

Menús del mañana para los chefs de hoy

# MENÚS del FUTURO 2023

**Ingredientes  
tradicionales**

*¡hechos trendy!*

**LAS 8  
MEJORES  
TENDENCIAS**

*a nivel global*



Unilever  
Food  
Solutions



# PARA *empezar*

**Chef Kees van Erp**  
Chef Ejecutivo Global  
Unilever Food Solutions



**Mantener tus menús en tendencia y lograr inspirar es algo que, como chefs, nos ocupa mucho y cada día se vuelve más y más retador.**

Con eso en mente, hemos creado MENÚS DEL FUTURO para apoyarte e inspirarte. En el reporte incluimos las más grandes tendencias y demostramos cómo pueden llevarse a la realidad a través de recetas. Dichas recetas surgieron al inspirarnos en diferentes culturas culinarias y fueron probadas en cocinas profesionales.

Con ellas puedes saborear la posibilidad de llevar las tendencias hasta tu menú.

¡Detrás de todas estas recetas tan inspiradoras y cuidadosamente creadas, están nuestros equipos más talentosos de chefs de **UNILEVER FOOD SOLUTIONS** de todo el mundo!

Contamos con más de 250 chefs alrededor del mundo, preparados para apoyarte en la creación de recetas en tendencia, adaptadas a las necesidades de tu operación, para estar siempre **#ListosParaHoyCocinandoElMañana**



# Todo sobre MENÚS del FUTURO 2023



Estamos viviendo una época de grandes cambios en el mundo. Cuatro de las ocho grandes megatendencias identificadas por Unilever, se relacionan con la industria del Food Service. Éstas surgen de 178 reportes sobre tendencias, analizando 44,000 ocasiones de comida en más de 15 países. Nuestras tendencias representan una importante evolución global, que permanecerá con nosotros durante varios años.

Estas megatendencias son:

**Elecciones conscientes**

**Vida más saludable**

**El renacimiento de la cocina**

**Experiencias indulgentes**

Y en relación a estas 4 mega tendencias, hemos identificado 8 tendencias emergentes en la industria que serán relevantes este 2023.

Menús del Futuro es un reporte anual sobre las tendencias en la industria de los alimentos. Para 2023, en Unilever Food Solutions nos reunimos con un equipo de chefs y socios de la industria global para seleccionar las 8 mejores tendencias gastronómicas, dignas de admirar y de cocinar. Todas ellas han sido probadas y validadas con más de 1600 chefs alrededor del mundo, y luego traducidas en recetas de cocina profesionales para poder transformarlas en una realidad.

Estas recetas tienen como objetivo servir de inspiración para tus menús, considerando los retos que enfrentas día con día, tales como la falta de personal, el desabasto de insumos y el incremento en costos de los ingredientes.

Por otra parte, con Menús del Futuro y las 8 tendencias aquí reflejadas, vemos la gran oportunidad de utilizar ingredientes más nutritivos y sostenibles, que dejen menor huella de carbono; y al mismo tiempo descubrimos técnicas culinarias que realzan el mejor sabor de cada platillo, mientras nos brindan un equilibrio de deliciosas indulgencias.

Esto también desempeña un papel clave para mejorar las dietas, con una nutrición más positiva y reduciendo el impacto ambiental de la cadena alimentaria en el mundo.

En este reporte encontrarás la explicación de cada una de las tendencias, junto con recetas trendy, así como los siguientes detalles:



El informe es interactivo, por lo que puedes avanzar a tu propio ritmo.



¡Encuentra consejos de sostenibilidad o de baja huella de carbono donde veas este símbolo!

### ¿Sabías que...?

El 80% de los restaurantes en todo el mundo tienen un problema de escasez en mano de obra, aunque el COVID esté quedando atrás.

Se estima que los platillos a base de plantas y con baja huella de carbono encontrados en los menús tengan un crecimiento acelerado, siendo 15 veces más alta que hace 4 años

### Los Mejores Ingredientes y Técnicas

Descubre los principales ingredientes y técnicas que van mejor con la tendencia.

### Introducción UFS

Disfruta una introducción de cada chef de UFS y tips brindados por todos ellos.

Para saber más detalles acerca de las tendencias y cómo Unilever Food Solutions puede ayudarte, por favor visita [unileverfoodsolutions.com.mx](http://unileverfoodsolutions.com.mx)

Para más información **visita**  
**UFS.COM.MX**

# LAS 8 MEJORES TENDENCIAS

*a nivel global*



1

**Menús Ultra Eficientes**

9



2

**Modernos y Esenciales**

25



3

**Alimentos Para Sentirse Bien**

43



4

**Alimentos Silvestres**



53

El informe es interactivo, por lo que puedes avanzar a tu propio ritmo.



5

**La Felicidad de Compartir**

65



6

**Contrastes Inesperados**

79



7

**Verduras Irresistibles**

89



8

**Proteína Alternativa**

93

<a href="#">Productos UFS</a>	106
<a href="#">Los 50 alimentos del Futuro Knorr®</a>	108
<a href="#">Índice</a>	110
<a href="#">Conoce al equipo</a>	112
<a href="#">Sobre nosotros</a>	114



# MENÚS *Ultra Eficientes*

**Utiliza los ingredientes de forma inteligente para reducir el desperdicio de alimentos (y los costos).**

## **MENÚS ULTRA EFICIENTES**

es reducir al mínimo los residuos y potenciar al máximo el sabor de los platillos.

**Hay mucho que aprender de las distintas cocinas del mundo en las que se utiliza el animal entero o la verdura entera en un platillo, ya que necesitan ser eficientes con los recursos disponibles. Esto significa aprovechar al máximo cada pieza de un ingrediente y no quedarse sólo con los "cortes buenos" o "de primera calidad", influyendo positivamente en sus beneficios... es un "ganar-ganar".**

Técnicas que existen desde hace siglos, como la fermentación, el encurtido y el curado, no sólo prolongan la vida de los ingredientes, sino que también le añaden una hermosa complejidad a los sabores.

Algo muy importante también para reducir significativamente el desperdicio de alimentos, es planificar eficazmente el flujo de trabajo detrás y al frente de la cocina.

## **LOS HÉROES DE LA** *eficiencia*

» En esta sección el chef Daryl Ruiz te muestra como usar zanahoria en multiples formas, ayudando a simplificar tu inventario y reducir desperdicios.

**Mejores ingredientes:** Vegetales, Sopas, Caldos, Carne, Verduras de Hojas  
**Mejores técnicas:** Hervido, A la Parrilla, Estofado, Asado, Hecho Puré

# Mosaico de ¡Solo Zanahorias!

POR *Daryl Ruiz*



“Este platillo está pensado en ¡Basta de desperdiciar comida! Tenemos un compromiso como chefs para ayudar al planeta, tenemos conocimiento de ingredientes y técnicas que pueden ayudar a dejar de desperdiciar alimentos, por eso solo usé zanahorias en este platillo.”

**Chef Daryl Ruiz**  
Chef Especialista de Hoteles- México  
@chefdaryl03

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### REDUCCIÓN DE JUGO DE ZANAHORIA

1.5 L de jugo de zanahoria

### CREMA DE ZANAHORIA

1 kg de zanahorias sin pelar con tallos y hojas

30 ml de aceite vegetal

15 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

80 ml de reducción de jugo de zanahoria

### POLVO DE PIEL DE ZANAHORIAS HORNEADAS

Piel de zanahorias horneadas sobrantes, obtenidas de las zanahorias horneadas.

Bagazo de las zanahorias del jugo

## PREPARACIÓN

### REDUCCIÓN DE JUGO DE ZANAHORIA

- Reduce el jugo de zanahoria en una olla. De 1.5 L a .250 L a fuego medio, cuela y reserva.
- Reserva el bagazo de la zanahoria para deshidratarlo.

### CREMA DE ZANAHORIA

- Retira los tallos de las zanahorias y reserva.
- Sazona las zanahorias sin pelar con el aceite y el Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Envuelve en papel aluminio y hornea durante 70 minutos a 180°C.
- Retira del aluminio y deja enfriar un par de minutos.
- Retira las puntas, pela las zanahorias y reserva la piel de la zanahoria.

### POLVO DE PIEL DE ZANAHORIAS HORNEADAS

- Coloca en un tapete de silicón el sobrante de piel de las zanahorias rostizadas.
- Deshidrata la piel de zanahoria en una charola en el horno a 60°C. Una vez fríos, coloca en el procesador hasta obtener un polvo fino, cuela si es necesario y reserva.
- *NOTA: Obtendrás más piel de zanahoria del mosaico de zanahoria.*



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### CROCANTES DE ZANAHORIA

70 ml de aceite vegetal

100 ml de reducción de jugo de zanahoria

20 g de polvo de piel de zanahorias horneadas

Harina de todo uso (cantidad necesaria)

### VINAGRETA DE ZANAHORIA Y ACEITE DE HOJAS DE ZANAHORIA

40 g de hojas de zanahoria

100 ml de aceite vegetal

100 ml de reducción de jugo de zanahoria

### MOSAICO DE ZANAHORIA

Tallos de zanahoria

1 kg de zanahorias sin pelar con tallos y hojas

30 ml de aceite vegetal

15 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### EMPLATADO

Mosaico de zanahoria

Crema de zanahoria

Láminas sesgadas de zanahorias finas

Hojas de zanahoria

Crocante de zanahoria

Vinagreta de zanahoria

## DETRÁS DE LA receta

Para esta receta, utilizamos seis técnicas de cocina: reducción, deshidratado, pulverizado, horneado, vinagretas y tejas para un mismo ingrediente: **¡Zanahorias!**



## PREPARACIÓN

### CROCANTES DE ZANAHORIA

- Mezcla los ingredientes con robot de mano hasta emulsionar.
- Calienta un sartén antihaderente y coloca un poco de la masa hasta que deje de soltar burbujas y esté crujiente, retira del fuego y quita el exceso de grasa en papel absorbente. Deja enfriar.
- Mantenlos secos y tapados. En caso de faltar fuerza a los crocantes de zanahoria, agrega un poco de harina.

### VINAGRETA DE ZANAHORIA Y ACEITE DE HOJAS DE ZANAHORIA

- Licúa el aceite con las hojas de zanahoria, mantén por espacio de tres a cinco minutos en la licuadora para que el aceite se caliente por fricción.
- Posteriormente, cuela con un paño fino o papel absorbente y reserva hasta enfriar.
- Una vez frío el aceite, mezcla sutilmente con la reducción del jugo de zanahoria restante.

### MOSAICO DE ZANAHORIA

- Deshidrata los tallos de zanahoria en una charola dentro del horno a 60°C. Una vez fríos, coloca en el procesador hasta obtener un polvo fino; cuela si es necesario y reserva.
- Sazona las zanahorias sin pelar con el aceite y el Knorr® Professional Caldo de Pollo, envuelve en papel aluminio y hornea durante 50 minutos a 170°C. Una vez frías, retira los bordes y pela las zanahorias.
- En una charola, espolvorea por completo las zanahorias para el mosaico. Cubre una charola con papel film y coloca las zanahorias en forma de flor (una al centro y siete alrededor) enrolla con el papel film lo más apretado posible, haz un nudo por un costado, enrolla más y haz otro nudo por el lado contrario.
- Enfría por 2 horas y rebana en rodajas gruesas con un cuchillo muy afilado, retira del plástico cuidadosamente.

### EMPLATADO

- Coloca el mosaico de zanahoria frío en medio de un plato.
- Coloca un par de puntos de la crema de zanahoria alrededor del mosaico y decóralo con rodajas finas de zanahoria, hoja de zanahoria y crocante de zanahoria.
- Y luego remata con la vinagreta de zanahoria.



@chefdaryl03



# Ensalada de la Tierra

POR Mariana Morales



“Muchas veces tenemos poco tiempo para preparar recetas con sabor, y que además aporten nutrimentos. Con esta receta podemos dar un giro a lo de todos los días.”

**Chef Mariana Morales**  
Chef Especialista Comedores  
@chefmarianaufsmx

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### VINAGRETA

- 50 ml de jugo de limón
- 150 ml de aceite de oliva
- 15 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### ADEREZO

- 300 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**
- 12 g de perejil blanqueado
- 5 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### BOWL

- 200 g de cherrys cortados en 1/4
- 350 g de jícama en bastones
- 200 g de kale troceado
- 300 g de quinoa blanca cocida
- 350 g de lentejas cocidas
- Microgreens

## PREPARACIÓN

### VINAGRETA

- Prepara una vinagreta con el jugo de limón y el aceite de oliva.
- Incorpora el Knorr® Professional Caldo de Pollo, rectifica sabor y reserva.

### BOWL

- Blanquea los bastones de zanahoria y consérvalos tibios.
- Asa los bastones de jícama y mantenlos tibios.
- Mezcla la quinoa, la lenteja, vegetales y cherrys con la vinagreta. Conserva tibia la ensalada.

### ADEREZO

- Licúa la Hellmann's® Mayonesa Real con el perejil blanqueado y el Knorr® Professional Caldo de Pollo.

### EMPLATADO

- Sirve la ensalada en un plato o bowl hondo, acompaña con el aderezo y decora con microgreens.



# Ensalada de tubérculos y hojas con Vinagreta de Granada

POR *Luis Miguel Cortés Soler*



“Existen técnicas culinarias que resaltan el sabor de los ingredientes, uno de ellos es el rostizado que, por su naturaleza, concentra el sabor de ciertos vegetales. En este caso el sabor de los tubérculos incrementa, dejando notas dulces y rostizadas.”

**Chef Luis Miguel Cortés Soler**  
Chef Innovación y Desarrollo  
Norte Latinoamérica  
@chefluissolerufsmx

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### RAÍCES

200 g de betabel caramelo limpio y desinfectado

200 g de zanahoria baby de colores limpias y desinfectadas

200 g de camote naranja limpio y desinfectado

200 g de papa cambray morada limpia y desinfectada

10 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

40 ml de aceite de oliva

2 g de orégano fresco picado

2 g de tomillo fresco picado

2 g de romero fresco picado

2 g de salvia fresca picada

### HOJAS

100 g de hojas de betabel

100 g de hojas de zanahoria

100 g de hojas de apio

100 g de espinacas baby

100 g de arúgula

## PREPARACIÓN

### RAÍCES

- Corta el betabel baby con todo y cáscara en rodajas de .5 cm, mezcla con la salvia, 10 ml de aceite de oliva y el Knorr® Professional Caldo de Pollo, y coloca en una charola para horno.
- Mezcla las zanahorias baby sin pelar con 10 ml de aceite de oliva, el tomillo picado y Knorr® Professional Caldo de Pollo, coloca en una charola para horno.
- Corta el camote en cubos de 1.5 cm con todo y cáscara y mezcla con el orégano fresco picado, el aceite de oliva y Knorr® Professional Caldo de Pollo; coloca en una charola para horno y reserva.
- Mezcla las papas cambray con 10 ml de aceite de oliva y Knorr® Professional Caldo de Pollo, coloca en una charola para horno y reserva.
- Calienta el horno a 170°C y rostiza.

### HOJAS

- Corta las hojas en trozos de 2cm.
- Reserva.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### PARA ACOMPAÑAR LA ENSALADA

100 ml de aceite de oliva

18 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

1 kg de pechuga de pavo en escalopas

200 g de queso de cabra

### VINAGRETA DE GRANADA

300 g de granos de granada

50 ml de vinagre balsámico

100 ml de aceite de canola

2 g de sal

1 g de pimienta rosada troceada

### EMPLATADO

Flores y/o brotes comestibles

## PREPARACIÓN

### PARA ACOMPAÑAR LA ENSALADA

- Marina la pechuga de pavo con aceite de oliva y Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Asa a la parrilla y reserva.
- Desmorona el queso de cabra.

### VINAGRETA DE GRANADA

- Licúa la granada con el vinagre balsámico y cuela.
- Agrega sal y la pimienta rosa.
- Incorpora el aceite en forma de hilo hasta formar la emulsión.

### EMPLATADO

- Decora con las flores o brotes comestibles.

## Tips DEL CHEF

- » Puedes sustituir los tubérculos por otro tipo de vegetales o leguminosas.



@chefluisolerufsmx

# Gnocchi de Espinaca en Mantequilla de Salvia

POR *Juan David Guevara*



“ Los gnocchi son una de las pastas más tradicionales de Italia. En este caso, los preparamos con los tallos de la espinaca para darles un delicioso color verde y como casi en cualquier restaurante italiano tenemos mermas de tomate, emplataremos con semillas de tomate marinadas.”

**Chef Juan David Guevara**  
Chef Especialista Colombia  
@Chefdavid\_ufscol

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### GNOCCHI

300 g de **Knorr® Professional Puré de Papa**

300 g de tallos de espinaca

900 g de agua

3 huevos

300 g de harina de trigo

### MANTEQUILLA DE SALVIA

500 g de mantequilla

30 g de salvia

## PREPARACIÓN

### GNOCCHI

- En una licuadora, agrega los tallos de espinaca, licúa junto con el agua hasta extraer todo el color y tamiza.
- En una olla, agrega el agua de espinaca y al romper el hervor, agrega el Knorr® Professional Puré de Papa, mezcla bien y lleva a refrigeración.
- Toma la mezcla fría y agrega los huevos y la harina, amasa hasta lograr una buena textura.
- Da forma alargada a la masa con un grosor de 1 cm y corta en segmentos de 2 cm, luego da forma con un tenedor.
- En una olla con abundante agua con sal, cocina los gnocchi hasta que floten.

### MANTEQUILLA DE SALVIA

- En un sartén, agrega la mantequilla y las hojas de salvia en frío. Deja cocinar hasta que la mantequilla esté marrón y huele a nueces.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### SEMILLAS DE TOMATE

500 g de semillas de tomate

150 ml de aceite de oliva

50 g de vinagre balsámico

10 g de sal

2 g de pimienta

### EMPLATADO

300 g de queso parmesano

200 g de gnocchi

60 g de mantequilla de salvia

50 g de semillas de tomate

## PREPARACIÓN

### SEMILLAS DE TOMATE

- Prepara una marinada con el aceite de oliva, el vinagre blasámico, la sal y la pimienta.
- Agrega las semillas de tomate y deja marinar por 24 horas.

### EMPLATADO

- Lleva los gnocchi a la mantequilla de salvia y cúbrelos bien.
- Emplata en un plato plano con las semillas de tomate y agrega un poco de la vinagreta y parmesano.

## DETRÁS DE LA receta

La masa de los gnocchi se debe amasar lo suficiente para que la textura sea suave en la boca.

La mantequilla se debe dejar cocinar lo suficiente para que desarrolle sabor, pero sin dejar que se queme.

Las hojas de salvia se agregan desde el principio para que queden crocantes y aporten al plato.



 @Chefdavid\_ufscol



# MODERNOS *y Esenciales*

La **comida tradicional** no tiene por qué ser monótona y predecible... **Salgamos de la caja.**

## MODERNOS Y ESENCIALES

le da un giro a los platillos atemporales, sin perder el lazo con nuestra cultura.

» **A todos nos gusta la comida con "sabor de hogar", pero también buscamos probar algo nuevo y descubrir combinaciones deliciosas. Esto se logra fácilmente agregando o sustituyendo ingredientes; combinando dos o más conceptos clásicos para obtener algo nuevo, aplicando técnicas que le den mejores sabores y texturas a los platillos.**

## En esta *sección*

El Chef Andrés Cardona moderniza uno de los platillos tradicionales de la gastronomía colombiana, la arepa de huevo.

**Mejores ingredientes:** Pollo, Pescado, Res, Papa, Pasta  
**Mejores técnicas:** A la Parrilla, Marinado, Estofado, Asado, Al Vapor

# Arepa de Huevo con Encocado de Camarón

POR *Andrés Cardona*



Inspirado en los puestos de fritos colombianos, con los sabores dulces y salados del Pacífico colombiano, donde juegan las diferentes texturas y colores con lo tradicional de los dos mares.”

**Chef Andrés Cardona**  
Chef Ejecutivo Norte Latinoamérica  
@andres\_chef\_ufs

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MASA DE MAÍZ PIRA O PALOMERO

500 g de maíz pira o palomero

2.5 L de agua

### AREPA DE HUEVO

900 g de masa de maíz pira o palomero

10 piezas de huevo

8 g de sal

## DETRÁS DE LA receta

Utiliza un plato oscuro para resaltar los colores. Acompaña con un poco de Mayonesa Hellmans Real® y unas gotas de limón.



## PREPARACIÓN

### MASA DE MAÍZ PIRA O PALOMERO

- Remoja el maíz pira o palomero en el agua por 12 hrs.
- Cocina el maíz pira o palomero en una olla a presión por 35 minutos o hasta tener un grano al dente y entero.
- Cuela el maíz y enjuague.
- Muele el maíz cocido dos veces.
- Amasa y reserva cubriendo con un trapo húmedo.

### AREPA DE HUEVO

- Forma arepas delgadas con 10 cm de diámetro aprox. y 5 mm de grosor (90 g).
- Lleva a fritura profunda a una temperatura de 190° C, bañándolas con una espumadera constantemente hasta que infle.
- Abre el cascarón por un lateral, 3 cm de abertura aprox.
- Agrega el huevo dentro de la arepa con una pizca de sal y presiona la abertura.
- Lleva a fritura profunda nuevamente a una temperatura de 170° C hasta que dore y el huevo se cocine.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### ENCOCADO DE CAMARÓN

600 g de camarón picado

300 ml de leche de coco

60 ml de aceite achiotado

20 g de ajo finamente picado

150 g de cebolla morada finamente picada

150 g de cebolla larga / cebolla  
cambray, finamente picada

200 ml de **Knorr® Professional Base de  
Tomate** hidratada

10 g de cilantro fresco finamente picado

10 g de albahaca fresca en tiras delgadas (chifonar)

5 g de orégano fresco finamente picado

10 g de ají dulce finamente picado

22 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

Pimienta

### EMPLATADO

Flores

Brotos

Hojas de cilantro

## PREPARACIÓN

### ENCOCADO DE CAMARÓN

- Coloca el aceite en la sartén hasta calentar.
- Agrega la cebolla morada, la cebolla larga y el ajo, sofríe hasta que esté transparente.
- Sazona con el Knorr® Professional Caldo de Pollo y agrega el ají dulce.
- Agrega los camarones y desglasa con la leche de coco.
- Cuando rompa el hervor, agrega la Knorr® Professional Base de Tomate hidratada.
- Agrega el cilantro, la albahaca y el orégano y deja reducir.
- Rectifica sabor y reserva.

### EMPLATADO

- Realiza un salpicado con el aderezo en el plato.
- Sirve la arepa de huevo sobre el salpicado.
- Coloca un timbal de encocado sobre la arepa.
- Acompaña con una ensalada de flores, hojas de cilantro y brotes al gusto.





# Tetela de Mar con Pipián

POR *Carlos Venegas*



“Busco conectar la cocina nuevamente con nuestras raíces y nuestra cultura; pero llevándola a un sentido actualizado, con técnicas contemporáneas, para generar una conexión entre el pasado y la época actual.”

**Chef Carlos Venegas**  
Chef de Cadenas Nacionales e Internacionales - México  
@chefcarlosvenegas

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### PULPO ADOBADO A BAJA TEMPERATURA

900 g de tentáculos de pulpo

32 g de chile guajillo

32 g de chile morita

65 g de cebolla blanca

19 g de dientes de ajo

45 g de **Knorr® Professional Base de Tomate**

500 ml de agua

1 g de pimienta gorda

8 g de sal

18 g de aceite

### TETELA DE FRIJOL

1.2 kg de masa de maíz

106 g de **Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros**

215 ml de agua

28 g de cebolla finamente picada

16 g de ajo finamente picado

3 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

2 g de epazote picado finamente

16 g de aceite vegetal

## PREPARACIÓN

### PULPO ADOBADO A BAJA TEMPERATURA

- En un sartén, coloca la cebolla y el ajo y deja que se tuesten.
- Limpia los chiles secos y retira las semillas e hidrata 5 minutos en agua caliente.
- Lleva todos los ingredientes a la licuadora y prepara el pulpo en una bolsa para cocción al vacío; deshecha el adobo anterior y empaqueta; cocina en termocirculador a 78°C por 5 hrs.
- Una vez cocinado, retira de la bolsa al vacío y en un sartén caliente, agrega el aceite vegetal y sella los tentáculos.

### TETELA DE FRIJOL

- En una olla coloca el aceite; incorpora la cebolla y el ajo y sofríe hasta obtener un tono dorado, incorpora el agua, deja hervir y apaga el fuego.
- Incorpora los Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros y mezcla bien, dejar reposar 20 minutos hasta que se hidraten.
- Pasado el tiempo, mueve con ayuda de una pala, rectifica sazón con el Knorr® Professional Caldo de Pollo y añade el epazote.
- Toma un poco de la masa, forma una bolita y aplasta hasta obtener forma de tortilla entre dos plásticos; coloca en el centro una porción de frijoles refritos; dobla en triángulo y coloca en un sartén hasta cocinar la masa por ambos lados, reserva.





## INGREDIENTES (10 Porciones)

### PIPIÁN

150 g de ajonjolí / semilla de sésamo

150 g de semilla de calabaza sin cáscara

300 g de cacahuate sin sal

1 g de clavo de olor

22 g de ajo

11 g de **Knorr® Professional Base de Tomate**

90 g de cebolla blanca

850 ml de caldo de pollo

28 g de chile guajillo

28 g de chile ancho

1 g de canela en polvo

12 g de sal

2 g de pimienta negra molida

### EMPLATADO

65 g de rábano en láminas

76 g de puré de aguacate

80 g de cebolla cambray en aros  
(se puede cambiar por cebolla larga)

260 g de brotes de cilantro / culantro

## PREPARACIÓN

### PIPIÁN

- Tuesta en un sartén por separado el ajonjolí, la semilla de calabaza y el cacahuate.
- En una olla, calienta el caldo de pollo e hidrata 5 minutos los chiles pelados y sin semillas.
- En un sartén asa la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente quemados; añade a la licuadora junto con las semillas tostadas, Knorr® Professional Base de Tomate, clavo de olor, los chiles hidratados y el caldo de pollo; mezcla hasta tener una consistencia homogénea.
- Rectifica sazón con la sal y pimienta, reserva.

### EMPLATADO

- Monta en un plato una base de pipián; seguido de la tetela y encima de ésta el tentáculo de pulpo.
- Decora con los brotes, los rábanos y los aros de cebolla y unos puntos del puré de aguacate.

## Tips DEL CHEF

- » Para el pipián es importante dejarlo bien licuado para tener una textura tersa; en caso de ser necesario si espesa, añade un poco de agua caliente para aligerar.



# Pizza Gruesa al sartén con Carne Deshebrada

POR *Francisco Medina*



“La pizza es uno de los alimentos más vendidos en Colombia y nuestros operadores siempre buscan innovación. Por otro lado, el sabor de la sobrecocción asada y de la salsa chorreada, son sabores que tenemos en nuestra cultura y juegan muy bien con el sabor de la masa, además, se vuelve muy fácil de comer”.

**Chef Francisco Medina**  
Chef de Cadenas Nacionales e Internacionales - Colombia  
@pachomedinachef

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MASA PARA PIZZA

1000 g de harina de trigo

600 ml de agua

50 g de aceite de oliva

28 g de sal

14 g de levadura seca

30 g de azúcar

### CARNE DESHEBRADA AL HORNO

1800 g de carne deshebrada (falda de res)

20 g de **Knorr® Professional Consomé de Res Select**

1 g de ajo en polvo

1 g de comino en polvo

4 g de paprika ahumada

## PREPARACIÓN

### MASA PARA PIZZA

- Activa la levadura en 50 ml de agua con un poco de azúcar.
- Una vez activada, mezcla todos los ingredientes en una batidora y amasa por 10 minutos.
- Deja leudar por 2 horas y haz porciones de 170 g aproximadamente.
- Reserva de manera individual.

### CARNE DESHEBRADA AL HORNO

- Mezcla el Knorr® Professional Consomé de Res Select con el ajo, el comino y la paprika hasta que quede un polvo homogéneo.
- Corta la carne en trozos de 180 g aprox. y adóbalos con la mezcla de Knorr® Professional Consomé de Res Select.
- Reserva por al menos dos horas en una bandeja de horno, dentro del refrigerador.
- Precalienta el horno a 150° C.
- Pon la carne dentro del horno y baja la temperatura a 110°C, cocina durante 8 horas.
- Reserva en frío.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### SALSA DE TOMATE

65 g de **Knorr® Professional Base de Tomate**

500 ml de agua

750 g de cebolla larga

3 g de comino

60 ml de aceite

13 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### EMPLATADO

Masa de pizza

800 g de queso parmesano en lámina

500 g de tomates cherry cortados por la mitad

Harina de maíz

## PREPARACIÓN

### SALSA DE TOMATE

- En un sartén, agrega el aceite y lleva a fuego medio.
- Cuando esté caliente, pocha la cebolla sin que tome color, hasta que se ponga transparente.
- Espolvorea con el comino y el Knorr® Professional Caldo de Pollo y mezcla bien.
- Agrega el agua y deja hervir.
- En ese momento, disuelve la Knorr® Professional Base de Tomate y deja conservar por 5 minutos, para que se mezclen muy bien los sabores.
- Reserva.

### EMPLATADO

- Amasa y estira levemente la masa de pizza.
- Engrasa muy bien el sartén, espolvorea con harina de maíz y acomoda la masa dentro de él, presionando ligeramente para que la masa tome la forma de sartén.
- Sirve la salsa de tomate encima de la masa y espárcela muy bien, dejando 1.5 cm de borde. Asegúrate de esparcirla homogéneamente por toda la masa.
- Coloca por encima el queso parmesano, respetando el borde.
- Corta la carne en trozos pequeños y agrega a la pizza, cubriendo la mayor cantidad de queso y siempre respetando el borde.
- Agrega tomates cherry a la mitad. Puedes decorar con chile en hojuelas.
- Lleva al horno, hasta que la masa esté bien cocida.

## DETRÁS DE LA receta

La carne puede ser cortada o desmechada, teniendo en cuenta que queden trozos, no fibras delgadas.

Espolvorea el sartén con harina de maíz para que la masa de la pizza no se pegue.



@pachomedinachef





# Arroz de Maíz con Espuma de Aguacate

POR *Carlos Rodríguez Rivera*



El arroz de maíz es un platillo de la región de Guanacaste, que se basa en ingredientes más tradicionales de esta región de Costa Rica **como lo son el maíz, la gallina y el achiote.**

**Chef Carlos Rodríguez Rivera**  
Chef Especialista Centroamérica - Costa Rica  
@crchef

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### ARROZ DE MAÍZ

10 supremas de pechuga de pollo

1 kg de maíz pozolero

50 g de culantro coyote picado

100 g de pimiento dulce picado

50 g de apio picado

50 g de ajo picado fino

20 g de achiote

44 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

Hierbas: Tomillo, comino, laurel, como sea necesario

100 g de cebolla picada finamente

## PREPARACIÓN

### ARROZ DE MAÍZ

- Lava bien el maíz para quitarle la cáscara.
- Sella las supremas de pollo hasta tener el dorado deseado, termina su cocción en el horno a una temperatura de 180° entre 10 y 15 minutos.
- En una olla sofríe el ajo, el pimiento, la cebolla y el apio. Una vez listo, agrega el Knorr® Professional Caldo de Pollo disuelto en el agua, el achiote, el culantro picado y el maíz cascado.
- Cocina a fuego medio durante una hora. De ser necesario agrega más caldo para que no se seque.





## INGREDIENTES (10 Porciones)

### ESPUMA DE AGUACATE

500 g de aguacate maduro

400 g de yogurt natural 3.5% grasa

100 ml de jugo de limón

5 g de sal

50 g de cilantro

50 g de perejil

1 g de pimienta blanca

10 g de azúcar

4 láminas de gelatina

### EMPLATADO

Flores y brotes

## PREPARACIÓN

### ESPUMA DE AGUACATE

- Mezcla el yogurt, el cilantro y el perejil, un poco del jugo de limón, sal y haz un puré en la batidora.
- Corta los aguacates, hazlos puré y sazónalos con la pimienta, la sal y azúcar. Pasa por un colador fino.
- Coloca las láminas de gelatina en agua fría y deja reposar por 5 minutos.
- Caliéntalas y mézclalas con un poco del aguacate, luego mezcla todo junto.
- Rectifica sabor, agrégalo en el sifón y deja reposar con dos cargas al menos 12 horas.

## DETRÁS DE LA receta

Para dar más sabor, cuando el arroz de maíz esté suave y cremoso, se puede servir con un huevo duro y plátano macho frito.



@crchef



# ALIMENTOS *para sentirse bien*

**Platos positivos y sabrosos que estimulan la mente, el cuerpo y el espíritu...**

## **“ALIMENTOS PARA SENTIRSE BIEN**

se basa en la vitalidad. Y la clave para tenerla, es la diversidad y el equilibrio en los alimentos que comemos”.

*Ria van der Maas,  
Directora Global de Nutrición.*

**Los clientes que se preocupan por su salud, buscan experiencias gastronómicas saludables, pero deliciosas.**

**Y éstas se les pueden otorgar creando en el menú una amplia variedad de opciones, con ingredientes y técnicas que refuercen la inmunidad y conserven su valor nutritivo.**

Seleccionando ingredientes alternativos, con menos grasas saturadas, cortes magros de carne, y creando versiones más ligeras de deliciosas salsas, tenemos múltiples opciones para lograr este objetivo.

» En esta sección, el Chef Juan David Guevara nos muestra una divertida versión de Mazorcada al horno, una de las preparaciones más representativas de Colombia.

**Mejores ingredientes:** Jengibre, Aceite de Oliva, Miel, Nueces, Ajo  
**Mejores técnicas:** Fresco, Marinado, Al Vapor, Hervido, Sazonado



# Mazorcada al Horno

POR *Juan David Guevara*



Una de las preparaciones de comida rápida colombiana más representativas del país, y que suele tener una connotación de comida calórica, pero hecha con técnica de horneado, damos un resultado más trendy, haciéndonos sentir que estamos disfrutando de los sabores de siempre”.

**Chef Juan David Guevara**  
Chef Especialista Colombia  
@ChefDavid\_Ufscol

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MAZORCAS

- 10 unidades de elote dulce
- 50 ml de aceite vegetal
- 10 g de ajo en polvo
- 10 g de paprika en polvo
- 15 g de sal

### SALSA TÁRTARA

- 350 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**
- 30 g de cebolla blanca
- 5 g de ajo
- 5 g de cilantro
- 15 g de azúcar
- 25 g de mostaza
- 100 g de leche

### EMPLATADO

- 250 g de **Hellmann's® Queso Cheddar**
- 500 g de salsa tártara
- 250 g de queso cotija

## PREPARACIÓN

### MAZORCAS

- Corta las mazorcas dulces en cuartos.
- Mezcla el aceite vegetal con el ajo en polvo, la paprika, y la sal.
- Baña las mazorcas con la mezcla y lleva al horno a 180°C por 20 minutos.

### SALSA TÁRTARA

- Lava y desinfecta todos los ingredientes.
- Coloca en la licuadora todos los ingredientes, excepto la Hellmann's® Mayonesa Real.
- Procesa hasta tener una mezcla homogénea, mezcla con la mayonesa, reserva.

### EMPLATADO

- Coloca los trozos de mazorca sobre el plato, agrega queso cotija espolvoreado.
- Acompaña con la salsa tártara y el Hellmann's® Queso Cheddar.

## DETRÁS DE LA receta

Al cortar las mazorcas, usa un cuchillo bien afilado y apóyalas verticalmente sobre la tabla. Para que la salsa tártara tenga una textura ideal, mantenla en refrigeración.



# Croqueta Verde con Mayowasabi

POR *Daryl Ruiz*



Un clásico que no falla, reinventado de forma más saludable, muy verde y relleno de superalimentos. Todos amamos ese crunch al morder una croqueta llena de sabor, verde y con un toque picante, como mi México”.

**Chef Daryl Ruiz**  
Chef Especialista Hoteles- México  
@chefdaryl03

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MAYO WASABI

250 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

Wasabi en polvo al gusto

### CROQUETAS VERDES

500 ml de leche

50 g de mantequilla

225 g **Knorr® Professional Salsa Bechamel**

200 g de poro en brunoise

300 g de kale/espinaca en chiffonade

300 g de chícharos pelados y blanqueados

100 g de espárragos verdes en brunoise

1 g de pimienta negra

1 g de nuez moscada

2 g de espirulina

50 g de harina

2 huevos

100 g de **Knorr® Professional Empanizador**

100 g de Panko

1 L de aceite para freír

25 g de brotes o microgreens mixtos

## PREPARACIÓN

### CROQUETAS VERDES

- En una cacerola, derrite la mantequilla y suda el poro, una vez suave, agrega la leche, la pimienta, la nuez moscada y calienta.
- Agrega Knorr® Professional Salsa Bechamel, cocina hasta obtener la consistencia deseada y enfría. Añade el kale, los chícharos, los espárragos y la espirulina, mezcla muy bien.
- Forma bolitas de 20 g y empaniza con harina, huevo batido, y una mezcla de Panko con Knorr® Professional Empanizador.

### MAYO WASABI

- Mezcla ambos ingredientes, la cantidad de wasabi es al gusto.

### EMPLATADO

- Lleva a fritura profunda las croquetas, una vez doradas, coloca en un papel absorbente.
- Coloca en el plato gotas de mayowasabi para evitar que se muevan las croquetas, y sirve 3, decoradas con mayonesa de wasabi y brotes.

## DETRÁS DE LA receta

Revisa que la temperatura de tu freidora esté entre 170°C y 180°C para que salgan super crocantes. Si la pasta que formemos es muy ligera, la podemos enfriar en congelación para poder manipularla mejor.





# Aguachile cremoso de Pescado Blanco con Aguacate y Crocantes de Ajo

POR *Andrés Cardona*



“No siempre es caliente, en esta ocasión un plato frío alegra el paladar; las sensaciones y los sabores se mezclan con un juego de texturas para satisfacer las papilas, estimular la mente y refrescar el día.”

**Chef Andrés Cardona**  
 Chef Ejecutivo Norte Latinoamérica  
 @andres\_chef\_ufs

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### LECHE DE TIGRE

- 150 g de recortes de pescado blanco

---

- 120 g de chile serrano fresco

---

- 250 ml de limón

---

- 15 g de **Knorr® Professional Condimix Vegetales**

---

- 200 g de **Hellmann's® Mayonesa Espesa**

---

- 15 g de ajo

---

- 150 g de cebolla blanca

---

- 100 g de apio

---

- 10 g de sal

---

### CROCANTES DE AJO

- 100 g de ajo fresco

---

- Aceite vegetal como sea necesario

---

### EMPLATADO

- 900 g de filete de pescado blanco

---

- 500 g de aguacate

---

- 900 g de leche de tigre cremosa

---

- Sal al gusto

---

- Flores y brotes comestibles al gusto

---

## PREPARACIÓN

### LECHE DE TIGRE

- Pon los recortes de pescado en un bowl con el jugo de limón por 20 min.
- En una licuadora, pon la cebolla en trozos, el apio en trozos, el ajo entero, el chile serrano sin semillas, la Hellmann's® Mayonesa Espesa y sazona con Knorr® Professional Condimix Vegetales.
- Agrega los recortes de pescado con el jugo de limón y licúa hasta tener una consistencia pastosa. Luego procede a tamizar para obtener un líquido homogéneo y terso.

### CROCANTES DE AJO

- Pela los dientes de ajo y córtalos en láminas muy finas.
- Calienta el aceite vegetal a 180°C
- Fríe las láminas de ajo sin dejar que se quemen y retira a un papel absorbente.



## PREPARACIÓN

### EMPLATADO

- Corta el filete de pescado blanco en láminas delgadas y sazónalo ligeramente con sal.
- Corta el aguacate en cubos y manténlo en agua para evitar la oxidación.
- En un plato plano, coloca un espejo con la leche de tigre cremosa.
- Sobre este espejo, acomoda los cubos de aguacate y las láminas de pescado.
- Termina con flores y brotes comestibles.

## Tips DEL CHEF

- » Puedes usar cualquier tipo de pescado blanco, preferiblemente de mar.
- » Es importante verificar que el filete no tenga espinas.





# ALIMENTOS *Silvestres*

**Platillos de temporada inspirados en la variedad de la naturaleza...**

## **ALIMENTOS SILVESTRES**

utiliza ingredientes recién recolectados para crear platos deliciosos y sostenibles.

**Las flores comestibles, las bayas silvestres y las algas dan a los comensales una sensación de conexión con su entorno local y a su vez, diverso. Se trata de alejarse de la comida convencional y apoyarse en lo que la naturaleza nos ofrece para crear platos sencillos y sostenibles con los ingredientes más cercanos a casa.**

» La ensalada tibia silvestre del Chef Carlos Venegas, trae esos sabores terrosos que evocan la originalidad del platillo.

Lo más importante es que es una receta sencilla y fácil de hacer.



**Usar ingredientes locales ayuda a reducir la huella de carbono en la producción de alimentos.**

**Mejores ingredientes:** Hongos Salvajes, Flores Comestibles, Trufas, Algas, Bayas Silvestres  
**Mejores técnicas:** Fresco, A la Parrilla, Marinado, Hervido, Crudo

# Ensalada tibia

## Silvestre de Hongos

POR *Carlos Venegas*



Pensar en ingredientes del bosque sin tanta transformación, cuidando el respeto al ingrediente, permite adentrarnos en los sabores nativos de cada uno. A esto le llamamos comida salvaje, con sabores ahumados y amaderados.”

**Chef Carlos Venegas**  
Chef de Cadenas Nacionales e Internacionales - México  
@chefcarlosvenegas

### INGREDIENTES (10 Porciones)

#### ZANAHORIAS CONFITADAS

- 450 g de zanahoria baby de color
- 280 g de mantequilla
- 35 g de cebolla dulce finamente picada
- 3 g de extracto de vainilla
- 4 g de cilantro finamente picado
- 6 g de sal de mar

#### SALSA / VINAGRETA

- 105 g de mantequilla
- 320 g de champiñones porcini en rodajas
- 130 g de echalote pelado y en rodajas
- 70 g de ajo finamente picado
- 150 ml de vino de oporto
- 600 ml de vino madeira
- 11 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo** disueltos en 500 ml de agua hirviendo
- 3 g de hoja de laurel
- 3 g de tomillo
- 3 g de romero
- 3 g de mejorana
- 160 ml de aceite de oliva
- 115 g de **Knorr® Professional Salsa Demiglace**

### PREPARACIÓN

#### ZANAHORIAS CONFITADAS

- En una olla de paredes bajas, cocina la mantequilla a fuego lento junto con las zanahorias durante 25 minutos para que suelten líquido y tomen color. Voltea las zanahorias regularmente para que no se quemen y se cocinen por todos lados.
- Apaga el fuego antes de que la mantequilla se oscurezca demasiado y agrega los demás ingredientes; reserva durante 30 minutos, corta las zanahorias a lo largo y añade un poco de sal de mar.

#### SALSA / VINAGRETA

- Pon la mantequilla en sartén y cocina hasta que esté ligeramente dorada.
- Agrega los champiñones en rodajas y saltea con echalote y ajo.
- Disuelve en el caldo, la Knorr® Professional Salsa Demiglace, asegúrate de que no queden grumos.
- Agrega a los champiñones el caldo con demiglace, el vino oporto y madeira. Cocina a fuego lento y agrega las hierbas.
- Deja cocinar por 15 minutos.
- Retira del fuego, deja reposar durante dos horas y luego filtra con un colador.
- Agrega sal y pimienta para asegurar un buen sabor.
- Con un batidor globo mezcla el aceite de oliva hasta obtener una consistencia más firme.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### CHÍCHAROS GLASEADOS

350 g de chícharos blanqueados

21 g de azúcar

21 g de mantequilla

40 ml de caldo **Knorr® Professional Caldo de Pollo**, preparado de acuerdo a instrucciones de empaque

15 ml de jugo de limón

15 ml de jugo de zanahoria

### HONGOS SILVESTRES

220 g de champiñón porcini

180 g de hongo morilla

36 g de mantequilla

3 g de mejorana fresca

19 g de ajo finamente picado

16 g de aceite vegetal

6 g de **Knorr® Professional Consomé de Res Select**

## PREPARACIÓN

### CHÍCHAROS GLASEADOS

- Blanquea los chícharos ligeramente en agua hirviendo y pasa de inmediato por agua muy fría para detener la cocción.
- En una olla, coloca el azúcar y cocina hasta que se disuelva.
- Añade la mantequilla a temperatura ambiente.
- Entibia el caldo de pollo y diluye con la mantequilla.
- Cocina hasta que tenga una consistencia cremosa.
- Agrega los chícharos, revuelve brevemente al final.
- Para asegurarte de que la cocción no dañe el color verde, agrega jugo de limón y zanahoria.

### HONGOS SILVESTRES

- Calienta bien la sartén.
- Corta los champiñones porcini por la mitad a lo largo; añade una cucharada de aceite y coloca los champiñones con paciencia, sin darles la vuelta, salteándolos por un solo lado.
- Añade la mantequilla con cuidado de no quemarla.
- Añade el hongo morilla cortado en cuartos a lo largo y cuidando de no saltearlo demasiado.
- Termina de cocinar, dándole la vuelta a los hongos y agregando el ajo, las hierbas y el Knorr® Professional Consomé de Res Select.

### EMPLATADO

- Coloca una corona sobre el plato con los hongos y las zanahorias baby cortadas a lo largo por la mitad, al centro de la corona coloca un espejo de vinagreta. Termina la decoración con brotes y flores.

## Tips DEL CHEF

- » Ten cuidado de no sobrecocinar el hongo morilla y usa suficiente mantequilla para que desprenda sus aromas a madera y sabor a nuez.



@chefcarlosvenegas



# Crema de Durazno de Palma

POR *Carlos Rodríguez Rivera*



El Durazno de Palma o también conocido como Pejibaye, es un ingrediente que en Costa Rica ha llegado a formar parte de nuestra cultura y ha sido un ingrediente que desde nuestros indígenas, ha venido cumpliendo distintas funciones, tanto en la construcción de sus viviendas, como en la caza con sus espinas.”

**Chef Carlos Rodríguez**  
Chef Especialista de Centroamérica- Costa Rica  
@crchef

## INGREDIENTES (10 Porciones)

- CREMA DE DURAZNO DE PALMA**
- 12 piezas de durazno de palma
- 44 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo** diluidos en 2 lt de agua
- 30 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**
- 500 ml de crema dulce
- 115 g de mantequilla
- 150 g de cebolla picada
- 2 hojs de laurel
- 1 kg de camarones limpios

## PREPARACIÓN

- CREMA DE DURAZNO DE PALMA**
- Sofríe la cebolla con la mantequilla.
- Añade el Knorr® Professional Caldo de Pollo diluido en agua, los duraznos de palma cocidos, pelados sin semilla y partidos.
- Agrega el laurel y cocina a fuego lento por 30 minutos.
- Licúa y termina de sazonar con Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Sazona los camarones con Knorr® Professional Caldo de Pollo y cocínalos a la plancha.

## EMPLATADO

- Coloca los camarones al centro del plato y sirve la crema.
- Acompaña con brotes.

# Tamal de Papa relleno de Flor de Colorín y Quelites, salsa de Hoja Santa y emulsión de Aguacate

POR *Luis Miguel Cortés Soler*



“El tamal es un platillo emblemático de Latinoamérica y se encuentra en muchos países. Su técnica parece sencilla pero requiere práctica y constancia para perfeccionarla y lograr un buen resultado. Además, es un platillo muy versátil que se puede preparar dándole diferente sabor a la masa y engalanar con diferentes rellenos y salsas para sorprender a los comensales.”

**Chef Luis Miguel Cortés Soler**  
Chef Innovación y Desarrollo -  
Norte Latinoamérica  
@Chefluissolerufsmx

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MASA DEL TAMAL

- 300 g de masa de maíz
- 500 g de **Knorr® Professional Puré de Papa** por 200 ml de agua
- 300 g de manteca de cerdo
- 200 ml de agua
- 20 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### RELLENO DE TAMAL

- 30 ml de aceite de oliva
- 10 g de ajo picado
- 50 g de cebolla blanca picada
- 50 g de quelites limpios
- 200 g de flor de colorín blanqueada
- 200 g de pierna de cerdo cocida y deshebrada
- 8 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### ARMADO DE TAMAL

- 10 hojas para tamal remojadas

## PREPARACIÓN

### MASA DEL TAMAL

- Acrema la manteca y agrega la masa de maíz y el Knorr® Professional Puré de Papa hidratado poco a poco, hasta incorporar perfectamente.
- Agrega un poco de agua de ser necesario.
- Termina de sazonar con Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Reserva.

### RELLENO DE TAMAL

- Calienta en una sartén el aceite y saltea el ajo y la cebolla.
- Agrega los quelites y saltea ligeramente.
- Agrega la flor de colorín y la carne de cerdo.
- Sazona con Knorr® Professional Caldo de Pollo.
- Reserva.

### ARMADO DE TAMAL

- Coloca 100 g de masa y extiende en la hoja.
- Coloca 50 g de relleno y envuelve.
- Cocina en vaporera.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### SALSA

350 ml de aceite de oliva

10 g de ajo limpio

30 g de cebolla en trozos

50 g de chile ancho limpio

80 g de **Knorr® Professional Base de Tomate**

15 g de hoja santa

1 L de agua

3 g de canela en rama

1 g de clavo entero

1 g de comino entero

1 g de pimienta gorda entera

10 g de **Knorr® Professional Caldo de Pollo**

### EMULSIÓN DE AGUACATE

50 g de tomate verde

10 g de ajo limpio

100 g de aguacate

5 g cilantro

50 ml de aceite de oliva

3 g de sal

### EMPLATADO

10 g de flores comestibles

10 g de brotes comestibles

## PREPARACIÓN

### SALSA

- Calienta la mitad del aceite de oliva y agrega el ajo y la cebolla, dora ligeramente.
- Agrega el chile pasilla y dora ligeramente.
- Agrega el agua, las especias y la hoja santa. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que los chiles estén suaves.
- Muele y licúa.
- Calienta la otra mitad del aceite y fríe la molienda del chile.
- Añade Knorr® Professional Base de Tomate y mezcla con un batidor de globo.
- Sazona con Knorr® Professional Caldo de Pollo y reserva.

### EMULSIÓN DE AGUACATE

- Coloca el tomate, ajo, aguacate, cilantro y sal en la licuadora.

### EMPLATADO

- Coloca un espejo de salsa.
- Coloca encima el tamal.
- Añade puntos de emulsión.
- Decora con flores y brotes.

## DETRÁS DE LA receta

Puedes utilizar salsa de tomate sin picante para acompañar. Puedes sustituir la carne de cerdo por res, pollo, pescados o mariscos.



@Chefluissolerufsmx





# LA FELICIDAD *de Compartir*

**Una celebración de vida donde la comida reúne a las personas... ¡y todos están invitados!**

## **LA FELICIDAD DE COMPARTIR**

se trata de la generosidad en platillos que nos unen y que son alimento para el alma.

**Esta tendencia no solo nutre nuestro organismo con increíbles alimentos, sino que también llena nuestro corazón de grandes personas.**

“El norte de Latinoamérica es considerado una de las regiones con mayor biodiversidad del mundo y a la vez, un gran mestizaje de culturas. Esto ha llevado a que la gastronomía resalte por sus sabores marcados, ingredientes únicos y la posibilidad de mezclar texturas, colores y sabores en un solo platillo; la tradición y las raíces culturales son visibles en sus técnicas únicas y endémicas que logran llevar los ingredientes a un siguiente nivel.”

**Andrés Cardona**  
Chef Ejecutivo- Norte Latinoamérica

» **La receta del chef Afifi** se compone de una extensa variedad de diferentes técnicas, deliciosos dips y salsas, que son una verdadera fiesta para nuestros ojos.

**Mejores ingredientes:** Pizza, Platos Variados, Carnes Frías, Quesos Locales, Tapas  
**Mejores técnicas:** A la Parrilla, Horneado, Fresco, Crudo, Asado, Frito

# Róbalo a la parrilla con Dips mediterráneos y Guarniciones

POR *Sherif Afifi*



Es una oportunidad para nosotros, los chefs, el poder compartir nuestros sabores regionales y técnicas con los comensales, para brindarles una gran experiencia al lado de sus seres queridos."

**Chef Sherif Afifi**  
Chef Ejecutivo - Egipto  
@chef.sherif.afifi

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### PARA HORNEAR EL PESCADO

2.5 kg de róbalo entero

5 g de **Knorr® Professional Caldo de Camarón**

1 g de pimienta negra

5 g de ajo picado

2 g de hojas de tomillo

### PARA EL TZATSIKI CREMOSO

100 g de yogurt griego

100 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

100 g de pepino rallado

5 g de ajo picado

1 ml de jugo de limón

5 ml de aceite de oliva

### PARA EL TARTAR DE BETABEL

200 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

1 ml de jugo de limón

20 g de alcaparras picadas

40 g de mostaza Dijon

3 g de eneldo picado

75 ml de jugo de betabel

## PREPARACIÓN

### PARA HORNEAR EL PESCADO

- Marina el pescado con aceite de oliva, Knorr® Professional Caldo de Camarón y resto de ingredientes y hornea por 40 minutos a 180°C.

### PARA EL TZATSIKI CREMOSO

- Mezcla la Hellmann's® Mayonesa Real con el resto de los ingredientes y mantén en refrigeración antes de servir.

### PARA EL TARTAR DE BETABEL

- Mezcla la Hellmann's® Mayonesa Real con el jugo de limón, las alcaparras, mostaza y eneldo. Añade el jugo de betabel y refrigera antes de servir.

Esta receta no solo es un placer a la vista, también está repleto de nutrientes – es hacer realidad la felicidad de compartir.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### BABA GANOUSH AHUMADO

300 g de berenjena asada

10 ml de tahini

2 ml de jugo de limón

2 g de paprika ahumada

50 ml de aceite de oliva

2 g de sal

1 g de pimienta negra

### RANCH CÍTRICO

100 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

100 g de crema agria

100 g de leche de mantequilla

4 ml de jugo de limón

1 g de ralladura de limón

5 g de cebolla en polvo

3 g de ajo en polvo

1 g de eneldo picado

### ZANAHORIAS GLASEADAS

500 g de zanahorias

50 g de azúcar

50 g de mantequilla

1 tomillo

### PURÉ DE PAPAS

100 g de **Knorr® Professional Puré de Papa**

400 ml de agua

### VERDURAS A LA PARRILLA

2 kg de verduras de temporada blanqueadas

100 ml de aceite de oliva

2 g de ajo picado

5g de **Knorr® Professional Condimix Pollo**

3 g de hojas de tomillo

## PREPARACIÓN

### BABA GANOUSH AHUMADO

- Asa la berenjena hasta que esté suave para darle un saborcito ahumado y mezcla con los demás ingredientes.

### RANCH CÍTRICO

- Añade la ralladura al mezclar, no únicamente como decoración.

### ZANAHORIAS GLASEADAS

- Blanquea las zanahorias y glasea.

### PURÉ DE PAPAS

- Hidrata con agua caliente el puré de papas de acuerdo a las instrucciones del empaque.

### VERDURAS A LA PARRILLA

- Blanquea o cuece al vapor las verduras y termina de cocinar a la parrilla.

### EMPLATADO

- Acomoda los ingredientes en una tabla de madera.
- Añade limón en gajos, aceitunas en escabeche, ajo asado en mantequilla, apio, cebollín, semillas de girasol y jitomates cherry.

## DETRÁS DE LA receta

Se usó la Mayonesa Real Hellmann's como base cremosa del tzatziki y el tartar de betabel.



@chef.sherif.afifi



# Tafelspitz con donas de papa

POR *Andras Horvath*



“Compartir un Tafelspitz es un excelente ejemplo de esta tendencia. Cuando empiezan a pasarse las salsas y guarniciones por toda la mesa, la gente de inmediato empieza a platicar de cuáles son sus combinaciones favoritas, así como de las historias y recuerdos que esta delicia les trae. Con esta comida logramos revivir nuestra juventud, a través de recetas del pasado.”

**Chef Andras Horvath**  
Consejero culinario - Austria  
@chef\_andras\_chefmanship

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### TAFELSPITZ

- 25 kg de picaña (con la capa de grasa)
- 30 g de **Knorr® Professional Consomé de Res Select**
- 500 g de tuétano
- 200 g de cebolla blanca
- 100 g de poro
- 300 g de zanahorias
- 300 g de zanahorias amarillas
- 300 g de raíz de apio
- 100 g de raíz de perejil
- 20 g de perejil fresco
- 5 g de tomillo fresco
- Sal, pimienta negra entera, hoja de laurel

### DONAS DE PAPA

- 700 g de **Knorr® Professional Puré de Papa**, preparado y frío
- 50 g de cebolla en polvo
- 8 huevos
- 12 g de polvo para hornear
- 400 g de harina de trigo grueso
- 100 g de mantequilla derretida
- Sal y azúcar al gusto

## PREPARACIÓN

### TAFELSPITZ

- Pon la carne en una olla con agua fría y lleva a hervor. Cuando esté hirviendo, retira el agua y haz un choque térmico pasando primero por agua hirviendo y luego por agua fría.
- Lleva el tuétano y la carne a una olla y cúbrelos con agua fresca. Retira la espuma que pueda aparecer en la superficie y añade las hierbas, especias, vegetales y condimentos, incluyendo el Knorr® Professional Consomé de Res Select.
- Blanquea las zanahorias hasta que estén al dente, y resérvalas para el final.
- Corta la carne en raciones y vierte encima algo de caldo.

### DONAS DE PAPA

- Prepara el Knorr® Professional Puré de Papa con la cebolla en polvo.
- Bate los huevos y añade la mantequilla derretida.
- Mezcla lo anterior con el puré de papa.
- Mezcla la harina con el polvo para hornear, sal y azúcar, y combina con el puré de papa.
- Forma quenelles con la masa y fríe a 170°C hasta que estén dorados.

\*Utiliza cortes más magros para satisfacer a los comensales más preocupados por la salud.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### ESPINACA CREMOSA

600 ml de doble crema

400 g de puré de espinaca

35 g de **Knorr® Professional Puré de Papa**

15 g de pasta de ajo

100 g de mantequilla

Sal y nuez moscada, al gusto

### SALSA DE RÁBANO PICANTE Y MANZANA

500 g de manzanas Granny Smith

30 g de **Knorr® Professional Consomé de Res Select**

100 g de salsa de manzana

50 g de rábano picante recién rallado

300 ml de aceite de girasol

10 ml de jugo de limón

### SALSA DE CEBOLLÍN

500 g de bollos sin endulzar

500 ml de leche

300 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

8 huevos cocidos

50 g de cebollín

## PREPARACIÓN

### ESPINACA CREMOSA

- Derrite la mantequilla, agrega la pasta de ajo y el puré de espinaca.
- Añade y mezcla la doble crema y deja a punto de ebullición por 5 minutos.
- Sazona con sal y nuez moscada.
- Retira del fuego, agrega y bate el **Knorr® Professional Puré de Papa**.
- Pasados 2 minutos, bate de nuevo.
- Llena un Isi Thermo Whip con la espinaca cremosa y cárgalo con 2 cápsulas.

### SALSA DE RÁBANO PICANTE Y MANZANA

- Sazona la sopa de carne con jugo de limón, aceite, sal, pimienta y rábano picante.
- Pela las manzanas y rállalas finamente sobre la sopa, añade la salsa de manzana y mezcla bien.

### SALSA DE CEBOLLÍN

- Corta la corteza de los bollos y remójalos en leche hasta que la absorban completamente. Hazlos puré.
- Combina este puré con la **Hellmann's® Mayonesa Real**, añade el cebollín picado y las yemas desbaratadas.

## DETRÁS DE LA receta

Se utilizó **Knorr® Professional Puré de Papa** para la base de las donas. Se hicieron quenelles con la mezcla ya sazonada y se frieron hasta estar crujientes.





# Costillas, Salchicha y Pierna de cerdo sous vide con Polenta gratinada

POR *Robert Voicu*



“En Rumania, los platillos de cerdo son tradicionales de invierno, y son la oportunidad perfecta para reunir a los amigos y familia. Este platillo combina la cultura de la Navidad Rumana, con la alegría de compartir deliciosos y divertidos platillos con quienes más queremos.”

**Robert Voicu**  
 Chef Ejecutivo - Rumania  
 @robert\_voicu\_ufs

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### JAMÓN DE CERDO SOUS VIDE

350 g de pierna de cerdo en cuadritos

30 g de **Knorr® Professional Consomé de Res Select**

80 g de manteca de cerdo

5 g de humo líquido

### COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS

350 g de costillas de cerdo ahumadas con hueso

80 g de manteca de cerdo

5 g de humo líquido

### SALCHICHA CASERA

350 g de salchicha casera fresca

80 g de manteca de cerdo

5 g de humo líquido

### MOUSSE DE QUESO DE CABRA

230 g de queso de cabra untable

420 g de crema para cocinar con 35% de grasa

2 g de sal fina

## PREPARACIÓN

### JAMÓN DE CERDO SOUS VIDE

- Corta el codillo en cubos.
- Coloca en una bolsa de vacío y añade Knorr® Professional Consomé de Res Select , manteca de cerdo y humo líquido.
- Sella la bolsa y prepara en sous vide a 61°C por 4 hrs.

### COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS

- Divide el costillar, de manera que quede un hueso por porción y retira la carne de un extremo del hueso (1/3 de largo).
- Coloca las costillas en una bolsa de vacío, añade manteca de cerdo y humo líquido.
- Sella y prepara en sous vide a 61°C por 4 horas.

### SALCHICHA CASERA

- La salchicha casera debe estar hecha de 3 tipos de carne (res y cerdo). De preferencia salchicha tipo alemana Wiener Würstchen.
- Separa por porciones la salchicha y colócala en una bolsa de vacío, añade manteca de cerdo y humo líquido.

### EMPLATADO

- Coloca las bolsas en agua con hielo para detener la cocción.
- Fríe las costillas en aceite antes de servir.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### CHICHARRÓN NORTEÑO

250 g de chicharrón norteño

50 g de sal

### POLENTA AL GRATÍN CON QUESO MANCHEGO MADURO

250 g de harina de maíz

850 g de agua

30 g de aceite vegetal de girasol

5 g de sal

30 g de **Knorr® Professional Consomé de Res Select**

100 g de queso manchego maduro

### VERDURAS EN ESCABECHE

150 g de hojas de col

100 g de floretes de coliflor

250 g de zanahorias

100 g de pepinillos en rebanadas

60 g de sal

150 ml de vinagre

300 g de agua

40 g de miel

8 g de chile en hojuela

100 ml de vinagreta de cítricos

## DETRÁS DE LA receta

La harina de maíz se cocinó y mezcló en una Thermomix, se enfrió en moldes de silicón y finalmente se les colocó queso manchego maduro para finalmente sopletear.



## PREPARACIÓN

### MOUSSE DE QUESO DE CABRA

- En una batidora, coloca la crema, el queso de cabra y sal.
- Mezcla todo a una velocidad de 3.5, durante 3 minutos, usando la cuchilla mezcladora.
- Coloca la mezcla en un sifón con dos cargadores para espumar.
- Agita el sifón y guarda en el refrigerador hasta la hora de servir.
- Sacar el sifón del refrigerador de 15 a 20 minutos antes del emplatar y agita bien antes de usar.
- Decora con chicharrón en polvo.

### POLENTA AL GRATÍN CON QUESO MANCHEGO MADURO

- En una Thermomix, añade agua, aceite vegetal y sal.
- Hierve por 12 minutos a 100° en velocidad 1.
- Agrega la harina de maíz con ayuda de una espátula.
- Tapa y cocina durante 40 minutos a 100° C, a velocidad 2, removiendo de vez en cuando.
- Antes de que termine, añade Knorr® Professional Consomé de Res Select
- Vierte la mezcla de polenta en moldes de silicón y colócalos en el refrigerador.
- Desmolda la polenta y colócala en una charola cubierta con plástico transparente.
- Mantén en refrigeración hasta la hora de servir.
- Al emplatar, corta las piezas de polenta a lo largo.
- Coloca pequeños trozos de queso en cada lado y gratina en un horno salamandra o con soplete.

### VERDURAS EN ESCABECHE

- Combina el agua, vinagre, miel, vinagreta, hojuelas de chile y sal, hierva la mezcla y deja reposar por unos minutos.
- Coloca las verduras por separado en bolsas de vacío con la salmuera que preparaste, sella las bolsas y cocina sous vide a 84°C por 2.5 horas.
- Sumerge en un bowl de agua helada para detener la cocción.
- Fríe las hojas de col hasta que estén crujientes, seca con toallas de papel para remover la grasa y acomoda en el plato.



@robert\_voicu\_ufs



# CONTRASTES

## *Inesperados*

**Combinaciones sorprendentes de sabores, colores y texturas, que resaltan la creatividad de los chefs más talentosos.**

Con experiencias culinarias multisensoriales, estallan **CONTRASTES INESPERADOS.**

**Calor y frío, picante y dulce- piensa en chile y chocolate; y bombas umami- como el Salmón Aburi con salsa Miso-Ponzu. Los platillos tienen una divertida mezcla de colores y texturas - crujiente y fibroso, suave y cremoso. Hay diferentes tipos de cítricos como yuzu y calamansi que con sus notas amargas o ácidas están dejando huella. Esta tendencia sorprende a nuestros sentidos y es verdaderamente inolvidable.**

En Madrid, el chef Javi Estevez, del Restaurante El Lince, es el cerebro detrás de platillos como Arroz con pato, Magret de pato, Mayonesa al chipotle y Flan de queso, regaliz y betabel.

Mientras tanto, en Shangai, el Ultraviolet sirve una experiencia culinaria inmersiva, con elementos audiovisuales y multisensoriales que complementan los platillos.

## En esta *tendencia*

» El Chef Edwin van Gent creó una versión alucinante de raíz de apio, combinando toques de sabores mexicanos y japoneses.

**Mejores ingredientes:** Jengibre, Chile, Citronella, Ajo Negro, Vinagres Saborizados  
**Mejores técnicas:** Marinado, a la Parrilla, Especiado, Fresco, Crudo, Asado



# Raíz de apio asado con Mole de Chocolate y Jengibre

POR *Edwin van Gent*



Los comensales siempre se muestran curiosos ante las combinaciones y sabores emocionantes; quieren que los sorprendan. Comer debería ser toda una experiencia - **una fiesta de la que siempre vas a seguir hablando y que no olvidarás en mucho tiempo.**

**Chef Edwon van Gent**  
Chef en Jefe - Países Bajos  
@chef\_edwin\_ufs



## DETRÁS DE LA *receta*

El jengibre se preparó de dos maneras: licuado con jugo de manzana y vinagre de sushi, gelatinizado; y usado como especia del mole, donde se mezcló con chocolate para finalizar.

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### RAÍZ DE APIO

1 pieza de raíz de apio

60 g de **Knorr® Professional Condimix Vegetales**

5 L de agua

150 g de mantequilla

### GEL DE JENGIBRE

100 g de jarabe de jengibre

50 ml de vinagre de sushi

250 ml de jugo de manzana

4 g de goma gellan

### MOLE

10 g de aceite de girasol

5 g de puré de jengibre

1 g chile en hojuelas

2 g de mezcla de mole

100 ml de jerez

250 ml de agua

11 g de **Knorr® Professional Salsa Demiglaze Select**

10 g de **Maizena®**

50 g de chocolate oscuro 80%

100 ml de gel de jengibre

1 taza de acedera

100 g frituras de salsifí

### MEZCLA DE ESPECIAS PARA MOLE

55 g Zwolle Stew Spice Mix (Jonnie Boer)

5 g de chipotle seco

35 g de cocoa en polvo

## PREPARACIÓN

### RAÍZ DE APIO

- Lava muy bien la raíz de apio.
- Prepara el Knorr® Professional Condimix Vegetales y cocina la raíz de apio por una hora.
- Deja enfriar la raíz de apio en el caldo.
- Coloca la mantequilla en un sartén y deja derretir.
- Asa la raíz de apio en el horno por 1.5 horas a 170°C.
- Vierte un poco de mantequilla de vez en cuando sobre la raíz de apio.
- Remueve del horno y corta en gajos.

### GEL DE JENGIBRE

- Blanquea el jengibre y enjuágalo.
- Hazlo puré junto con el jugo de manzana y el vinagre.
- Añade el gellan, mézclalo y calienta hasta hervir.
- Deja cocinar brevemente y luego coloca la mezcla en un bowl.
- Deja enfriar y licúa hasta convertir en un gel suave.

### MOLE

- Calienta el aceite, añade el jengibre, chile en hojuelas y especias.
- Desglasa con el jerez y añade el agua.
- Añade el polvo de gravy y cuando hierva, agrega Knorr® Professional Salsa Demiglaze Select, mezcla perfectamente y cuando vuelva a hervir, incorpora la Maizena® disuelta en un poco de agua.
- Cuando llegue a punto de hervor, mezcla lentamente el chocolate.

### MEZCLA DE ESPECIAS PARA MOLE

- Divide la raíz de apio en los platos y aplica pequeños puntos de gel de jengibre en ella.
- Acompaña con las frituras de salsifí y acedera con un poco salsa encima.



Esta receta es una gran opción vegetariana.



@chef\_edwin\_ufs



# Falafel de Frijol Negro y Makdous cremoso

POR *Eddy Diab*



“El falafel usualmente se prepara con garbanzos. Pero en esta ocasión estoy utilizando frijol negro en su lugar, para darle un color negro muy trendy y un gran sabor. Utilizar ingredientes salados en los postres es una tendencia muy fuerte en este momento y yo busco juntar esta idea con mis raíces culinarias.”

**Chef Eddy Diab**  
Chef - United Arab Emirates  
@chef.eddy.diab

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### FALAFEL DE FRIJOL

- 500 g de frijoles negros remojados en agua
- 18 g de ajo
- 30 g de cebolla roja
- 3 ramitas de cilantro fresco
- 2 ramitas de menta fresca
- 5 g de comino en polvo
- 1 g de cardamomo en polvo
- 1 g de carbón en polvo
- 2 g de bicarbonato
- 1 g de polvo para hornear
- 2 g de sal
- 1 g de pimienta
- Aceite para freír, como sea necesario

### MAKDOUS CREMOSO

- 180 g de pimiento rojo
- 20 g de ajo
- 5 g de tomillo francés
- 15 ml de aceite de oliva
- 210 g de makdous
- 10 g de nueces tostadas

## PREPARACIÓN

### FALAFEL DE FRIJOL

- Licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave.
- Separa las porciones, dales forma de bolita y fríe sumergidas en aceite por 2 minutos.
- Corta por la mitad.

### MAKDOUS CREMOSO

- Asa el pimiento con ajo, tomillo y aceite de oliva.
- Licúa con el makdous y la nuez hasta que esté cremoso.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### CEVICHE DE LANGOSTINOS

375 g de langostinos

2 g de eneldo

5 g de chalotes

5 g de cebollín

10 g de frijoles crujientes negros

2 g de jengibre fresco

Jugo de medio limón

1 limón

1 g de paprika ahumada

1 g de sal

1 g de pimienta

5 ml de aceite de oliva

### SALSA TARATOR

150 ml de tahini

1 limón

5 g de pasta de ajo

1 g de comino

80-100 ml de agua fría

2 g de sal

1 g de pimienta

### EMPLATADO

Pequeñas verduras al gusto

## PREPARACIÓN

### CEVICHE DE LANGOSTINOS

- Combina todos los ingredientes.
- Coloca a un lado y deja reposar hasta antes de emplatar.

### SALSA TARATOR

- Combina todos los ingredientes y sirve la mezcla en un sifón. Deja a un lado hasta que la necesites.

### EMPLATADO

- Rellena los falafels con el relleno de makdous, cerrando como si fueran pequeñas hamburguesas.
- Acomoda en un plato y corona con el ceviche de langostinos.
- Para terminar, añade salsa tarator y una teja de betabel.

## DETRÁS DE LA receta

Los frijoles negros se usaron como base del falafel, combinados con especias.



@chef.eddy.diab

# Salmón Katsu con aderezo tailandés de wasabi y mayonesa Shoyu

POR *Jiraroj Navanukroh*



“Me encanta mezclar y combinar gustos y sabores al crear recetas nuevas. Ésta es una combinación de lo tailandés y lo japonés. Utilizo las técnicas japonesas de cocina, y los sabores más representativos de la cocina tailandesa.”

**Chef Jiraroj Navanukroh**  
Chef Ejecutivo - Tailandia  
@chef\_jiraroj\_ufs

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### SALMÓN KATSU

1200 g de filete de salmón sin piel (120 g/pp)

1 g de pimienta negra molida

300 g de **Knorr® Professional Empanizador**

4 huevos batidos

150 g de harina de trigo

500 g de aceite para cocinar

### ADEREZO TAILANDÉS PICANTE DE WASABI "NAM YUM"

40 ml de jugo de limón

130 g de salsa de pescado

90 g de azúcar blanca

5 g de **Knorr® Professional Condímix Pollo**

45 g de chile tailandés ojo de pájaro

40 g de ajos pelados

15 g de tallos de cilantro, finamente picados

15 g de cebollín

15 g de pasta de wasabi

## PREPARACIÓN

### SALMÓN KATSU

- Para el empanizado: Coloca la harina, los huevos batidos y el Knorr® Professional Empanizador en diferentes recipientes.
- Sazona el filete de salmón con pimienta.
- Cubre ligeramente el salmón con harina, sumérgelo en el huevo y finalmente pásalo por el Knorr® Professional Empanizador hasta cubrir completamente.
- Calienta el aceite en un sartén a fuego medio.
- Fríe brevemente el salmón hasta que tome un tono dorado y esté crujiente por fuera, pero aún crudo por dentro.

### ADEREZO TAILANDÉS PICANTE DE WASABI "NAM YUM"

- Coloca todos los ingredientes en la licuadora con el Knorr® Professional Condímix Pollo y mezcla bien hasta que esté suave.
- Reserva.



## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MAYONESA SHOYU

100 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

10 g de salsa de soya japonesa

5 g de ajo picado

2 hojas de lima kaffir, finamente picadas

### EMPLATADO

50 g de citronela, finamente rebanada

50 g de cebollín, finamente rebanado

5 hojas de lima kaffir, finamente picadas

30 g de chile ojo de pájaro, finamente rebanado

150 g de pepino japonés, cortado a lo largo y enrollado

200 g de tomates cherry en mitades

50 g de huevo de salmón

5 g de hojas de menta

## PREPARACIÓN

### MAYONESA SHOYU

- Mezcla todos los ingredientes en un bowl y combina con un batidor hasta que esté suave.
- Sirve en una botella squeeze.

### EMPLATADO

- Corta el salmón katsu en porciones y acomoda en un plato.
- Coloca una cucharada de aderezo de wasabi y dibuja con la mayonesa sobre el plato.
- Agrega las verduras y decora con las hojas de lima kaffir, menta y la huevo de salmón.

## DETRÁS DE LA receta

Las hojas de lima kaffir le dan mucha potencia al sabor de la mayonesa.



@chef\_jiraroj\_ufs



# VEGETALES *Irresistibles*

**Las técnicas modernas pueden transformar simples vegetales de guarnición, en el ingrediente principal del platillo, sin sacrificar el sabor (y reduciendo costos en tu menú).**

## VERDURAS IRRESISTIBLES

cobran protagonismo como platillos vegetarianos, que son decadentemente indulgentes.

**Gente de todo el mundo está experimentando diferentes versiones de platillos a base de vegetales, gracias al increíble ingenio de los chefs. La ventaja de esto es que mientras más nuevo el concepto, menos reglas que seguir y por consiguiente, ¡más oportunidad de experimentar!**

En Buenos Aires, el chef Mariano Ramón del Gran Dabbang, creó la Roti de mandioca con jalea de plátano y chile. Inspirado por influencias asiáticas y latinoamericanas, el chef lleva más allá lo vegetal, logrando astutas combinaciones de técnicas e ingredientes de dichas regiones.

## LA GRAN REBELIÓN *vegetal*

» El chef René Noel Schiemer dice que los platillos flexitarianos no tienen que ser complejos; solo necesitas innovar con un ingrediente principal para simplificar tu menú. En su receta, el chef logra que las zanahorias jueguen diferentes roles, de distintas maneras, sin sacrificar sabor.



**Las recetas con base vegetal son una forma muy poderosa de reducir la huella de carbono y están llenas de excelentes nutrientes.**

**Mejores ingredientes:** Champiñón, Coliflor, Espárragos, Berenjena, Betabel  
**Mejores técnicas:** Fresco, Crudo, a la Parrilla, Horneado, Asado, Frito



# 4 Estilos de Zanahorias con Mole

POR René-Noel Schiemer



Los clientes se preocupan cada vez más por lo que comen y ven su dieta de una forma mucho más consciente. Cocinar con vegetales, no solo añade más nutrientes al platillo, sino que también aumenta las posibilidades de tu menú. **Eso te da la oportunidad de atraer un nuevo tipo de clientes.**

**Chef René-Noel Schiemer**  
Consejero Culinario - Alemania  
@chef\_renenoeel\_chefmanship

## DETRÁS DE LA receta

Se usó la zanahoria entera, incluyendo los extremos y las cáscaras; las zanahorias meñique se cocinaron sous vide con especias; con otra porción se hizo puré; los extremos se sumergieron en aceite, y las cáscaras se sazonaron y quemaron para crear ceniza de zanahoria.







## INGREDIENTES (10 Porciones)

### RAÍZ DE APIO

10 zanahorias meñique de cada color (amarilla, blanca, naranja, púrpura)

40 g de pasta de jengibre

2 vainas de vainilla

100 g de mantequilla o margarina

### PURÉ DE ZANAHORIA

1 kg de zanahorias

100 g de mantequilla / margarina

1 naranja orgánica

10 g de **Knorr® Professional Condimix Vegetales**

### ACEITE DE HOJA DE ZANAHORIA

200 g de hojas de zanahoria

200 g de aceite de girasol

### CENIZA DE ZANAHORIA

500 g de cáscaras de zanahoria

250 g de hojas de zanahoria

30 g de azúcar morena

sal al gusto

### BROCHETAS DE POLLO CON MOLE

700 g de pollo para brochetas

40 g de polvo o pasta para preparar mole

Aceite de avellanas

### CREMA JOGI

300 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

50 g de yogurt

## PREPARACIÓN

### RAÍZ DE APIO

- Limpia la raíz de apio.
- Pela y limpia las zanahorias.
- Prepara una bolsa sous vide para cada tipo de zanahoria.
- Coloca ½ vaina de vainilla, 10 g de pasta de jengibre y 25 g de mantequilla en cada bolsa.
- Añade las zanahorias y un chorrito de agua.
- Sella al alto vacío 100% y vaporiza a 85°C por alrededor de 40 minutos.

### PURÉ DE ZANAHORIA

- Pon las hojas de las zanahorias aparte.
- Lava y pela las zanahorias, y córtalas en rebanadas delgadas.
- Colócalas en una bolsa de vacío con mantequilla, jugo de una naranja y Knorr® Professional Condimix Vegetales.
- Sella al vacío 100% y vaporiza a 85°C por 60 min. aprox.
- Saca y mezcla.

### ACEITE DE HOJA DE ZANAHORIA

- Lava los extremos de las zanahorias y seca en un centrifugador de ensaladas.
- Calienta el aceite a 150°C aprox., deja enfriar y reposar durante la noche.
- Cuela y embotella.

### CENIZA DE ZANAHORIA

- Mezcla las cáscaras y hojas limpias.
- Añade el azúcar y la sal.
- Asa, preferentemente con un mechero.
- Seca a 160°C (sin ventilador) por alrededor de 20 min.
- Mezcla todo finamente o machaca con un mortero.

### BROCHETAS DE POLLO CON MOLE

- Marina los trozos congelados con mole y aceite de avellanas.
- Coloca en una bolsa o caja y deja aproximadamente por 4 horas.
- Saca y fríe como acostumbras.

### CREMA JOGI

- Mezcla bien todos los ingredientes.



# Coles de Bruselas con Glaze de Pasta de Chiles Ahumados

POR *Eric Chua*



“Una de las ventajas de trabajar con vegetales es que puedes utilizar muchas más técnicas de preparación y así, ofrecer diferentes experiencias gastronómicas a tus clientes. Además, como chef, **me encantaría hacer que se enamoraran de los vegetales otra vez.**”

**Chef Eric Chua**  
Chef Ejecutivo - Singapur  
@ufssgchefs  
@chef\_eric\_chua

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### ENSALADA DE COLES DE BRUSELAS

200 g de coles de Bruselas, rebanadas

100 g de **Hellmann's® Mayonesa Real**

20 g de jugo de limón

2 g de comino

1 g de sal

1 g pimienta molida

### COLES DE BRUSELAS ASADAS

700 g de coles de Bruselas, cortadas

25 g de aceite de oliva

5 g de **Knorr® Professional Condимix Pollo**

1 g de pimienta blanca molida

### GLAZE DE PASTA DE CHILES AHUMADOS

60 g de miel

50 g de salsa de chipotle ahumado

50 g de pasta de chile ahumado

3 g de aceite de ajonjolí

3 g de zumo de limón

### EMPLATADO

20 g de ajonjolí blanco tostado

30 g de cebollín

10 g de cilantro

## PREPARACIÓN

### ENSALADA DE COLES DE BRUSELAS

- Lava bien las coles de Bruselas.
- Corta las coles en rebanadas de 2mm de espesor.
- Coloca las rebanadas en un bowl.
- Añade el resto de los ingredientes y mezcla bien.
- Deja reposar en el refrigerador 1 hr antes de servir.

### GLAZE DE PASTA DE CHILES AHUMADOS

- Coloca todos los ingredientes en un bowl.
- Revuelve bien y deja a un lado para utilizar después.

### COLES DE BRUSELAS ASADAS

- Lava muy bien las coles de Bruselas.
- Colócalas en un bowl junto con el aceite de oliva, Knorr® Professional Condимix Pollo y la pimienta blanca.
- Revuelve bien y deja marinar por 15 minutos.
- Precalienta el horno con una bandeja de hierro fundido grueso a 200°C.
- Ya caliente, coloca las coles marinadas en la bandeja, extendiendo para que queden parejas.
- Asa por 8 minutos y revuelve un poco.
- Una vez asadas, transfiere a un bowl y esparce sobre ellas el glaze de pasta de chiles ahumados.
- Revuélvelas bien y pásalas a un plato.
- Decora y acompaña con la ensalada fría de coles de Bruselas.



# Proteína *Alternativa*

**Se trata de abrirnos a explorar diferentes tipos de fuentes de proteína.**

## PROTEÍNA ALTERNATIVA

**“Además de reducir costos, sustituir proteínas da como resultado mejores platillos y grandes beneficios para el planeta.”**

-Sana Minhas, Nutricionista, Unilever

**El aumento de fuentes alternativas de proteína, solo puede significar una mayor variedad al planear tu menú y una oportunidad aún más grande de crear opciones diversas para un grupo de comensales más amplio. Usar fuentes de proteína vegetal, como frijoles, legumbres, tofu y carne vegana reduce la huella ambiental de tu platillo.**

El Yarbird en Hong Kong, se especializa en yakitori (brochetas de pollo asadas) pero ahora está ofreciendo platillos vegetarianos decadentes como el témpura de hongo maitake y coliflor frita coreana con yuzu, chile y limón.

» En esta sección, los chefs Alex Hall y Philip Li nos demuestran como usar proteínas alternativas para entregar platillos llenos de sabor y texturas interesantes.

**Mejores ingredientes:** Nueces, Frijol, Tofu, Alternativas a la Carne, Chicharos  
**Mejores técnicas:** A la Parrilla, Hervido, Sazonado, Asado, Marinado

# Noodles Miso Udon con Marmite Dashi y Tofu

POR *Alex Hall*



Es importante llevar sabor, disfrute y profundidad a todos estos platillos porque cuando eliminamos la carne, la gente piensa que eliminaste el sabor, pero ése no es el caso. Lo que debemos hacer con estos platillos es realmente cumplir en sabor y profundidad."

**Chef Alex Hall**  
Chef Ejecutivo- Reino Unido e Irlanda  
@Unilever\_Chefs\_UKI  
@alhall800

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### MARMITE DASHI

- 3 L de agua
- 25 g de azúcar
- 50 g de Marmite
- 75 g de kombú

### CALDO MISO

- 3 L de Marmite dashi
- 200 g de pasta miso
- 50 ml de vino de arroz

### EMPLATADO

- 700 g de tofu (firme)
- 150 g de zanahorias peladas
- 60 g de cebollín
- 600 g de hongo enoki
- 250 g de pak choi
- 60 g de rábano
- 750 g de noodles udon cocinados
- 30 g de sazónador Togarashi

## PREPARACIÓN

### MARMITE DASHI

- Coloca el azúcar, agua, kombú y Marmite en un sartén y espera al primer hervor.
- Cocina a fuego lento por al menos 2 horas.
- Deja los ingredientes reposar en el sartén y enfría por la noche para lograr una infusión.
- Saca del refrigerador un rato antes de usar.

### CALDO MISO

- Calienta un poco hasta que empiece a hervir y luego combina en esta mezcla la pasta miso.
- Sazona con vino de arroz al gusto.

### EMPLATADO

- Rebana finamente las zanahorias, el rábano y el cebollín.
- Corta los hongos enoki en 4 partes, utilizando su centro para mantenerlos unidos.
- Rebana el tofu en rectángulos y fríe en un sartén hasta que tome un tono dorado por ambos lados.
- Coloca los noodles udon como base del platillo y posteriormente decora con los ingredientes crudos.

# Tofu Mapo Moderno

POR Philip Li



Quiero asegurar que los platillos clásicos se le puedan servir a un grupo de clientes más extenso. Necesitamos adaptarnos a los constantes cambios en sus necesidades.”

**Chef Philip Li**  
Chef Ejecutivo- República Popular de China  
Wechat ID: PhilipLiTong

## INGREDIENTES (10 Porciones)

### TOFU

800 g de tofu  
100 g de carne molida vegetariana  
10 g de pasta de ajo

### SALSA

30 g de **Knorr® Professional Caldo de Tomate**  
10 g de **Knorr® Professional Condimix Pollo**  
18 g de **Knorr® Frijoles Negros Refritos**,  
preparados como indica empaque  
4 g de chile piquín en polvo  
4 g de pimienta de sichuan en polvo  
6 g de aceite de pimienta de sichuan  
4 g de azúcar  
5 g de salsa de soya oscura  
50 g de aceite de canola  
20 g de **Maizena®** más 60 g de agua  
400 g de agua

### GUARNICIÓN

20 g de brotes de ajo picados

## PREPARACIÓN

- Corta el tofu en pequeños cuadritos (2.5 x 2.5 cm) y blanquéalos en agua con sal hirviendo.
- Retira del agua y deja aparte.
- Calienta el aceite de canola en un wok, saltea la carne molida vegetariana hasta que obtenga un ligero tono café. Agrega los Knorr® Frijoles Negros Refritos, la pasta de ajo, el chile piquín en polvo y saltea hasta que sientas el aroma.
- Agrega agua, tofu, Knorr® Professional Condimix Pollo, salsa de soya, hierve a fuego alto y baja el fuego durante 3 a 5 minutos.
- Vierte la Maizena® con agua en el wok en 3 tandas, hasta que la salsa envuelva completamente el tofu.
- Coloca en un plato hondo, aliña con el aceite de pimienta, espolvorea pimienta en polvo y decora con los brotes de ajo picados.

## DETRÁS DE LA receta

La carne molida vegetariana es una alternativa a la carne molida de cerdo, que convierte este clásico en un platillo para todos.



\*El tofu y la carne molida vegetariana se preparan con soya, uno de los 50 Alimentos del Futuro – una fuente de proteína vegetal saludable y sustentable.

# Productos UFS

Nuestros productos están diseñados para hacer tu operación más eficiente, brindándote diversas soluciones que te permitirán ahorrar tiempo, estandarizar tus preparaciones y más. Si necesitas ayuda o quieres conocer más de nuestros productos, contáctanos para que nuestro equipo pueda ofrecerte más información.

- Knorr® Professional Caldo de Pollo
- Knorr® Professional Condimix® Pollo
- Knorr® Professional Condimix® Tomate
- Knorr® Professional Condimix® Especias y Verduras
- Knorr® Professional Consomé de Res
- Knorr® Professional Caldo de Tomate
- Knorr® Professional Salsa Blanca Bechamel
- Knorr® Professional Salsa Clásica Blanca Bechamel
- Knorr® Professional Salsa Demiglace
- Knorr® Professional Salsa Demiglace Gourmet
- Knorr® Professional Base de Tomate
- Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa
- Knorr® Professional Arroz Blanco
- Knorr® Professional Arroz con Tomate
- Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos
- Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros
- Knorr® Professional Empanizador
- Knorr® Professional Mezcla en Polvo Capeador
- Knorr® Professional Empanizador
- Knorr® Professional Rendidor y Sazonador de Carne Molida
- Hellmann's® Mayonesa Espesa
- Hellmann's® Mayonesa Real c/válvula
- Hellmann's® Mayonesa Real
- Hellmann's® Mayonesa Espesa
- Hellmann's® Aderezo de Mayonesa
- Bon Sabor® Mayonesa Cocineros
- Hellmann 's® Mostaza
- Hellmann 's® Aderezo Cheddar
- Hellmann 's® Aderezo Cesar Regular
- Hellmann 's® Aderezo Mil Islas Regular
- Hellmann 's® Aderezo Ranch Regular
- Hellmann 's® Aderezo Blue Cheese Regular
- Hellmann 's® Aderezo Cesar Economy
- Hellmann 's® Aderezo Ranch Economy
- Carte D'Or® Gelatina de Fresa
- Carte D'Or® Gelatina de Uva
- Carte D'Or® Gelatina de Piña
- Carte D'Or® Gelatina de Naranja
- Carte D'Or® Gelatina de Limón
- Carte D'Or® Gelatina de Vainilla con Leche
- Carte D'Or® Flan de Vainilla
- Carte D'Or® Hotcakes Fórmula Completa
- Carte D'Or® Arroz con Leche

Para más información **visita**

[unileverfoodsolutions.com.mx](http://unileverfoodsolutions.com.mx)



Unilever  
Food  
Solutions



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



# COMPROMETIDOS CON LA *Sustentabilidad*

## FUTURE 50 FOODS

Unilever tiene un gran compromiso con la sustentabilidad. En las recetas de este reporte encontrarás muchos ingredientes que pertenecen a la lista de Los 50 alimentos del futuro.

Los 50 alimentos del futuro es una lista de ingredientes que, desde el punto de vista mundial, deben consumirse con mayor frecuencia debido a que son más sustentables que la mayoría de los alimentos consumidos habitualmente.

Esto se debe a la mayor biodiversidad que tienen; a que requieren de menos recursos para cultivarse; son más nutritivos; o cuentan con sabores y texturas únicos que le otorgan creatividad a las recetas.



Los 50 alimentos del futuro son el resultado de la colaboración entre especialistas de salud y nutrición; expertos en alimentos de todo el mundo y Knorr, que puede ayudar a los chefs a crear platillos con ingredientes más diversos y más basados en vegetales.

Para la lista completa de Los 50 alimentos del futuro y más información, entra aquí:

F50F List



## 1 Menús Ultra Eficientes 09



Pg 11



Pg 15



Pg 17

## 2 Modernos y Esenciales 25



Pg 27



Pg 31



Pg 35

## 3 Alimentos Para Sentirse Bien 43



Pg 45



Pg 47



Pg 49

## 4 Alimentos Silvestres 53



Pg 55



Pg 59



Pg 61

## 5 La Felicidad de Compartir 65



Pg 67



Pg 71



Pg 75

## 6 Contrastes Inesperados 79



Pg 81



Pg 85



Pg 89

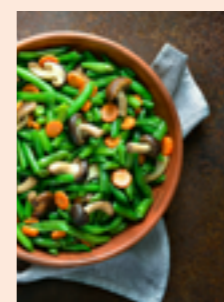
## 7 Verduras Irresistibles 93



Pg 95



Pg 99



## 8 Proteína Alternativa 101



Pg 103



Pg 105



### INGREDIENTES

> Zanahoria	11
> Hellmann's® Mayonesa Real	15
> Tubérculos	17
> Knorr® Professional Puré de Papa	21
> Maíz pira o palomero	27
> Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros	31
> Knorr® Professional Base de Tomate	35
> Pechuga de pollo	39
> Hellmann's® Queso Cheddar	45
> Knorr® Professional Empanizador	47
> Hellmann's® Mayonesa Espesa	49
> Champiñones y Hongos	55
> Durazno de palma	59
> Pierna de cerdo	61
> Knorr® Professional Caldo de Camarón	67
> Picaña	71
> Knorr® Professional Consomé de Res Select	75
> Knorr® Professional Salsa Demiglace Select	82
> Langostinos	86
> Salmón	89
> Knorr® Professional Condimix Vegetales	96
> Coles de bruselas	99
> Pasta Miso	103
> Tofu	105





# CHEFS Global



**(Atrás izq. a der.)** Giuseppe Buscicchio, Chef Ejecutivo en Jefe Regional - Italia; **Edwin van Gent**, Chef Jefe- Países Bajos; **Maurits van Vroenhoven**, Chef Principal en Desarrollo de Marca - Países Bajos; **René-Noel Schiemer**, Consejero Culinario- Alemania; **Yasemin Ataman**, Chef Ejecutivo Corporativo - Turquía; **Wesley Bay**, Consejero Culinario - Bélgica; **(Centro izq. a der.)** **Craig Elliott**, Chef Ejecutivo - Sudáfrica; **Carlos Madeira** Chef Ejecutivo - Portugal; **Evert Vermandel**, Chef Jefe en Innovación; **Andras Horvath**, Consejero Culinario - Austria; **Anne Zantinge**, Chef de Innovación - Savory & The Vegetarian Butcher; **Thais Gimenez**, Chef Ejecutivo - Latinoamérica; **Tommi Virranta**, Chef Ejecutivo - Finlandia; **Dianne Araneta** - Líder de Sabores en Tendencia. **(Frente izq. a der.)** **Jiraroj Navanukroh**, Chef Ejecutivo - Tailandia; **Sherif Afifi**, Chef Ejecutivo - Egipto; **Katerina Menti**, Chef Consultor - Grecia; **Robert Voicu**, Executive Chef - Rumania; **Kok Kin Chan**, Chef de Innovación, Savory; **Joanne Limoanco Gendrano**, Chef Ejecutivo - Medio Oriente, Pakistán, Sri Lanka; **Brandon Collins**, Chef Ejecutivo - Norteamérica; **Vincent Wattelamne**, Chef Jefe - Francia; **Eddy Diab**, Chef - Emiratos Árabes Unidos; **Andrew Ballard**, Chef Ejecutivo - Australia, Nueva Zelanda; **Ausente: Philip Li**, Chef Ejecutivo - República Popular de China.

# CHEFS Norte Latam

**(De izq. a der.)** **Juan David Guevara**, Chef Especialista- Colombia; **Mariana Morales**, Chef Especialista Comedores- México; **Daryl Ruiz**, Chef Especialista de Hoteles- México; **Carlos Rodríguez Rivera**, Chef Especialista Centroamérica - Costa Rica; **Sofía Ortega**- Chef Junior (Intern); **Carlos Venegas**, Chef de Cadenas Nacionales e Internacionales- México; **Andrés Cardona**, Chef Ejecutivo Norte Latinoamérica; **Luis Miguel Cortés Soler**, Chef de Innovación y Desarrollo- Norte Latinoamérica; **Francisco Medina**, Chef de Cadenas Nacionales e Internacionales- Colombia.



# SOBRE Nosotros

UFS ofrece innovadores ingredientes de la más alta calidad profesional, además de múltiples servicios de valor agregado, creados por más de 250 chefs profesionales, que abarcan más de 50 cocinas y 200 millones de platillos diarios.

Dentro de las marcas de UFS se encuentran Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher y Carte d'Or Professional, todas ellas creadas por chefs y para chefs.

Con el lanzamiento de "Menús del Futuro", UFS está creando tendencias y ayudando a que los chefs puedan llevarlas a cabo en sus menús, por medio de recetas, técnicas y entrenamientos.

Nuestro delicioso menú está basado en tendencias y expectativas de los clientes, que puedan brindar a los chefs toda la inspiración necesaria para dejar sus menús listos para hoy y cocinando el mañana.

Además, UFS reconoce nuestra aportación en alimentación de calidad, siendo parte de Unilever, una de las empresas de alimentos más grandes del mundo, y fomentando una nutrición positiva y comprometida en reducir el impacto ambiental de la cadena alimentaria mundial. Y estos son solo algunos de los compromisos reflejados en el gran plan de Menús del Futuro.

Dicho plan tendrá un espacio adicional, que ofrezca una mayor sustentabilidad en los servicios alimentarios, dándoles a los profesionales las herramientas necesarias, e inspirando los platillos de hoy y mañana.

Mantén *visita*  
contacto *unileverfoodsolutions.com.mx*



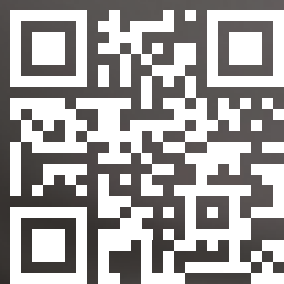
@foodsolutionsmx  
@UnileverFSMx  
@UFSMx



**CHEFS MÉXICO-** (De izq. a der.) Daryl Ruiz, Chef Especialista Hoteles- México; Andrés Cardona, Chef Ejecutivo Norte Latinoamérica; Mariana Morales, Chef Especialista Comedores- México; Luis Miguel Cortés Soler, Chef de Innovación y Desarrollo Norte Latinoamérica; Carlos Venegas, Chef Especialista Cadenas Nacionales e Internacionales- México.

Menús del mañana para los chefs de hoy

# **MENÚS** *del* **FUTURO** **2023**



Unilever  
Food  
Solutions