aguanta una conserva?

Oficialmente, 5 años. Pero, para sacarle partido, hay que informarse de cada producto porque algunos ganan con la maduración.

¿Una asignatura pendiente de este producto?

Darlo a conocer al resto del mundo. También educar en el uso y juego que dan las latas a nivel culinario. Sirven para elaborar estupendas ensaladas, arroces, tostadas, tapas...

Aprovechamos... Tendrá algún truquillo.

No soy buen cocinero pero, por ejemplo, las raspas de anchoas rebozadas y fritas -sí, las raspas solas- se comen como pipas. Y con nuestro chipirón con tinta puedes preparar un arroz a la cubana asombroso. ¡Y es lo más sencillo del mundo!

¿Tener conservas en la carta es un incentivo para un restaurante?

Sin duda. El comensal valora mucho los picoteos. Por ejemplo, si en la misma lata pones dos olivas, dos anchoas y dos mejillones, obtienes un pica-pica de preparación mínima con un coste de unos 60 céntimos, que se puede asumir incrementando la partida de cubierto o de pan. Y el cliente se quedará contento. Nos falta dar un salto cualitativo y ser un poco más espléndidos para fidelizar.

TEXTO LAIA ZIEGER

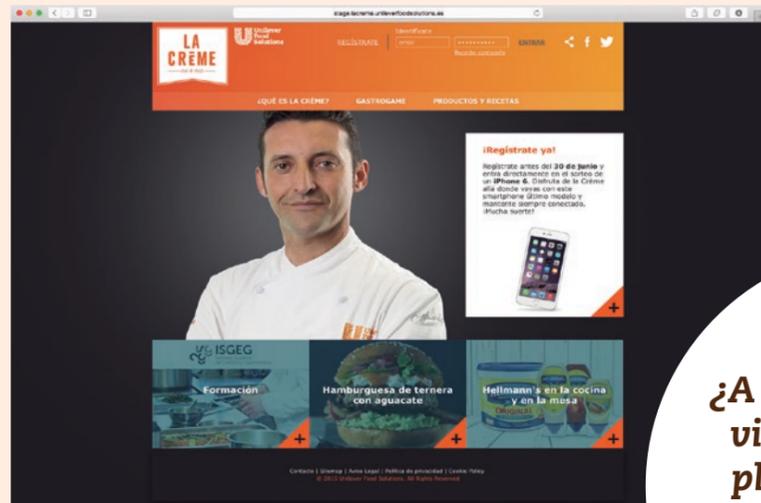


¡Saca partido a la época dorada del vermut integrándolo en tu carta!



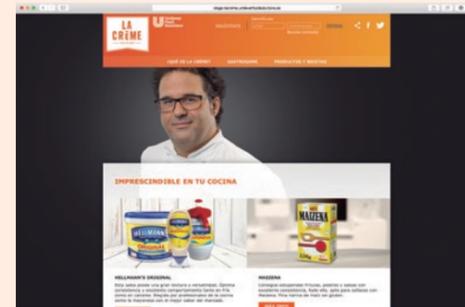
Nuevo Portal Web DE LA CRÈME

Desde el 1 de junio Unilever Food Solutions ha puesto en funcionamiento el nuevo portal web de La Crème, el exclusivo club de Chefs y profesionales hosteleros. Entre los contenidos de esta plataforma didáctica y dinámica figuran diversos materiales gratuitos para mejorar la formación en gestión hostelera, fantásticos regalos, recetas, inspiración culinaria y... ¡muchas más sorpresas!



¿A qué esperas para visitar esta nueva plataforma online pensada para facilitar tu día a día?

LA CRÈME, ACCESIBLE DESDE www.unileverfoodsolutions.es, CUENTA CON LOS SIGUIENTES CONTENIDOS:



Formación:

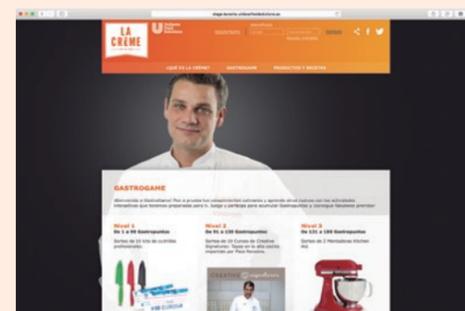
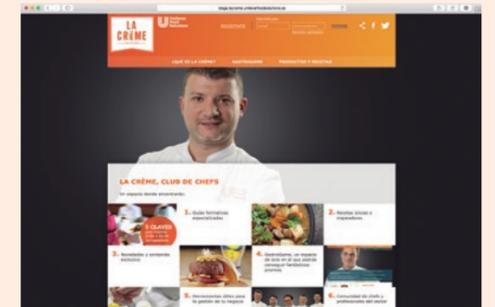
Podrás descargar gratuitamente material de formación para la gestión de tu negocio como, por ejemplo, nuestras prácticas Guías Formativas que recopilan temas tan diversos como el marketing digital para restaurantes, la gestión de mermas, la planificación de menús, la organización en la cocina, la nutrición...

Además, los miembros del exclusivo club de chefs La Crème tendrán acceso de forma gratuita al Programa oficial de Gestión de Restauración, desarrollado por el ISGEG (Instituto Superior de Gestión y Gastronomía) y valorado en más de 1.000€.

Recetas e Inspiración culinaria:

En el portal podrás acceder a las últimas novedades en cuanto a productos de Unilever Food Solutions y sus aplicaciones. ¡Queremos ser partícipes de tu inspiración!

Ponemos a tu disposición muchas y variadas recetas y recetarios para que puedas renovar tus menús de una forma práctica y pensada para facilitar al máximo tu día a día profesional



Gastrogame:

Participando en el 'Gastrogame' de La Crème, acumularás puntos y podrás ganar fantásticos premios a lo largo de todo el año. ¿Te apuntas?

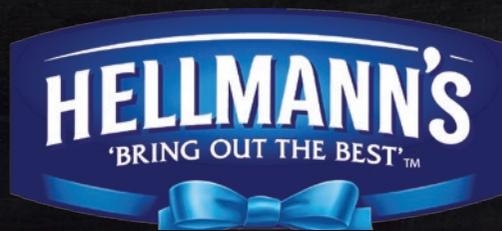


¿Quieres formar parte del Club? ¡Nada más fácil!
Entra en www.unileverfoodsolutions.es y regístrate en el Club La Crème.



¡Te esperamos!

*Bases legales disponibles en www.lacreme.unileverfoodsolutions.es



Diferénciate siendo un local mayonesero!



Si eres un bar o restaurante atrevido con ganas de innovar, ganar más clientes y fidelizarlos...

¡no pierdas la oportunidad de ser un local mayonesero Hellmann's!

¡Inscríbete en www.ufs.com!

Saldrás en la web de Hellmann's

Anuncio de TV dirigirá a tus clientes a la web



Campaña de comunicación



Presencia en reservON

 **Unilever Food Solutions**

Promoción válida del 1 de Mayo al 30 de Septiembre de 2015

* Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.