



EL SAZÓN  
PERFECTO SE LOGRA  
**COMPARTIENDO  
MOMENTOS**

RECETARIO NAVIDEÑO UFS



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





La celebración de la Navidad es una de las más populares del mundo, a pesar de que su celebración se vincula al nacimiento de Cristo, y por ello en gran parte del mundo se celebra; también coincide con el solsticio de invierno en el hemisferio norte del planeta. En los distintos calendarios de la antigüedad, entre el 20 y el 23 de diciembre de nuestro calendario gregoriano se celebraba el momento en el que el sol alcanzaba su punto de elevación más bajo con respecto a la tierra. Esto se ve reflejado como la noche más larga del año en el Polo Norte y, por consiguiente, el día más largo en el Polo Sur. Es evidente que la Navidad y el solsticio de invierno no son la misma celebración, sin embargo, comparten el mismo espíritu de festividad que permitió la popularización universal de una fiesta en la que se degusta gran variedad de platillos especiales de esta temporada en la que cenas y reuniones son los momentos ideales para celebrar.

En **Unilever Food Solutions** queremos celebrar con todos nuestros chefs, cocineros, compradores y aliados que nos han acompañado durante este tiempo y que hoy nos han permitido ser parte de su equipo. Unidos por la pasión en todo lo que hacemos, nuestras metas siempre tienen presente el ayudar a los profesionales de la cocina a disfrutar lo que más aman y compartimos el mismo gusto, nuestra gastronomía. Por tal motivo nos inspiramos en este recetario para ofrecer algunas ideas para tu menú, que te permitirán ofrecer a tus comensales una variedad única de platillos con un toque innovador. Es aquí, en **Unilever Food Solutions** donde creamos productos hechos por chefs y para chefs, que brinden grandes beneficios en la operación de cada cocina, transformándolos en resultados extraordinarios en cada bocado.



**Les deseamos un  
maravilloso cierre de año  
y un extraordinario año  
nuevo.**



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# ÍNDICE

- 1** Puré de papa gratinado relleno de espárragos
- 2** Puré almendrado con coulis de frutos rojos
- 3** Chuleta de cerdo en salsa de oporto con puré de papa y cebolla
- 4** Crema de almeja al chipotle
- 5** Pollo relleno de vegetales
- 6** Pierna de cerdo en adobo
- 7** Pierna rellena
- 8** Salsa navideña para carnes
- 9** Croquetas de verduras
- 10** Crema al chipotle poblano
- 11** Sopa de tomate
- 12** Lasagna de portobello
- 13** Pasta arrabiata con pollo



# PURÉ DE PAPA GRATINADO RELLENO DE ESPÁRRAGOS

## INGREDIENTES

### Para el puré:

- 250 g Knorr® Professional Puré de Papa
- 800 g Leche descremada
- 3 g Pimienta negra recién molida
- 15 g Ajos rostizados en pasta

### Para el relleno:

- 5 g Mantequilla
- 400 ml Espárragos blanqueados
- 100 g Cebolla fileteada
- 100 g Queso parmesano

## PREPARACIÓN

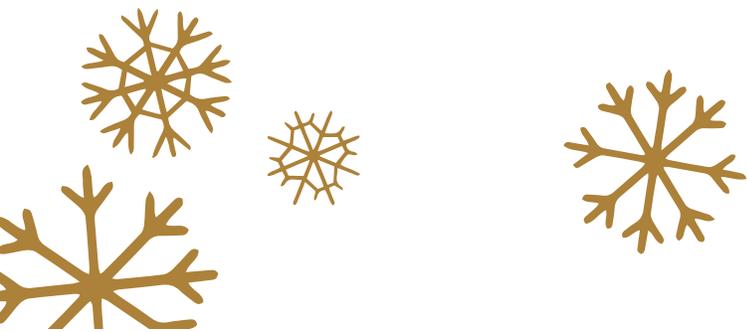
**Paso 1. Para el puré:** Hervir la leche con la pasta de ajos rostizados, pimienta y con ella hidratar el **Knorr® Professional Puré de Papa**.

**Paso 2. Para el relleno:** Saltear en la mantequilla los espárragos con la cebolla finamente picada.

**Paso 3.** Cubrir la base de un molde con la mitad del puré, rellenar con los espárragos cocinados ligeramente picados en cilindros de 2 cm.

**Paso 4.** Cubrir el molde con el resto del puré, espolvorear el queso parmesano uniformemente.

**Paso 4.** Hornear por 3 minutos a 180° C.





# PURÉ ALMENDRADO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

## INGREDIENTES

### Para el puré:

- 200 g Knorr® Professional Puré de Papa
- 200 g Almendra pelada
- 90 g Mantequilla
- 250 ml Leche descremada
- 500 ml Agua purificada

### Para el relleno:

- 300 g Mermelada de frutos rojos
- 150 ml Agua purificada
- 50 ml Vinagre de vino tinto

## PREPARACIÓN

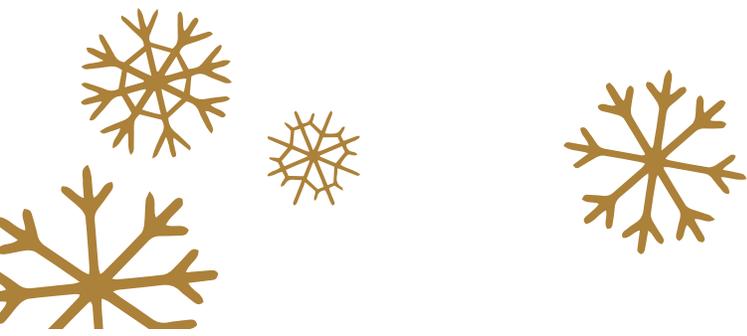
**Paso 1. Para el puré:** Derretir la mantequilla y rehogar las almendras hasta dorar un poco.

**Paso 2.** Licuar con ayuda de la leche y el agua, llevar a hervor esta mezcla.

**Paso 3.** Adicionar el **Knorr® Professional Puré de Papa** y trabajar hasta obtener la textura consistente.

**Paso 4. Para el coulis:** Licuar todos los ingredientes y colar.

**Paso 5.** Llevar a hervor y reducir hasta quedarnos una textura de salsa.





# CHULETA DE CERDO EN SALSA DE OPORTO CON PURÉ DE PAPA Y CEBOLLA

## INGREDIENTES

### Para las chuletas:

- 1.250 kg Chuletas de cerdo
- 7 g Knorr® Professional Caldo de Pollo
- 30 ml Aceite

### Para la salsa:

- 120 g Knorr® Professional Demiglaze
- 1 l Agua
- 500 ml Oporto
- 5 g Clavo entero
- 5 g Canela entera

### Para el puré:

- 160 g Knorr® Professional Puré de Papa
- 640 ml Agua hirviendo
- 400 g Cebolla blanca fileteada
- 50 g Mantequilla
- 5 g Pimienta blanca molida

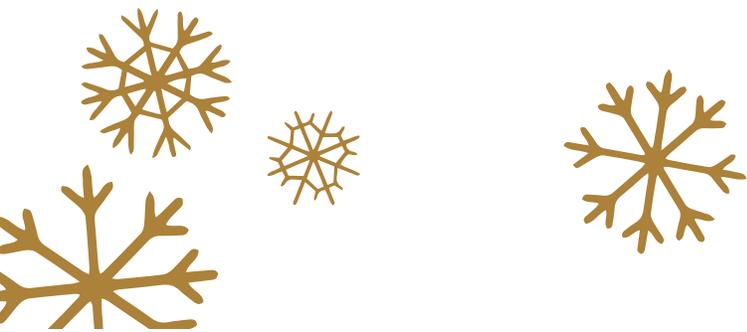
## PREPARACIÓN

**Paso 1. Para las chuletas:** Sazonar las chuletas con **Knorr® Professional Caldo de Pollo** y sellar en una sartén caliente. Reservar y mantener caliente.

**Paso 2. Para la salsa:** Disolver en agua **Knorr® Professional Demiglaze**. Incorporar la canela, el clavo y el oporto. Cocinar a fuego bajo y en cuanto suelte hervor, retirar las especias y seguir cocinando a fuego bajo durante 10 minutos.

**Paso 3 Para el puré:** Calentar la mantequilla y caramelizar la cebolla, hidratar en el agua hirviendo el **Knorr® Professional Puré de Papa** y mezclar. Mezclar el puré con las cebollas caramelizadas, sazonar con pimienta blanca.

**Paso 4 Montaje:** Colocar el puré de base, una chuleta sobre el puré y servir la salsa.





## CREMA DE ALMEJA AL CHIPOTLE

### INGREDIENTES

- 160 g Knorr® Professional Puré de Papa
- 1.5 l Agua
- 1 l Leche descremada
- 50 g Mantequilla
- 125 g Cebolla blanca (brunoise)
- 125 g Poro (brunoise)
- 50 g Tocino ahumado (dados)
- 700 g Almeja chirla (limpia)
- 100 ml Vino blanco
- 100 g Chile chipotle en adobo
- 50 ml Crema acidificada
- 20 g Knorr® Professional Caldo de Camarón

### PREPARACIÓN

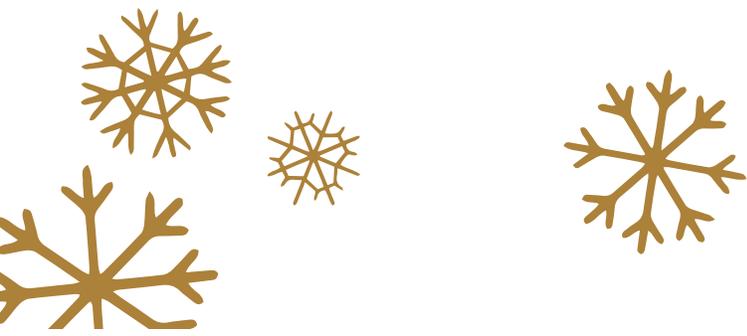
**Paso 1.** Sofreír el poro y la cebolla con la mantequilla, agregar las almejas y cocinar tapadas. Deglasar con vino blanco.

**Paso 2.** Sofreír el tocino hasta que quede dorado. Agregar la leche a las almejas y dejar dar un hervor, colar.

**Paso 3.** Separar los callos de almeja, moler con el fondo de almejas y una parte de los chiles chipotles.

**Paso 4.** Poner a hervir y agregar el **Knorr® Professional Puré de Papa**.

**Paso 5.** Rectificar sazón y agregar chile chipotle picado.





# POLLO RELLENO DE VEGETALES

## INGREDIENTES

### Para marinar el pollo:

- 2.400 kg Pollo entero sin visceras (1 pza)
- 50 g Aceite de oliva
- 10 g Dientes de ajo
- 30 g Cebolla blanca
- 20 g Chile guajillo puya limpio en polvo
- 100 ml Jugo de naranja
- 30 ml Vinagre de vino blanco
- 30 g Knorr® Professional Caldo de Pollo

### Para los vegetales:

- 50 g Aceite de oliva
- 50 g Cebolla blanca picada
- 15 g Ajo picado
- 50 g Zanahorias picadas en cubos
- 50 g Calabacitas picadas en cubos
- 50 g Champiñones en cuartos
- 50 g Berenjena en cubos
- 50 g Pimiento rojo en cubos
- 50 g Pimiento verde en cubos
- 50 g Granos de elote precocidos
- 100 g Jitomate en cubos
- 7 g Mezcla de hierbas finas secas
- 1 g Pimienta negra molida
- 10 g Knorr® Professional Caldo de Pollo

## PREPARACIÓN

### Paso 1. Para la marinada del pollo:

Moler todos los ingredientes de la marinada y untar al pollo perfectamente. Marinar el pollo por 2 horas.

**Paso 2. Para el relleno:** Mezclar perfectamente todos los ingredientes y rellenar el pollo.

**Paso 3. Para cocinar el pollo:** Rellenar el pollo con los vegetales y tapar con aluminio los vegetales para evitar que se resequen.

**Paso 4.** Precalear el horno a 180° C y hornear el pollo por 60 minutos aproximadamente o hasta que en la parte mas gruesa del muslo marque 74° C.

**Paso 5. Para montar:** Servir 120 g de carne de pollo con 50 g de vegetales, se puede acompañar con alguna salsa tipo adobo y acompañar de puré de papa o arroz.



## PIERNA DE CERDO EN ADOBO

### INGREDIENTES

- 33 g Knorr® Professional Caldo de Pollo
- 1.5 l Agua
- 20 g Chile mulato
- 20 g Chile ancho
- 20 g Chile pasilla
- 150 g Cebolla blanca (brunoise)
- 25 g Ajo (petit brunoise)
- 5 ml Aceite
- 375 ml Cerveza oscura
- 2 g Comino
- 2 g Canela en polvo
- 50 g Manteca de cerdo
- 2 kg Pierna de cerdo

### PREPARACIÓN

**Paso 1.** Hervir medio litro de agua y suavizar los chiles, remover venas y semillas.

**Paso 2.** Sofreír la cebolla y el ajo con un poco de aceite, agregar los chiles y dorar ligeramente. Desglasar con la cerveza oscura y dejar reducir. Tostar el comino en una sartén.

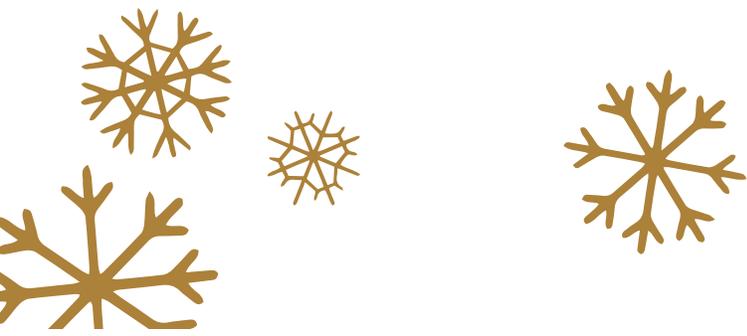
**Paso 3.** Moler los chiles y comino con un poco de su misma agua hasta tener una pasta fina, utilizar más agua de ser necesario.

**Paso 4.** Completar con el resto del agua.

**Paso 5.** Calentar en una olla y agregar la manteca, agregar el adobo y sofreír, sazonar con el **Knorr® Professional Caldo de Pollo** y dejar enfriar.

**Paso 6.** Precalentar el horno a 75° C.

**Paso 7.** Bridar la pierna con hilo cáñamo, bañar con el adobo y cocinar en el horno a 75° C durante 4 horas. Una vez pasado el tiempo dejar reposar, antes de servir, sellar en el horno a 200° C por 5 minutos.





# PIERNA RELLENA

## INGREDIENTES

### Para el relleno:

- 18 g Knorr® Professional Demiglace
- 120 g Agua
- 6 g Knorr® Professional Consome de Res
- 25 g Mantequilla
- 500 g Higos cortados en rodajas
- 50 ml Brandy
- 50 ml Vino blanco
- 50 ml Crema para batir 35% grasa
- 70 g Almendra fileteada tostada

### Para la pierna:

- 65 g Hellmann's® Aderezo Honey Mustard
- 1.5 kg Caña de cerdo abierta
- 5 g Knorr® Professional Caldo de Pollo
- 4 g Pimienta

### Para la salsa:

- 30 g Knorr® Professional Demiglace
- 300 ml Agua
- 10 g Mantequilla clarificada
- 150 g Cebolla picada finamente
- 20 g Ajo picado finamente
- 350 g Mandarina
- 30 g Azúcar
- 90 ml Vino tinto

### Para la guarnición:

- 60 g Col de Bruselas
- 60 g Zanahoria
- 20 g Arándanos frescos
- 60g Brócoli

## PREPARACIÓN

**Paso 1. Para el relleno:** Disolver **Knorr® Professional Demiglace** en el agua evitando que se formen grumos

**Paso 2.** En una sartén saltear los higos junto con la mantequilla, incorporar el brandy y el vino blanco y reducir a un 50%, agregar la crema para batir y la mezcla de **Knorr® Professional Demiglace** hasta cocinar por 3 minutos.

**Paso 3. Para la pierna:** Salpimentar y rellenar con la preparación anterior, bridar con hilo, barnizar con **Hellmann's® Aderezo Honey Mustard**, cubrir con aluminio y hornear a 200° C por 90 minutos aproximadamente; retirar el aluminio y hornear por 15 minutos más.

**Paso 5.** Sofreír en la mantequilla, la cebolla y el ajo, incorporar los gajos de mandarina, el vino tinto y reducir.

**Paso 6.** Hacer un caramelo rubio con el azúcar, agregar el almibar, el sofrito y cocinar por 5 minutos más, licuar.

**Paso 7.** Colocar la preparación anterior en una sartén e incorporar la mezcla de **Knorr® Professional Demiglace**.

**Paso 8. Para la guarnición:** Hervir agua y blanquear los vegetales, posteriormente cambiar a baño con hielo y cortar la cocción, servir como base agregando los arandanos.



## SALSA NAVIDEÑA PARA CARNES

### INGREDIENTES

- 60 g Knorr® Professional Demiglace
- 300 ml Jugo de manzana
- 300 ml Agua purificada
- 150 g Poro
- 200 g Manzana red delicious
- 30 g Mantequilla
- 1 g Pimienta negra
- 1 g Canela en polvo
- 1 g Jengibre en polvo
- 30 ml Vinagre de manzana

### PREPARACIÓN

**Paso 1.** Disolver **Knorr® Professional Demiglace** con jugo y agua, disolver perfectamente, reservar.

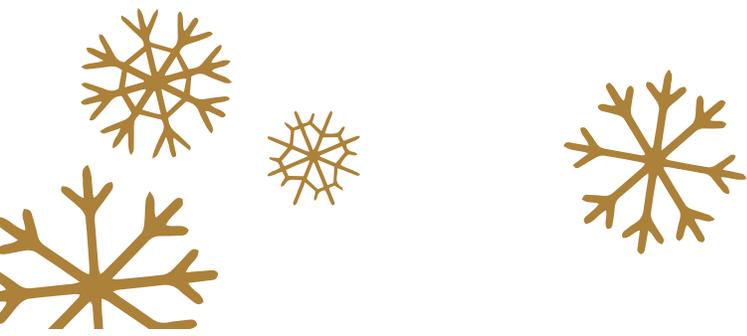
**Paso 2.** Pelar la manzana y descorazonar, picar en cubos pequeños.

**Paso 3.** Picar finamente el poro.

**Paso 4.** Freír en mantequilla, sazonar con las especias.

**Paso 5.** Desleir con vinagre y sumar **Knorr® Professional Demiglace**, todo a fuego lento sin dejar de mover.

**Paso 6.** Trabajar hasta obtener la textura característica de salsa.





# CROQUETAS DE VERDURAS

## INGREDIENTES

40 g Knorr® Professional Salsa Bechamel  
200 ml Agua  
100 g Brócoli picado  
100 g Calabacita en brunoise  
150 g Zanahoria en brunoise  
10 g Ajo picado finamente  
100 g Cebolla blanca picada finamente  
150 g Knorr® Professional Empanizador  
500 ml Aceite

## PREPARACIÓN

**Paso 1.** En una olla con agua hirviendo, agregar primero la zanahoria; pasados 5 minutos, agregar el brócoli y 5 minutos después la calabaza. Dejar cocinar esta última por 2 minutos, escurrir y dejar reposar hasta que enfríen.

**Paso 2.** Para la base disolver **Knorr® Professional Salsa Bechamel** en el agua fría, llevar al fuego hasta que alcance ebullición durante 2 minutos.

**Paso 3.** Para armar las croquetas, mezclar las verduras con la salsa fría hasta homogenizar la mezcla y formar bolitas.

**Paso 4.** Para finalizar, cubrir cada croqueta con el **Knorr® Professional Empanizador** y llevar al aceite caliente hasta que doren completamente. Escurrir y servir caliente.



## CREMA DE CHILE POBLANO

### INGREDIENTES

- 180 g Knorr® Professional Salsa Bechamel
- 1.8 l Agua
- 220 g Chile poblano asado y desvenado
- 100 ml Vino blanco
- 150 ml Crema de coco
- 100 g Betabel deshidratado
- 20 g Brote de elote
- 5 g Pimienta entera
- 5 g Laurel

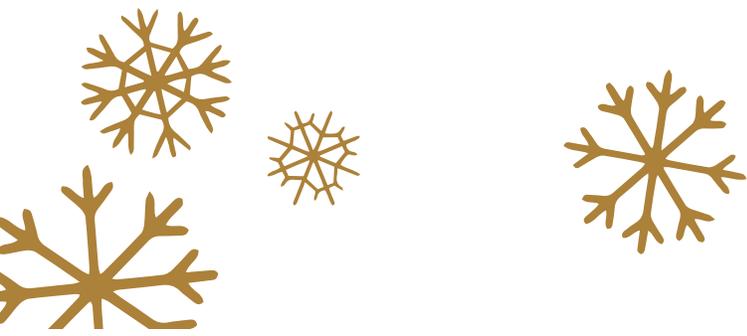
### PREPARACIÓN

**Paso 1.** Disolver **Knorr® Professional Salsa Bechamel** en agua fría, llevar al fuego hasta que alcance ebullición durante 3 minutos.

**Paso 2.** Licuar una taza de la salsa preparada con el chile poblano y regresar a la olla.

**Paso 3.** Llevar nuevamente al fuego y agregar la crema de coco (reservar 50 ml para la decoración), el vino blanco, el laurel y la pimienta y dejar hervir por 2 minutos más.

**Paso 4.** Decorar en plato caliente con el betabel deshidratado, los brotes de elote y la crema de coco que reservó.





# SOPA DE TOMATE

## INGREDIENTES

### Para la sopa:

- 50 ml Aceite de oliva
- 70 g Cebolla blanca picada
- 20 g Ajo picado
- 150 g Knorr® Professional Base de Tomate
- 2.5 l Fondo de pollo
- 10 g Hojas de albahaca fresca
- 6 g Knorr® Professional Caldo de Pollo
- 1 g Pimienta negra molida

### Para la guarnición:

- 150 ml Crema reducida en grasa
- 30 g Croutones

## PREPARACIÓN

**Paso 1. Para la sopa:** Calentar el aceite de oliva, saltear el ajo y la cebolla, agregar 1 l de fondo de pollo y llevar a ebullición.

**Paso 2.** Agregar **Knorr® Professional Base de Tomate** y mezclar perfectamente. Agregar las hojas de albahaca y moler.

**Paso 3.** Regresar a la olla y agregar el resto del fondo de pollo, rectificar sazón.

**Paso 4. Para servir:** Servir en tazones soperos 250 ml de sopa de tomate, agregar una cucharada de crema fresca y croutones. Decorar con un brote de albahaca.



# LASAGNA DE PORTOBELLO

## INGREDIENTES

### Para la salsa bechamel:

225 g Knorr® Professional Salsa Bechamel  
1.5 l Agua  
200 g Queso gorgonzola

### Para la salsa de tomate:

125 g Knorr® Professional Base de Tomate  
1 l Agua  
25 g Albahaca  
8 g Sal

### Para el relleno:

20 ml Aceite vegetal  
500 g Cebolla picada finamente  
250 g Apio picado finamente  
250 g Poro picado finamente  
50 g Ajo picado finamente  
700 g Portobello limpio fileteado  
600 g Champiñón limpio fileteado  
5 g Knorr® Professional Caldo de Pollo  
450 g Láminas de lasagna hidratadas  
500 g Queso manchego rallado

## PREPARACIÓN

**Paso 1.** Hidratar **Knorr® Professional Salsa Bechamel** en el agua fría para disolver los grumos y llevar a hervor, agregar el queso.

**Paso 2.** Hervir el agua e incorporar **Knorr® Professional Base de Tomate** y llevar a hervor 1 minuto, agregar la albahaca y sazonar.

**Paso 3. Para el relleno:** En una sartén con el aceite sofreír la cebolla, el apio, poro y ajo; incorporar el portobello y los champiñones; sazonar, reservar hasta enfriar.

**Paso 4.** En un molde rectangular colocar una lámina de lasagna, después 400 g de salsa bechamel y espolvorear un poco de queso manchego, 485 g de la mezcla de champiñones, 325 g de base de tomate y repetir el procedimiento dos veces más. En la última capa, cubrir con el restante de salsa bechamel, el queso rallado y hornear por 20 minutos a 190° C.



## PASTA A LA ARRABIATA CON POLLO

### INGREDIENTES

- 300 g Pasta tipo penne
- 700 ml Agua
- 100 g Knorr® Professional Base de Tomate
- 800 ml Agua
- 50 ml Vino Blanco
- 5 g Chile de árbol seco
- 300 g Pechuga de pollo en cubos
- 30 ml Aceite vegetal
- 12 g Albahaca fresca
- 2 g Sal
- 1 g Pimienta negra molida
- 100 g Queso parmesano (lajas)
- 5 g Mantequilla

### PREPARACIÓN

**Paso 1.** Precocer la pasta en 1 l de agua con 7 g de sal y reservar.

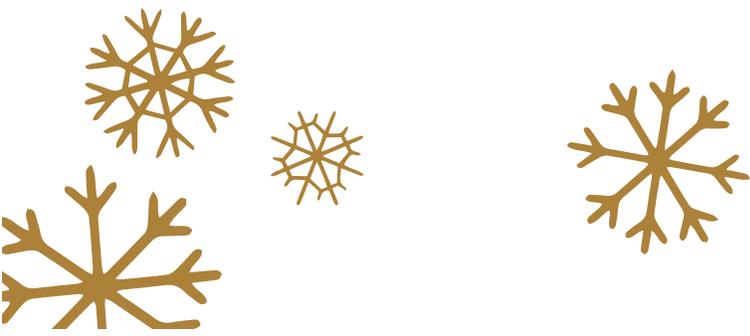
**Paso 2.** Suavizar los chiles en agua caliente y reservar.

**Paso 3.** Hidratar **Knorr® Professional Base de Tomate** con 1 l de agua y moler con los chiles suavizados.

**Paso 4.** Saltear el pollo con un poco de aceite hasta que dore y desglasar con vino blanco, dejar que se reduzca.

**Paso 5.** Saltear la pasta con un poco de mantequilla e incorporar la salsa y el pollo.

**Paso 6.** Montar sobre plato y colocar las lajas de queso encima, dar un toque en la salamandra y decorar con hojas de albahaca fresca.



# ¿QUIÉNES SOMOS?

Como chefs, conocemos tus necesidades día a día dentro de la operación de tu cocina. Sabemos que **buscas calidad y ahorro de tiempo**, pero sobre todo, mantener tu toque personal en cada preparación.

Por eso **ofrecemos productos hechos con ingredientes de la más alta calidad** y el respaldo de marcas como **Knorr®, Hellmann's® y más**.

Buscamos que **disfrutes hacer lo que más te gusta**. Porque nos preocupamos no sólo por tu cocina, si no porque **vivas tu pasión día tras día**.





Unilever  
Food  
Solutions

**Support. Inspire. Progress.**

PARA MÁS RECETAS INNOVADORAS VISITA:

**[WWW.UFS.COM](http://WWW.UFS.COM)**