

RECETARIO

temporalidades



**Listos para hoy,
Cocinando el mañana.**



Unilever
Food
Solutions

ENERO

saludable



Unilever
Food
Solutions

POKE *bowl*



INGREDIENTES

Para el atún:

- Lomo de atún fresco en cubos 80 g
- Vinagre de arroz 30 ml
- Salsa de soya 45 ml
- Aceite de sésamo 30 ml
- Ajonjolí blanco 20 g

Para el arroz:

- Arroz para sushi cocido al vapor 200 g
- Vinagre de arroz 30 ml

Para el montaje:

- Aguacate en cubos 50 g
- Col morada fileteada 50 g
- Pepino en tiras 50 g
- Zanahoria en tiras 50 g
- Edamames cocidos 50 g
- Hellmann's® Mayonesa Real 100 g
- Chipotle 50 ml

PROCEDIMIENTO

- 1. Para el atún:** En un bowl poner el atún fresco cortado en cubos con el vinagre de arroz, salsa de soya, aceite de sésamo y ajonjolí, mezclar y dejar reposar durante 30 minutos.
- 2. Para el arroz:** En un bowl poner el arroz para sushi cocido al vapor y mezclar con el vinagre de arroz.
- 3. Para la mayosirarcha:** En un bowl mezclar Hellmann's® Mayonesa Real junto con la sirarcha hasta que se integren perfectamente.
- 4. Para el emplatado:** Utiliza un bowl y coloca el arroz con el vinagre de arroz, el atún macerado, el pepino persa, la col morada, incorporar el aguacate, la zanahoria, los edamames, y como topping poner la mayosirarcha a tu gusto.



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1913



Unilever
Food
Solutions

FEBRERO

para compartir



Unilever
Food
Solutions

BROWNIE

extra chocolate

INGREDIENTES

Para el brownie:

- Carte D'Or® Hot Cakes Fórmula Completa 120 g
- Leche 50 ml
- Agua 150 ml
- Chocolate semiamargo 100 g
- Azúcar 110 g
- Mantequilla 35 g
- Cocoa 12 g

Para el betún:

- Queso crema 170 g
- Azúcar glass 115 g
- Mantequilla a temperatura ambiente 72 g
- Vainilla 6 ml



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar en un bowl Carte D'Or® Hot Cakes Fórmula Completa y la cocoa; añadir el agua, la leche y mezclar perfectamente.
2. En otro bowl fundir el chocolate junto con la mantequilla; añadir el azúcar hasta cubrir por completo al chocolate fundido con la mantequilla; incorporar a la mezcla anterior con una espátula cuidando de no disolver los granos de azúcar.
3. Vaciar el contenido sobre un molde o bastidor engrasado y enharinado; llevar al horno precalentado a 180° C por 20 minutos. Enfriar y congelar.
4. En un bowl incorporar el queso crema con la mantequilla y mezclar hasta tener una consistencia uniforme, ya que está todo perfectamente incorporado agregar el azúcar glass y la vainilla y mezclar hasta eliminar los grumos.
5. Cortar el brownie salido del congelador en rectángulos de 6x6 centímetros y decorar con el betún.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

COLIFLOR *buffalo*

INGREDIENTES

- Tallos de coliflor 3 piezas
- Knorr® Professional Mezcla en Polvo Capeador 200 g
- Cerveza 100 ml
- Agua 100 ml
- Aceite vegetal 2 L
- Harina de trigo 300 g
- Sal 5 g
- Pimienta 5 g
- Paprika 5 g
- Ajo en polvo 5 g
- Salsa búfalo 250 ml
- Hellmann's® Aderezo Blue Cheese Regular 250 g
- Zanahorias baby 100 g
- Apio 100 g



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando **clic aquí**.

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón mezclar la harina de trigo con todas las especias hasta que se incorporen perfectamente y reservar.
2. En otro tazón mezclar Knorr® Professional Mezcla en Polvo Capeador con el agua y la cerveza y remover hasta tener una textura homogénea.
3. Cortar los tallos de coliflor en floretes y en seguida pasarlos por la harina con las especias.
4. Ya que se enharinaron los floretes de la coliflor pasarlos por la mezcla del capeador.
5. Poner el aceite en una olla o coludo, poner a fuego lento y esperar a que llegue a los 160° C.
6. Freír las coliflores capeadas hasta obtener un color dorado.
7. Mezclar las coliflores fritas con la salsa búfalo.
8. Se recomienda acompañar con zanahorias baby y apio con Hellmann's® Aderezo Blue Cheese Regular.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

MARZO

sin culpa



Unilever
Food
Solutions

SETAS

al pibil

INGREDIENTES

- Setas orellanas 3 piezas
- Hojas de plátano asada 1 kg
- Manteca vegetal 15 g

Para el condimento del recado blanco:

- Cebolla blanca 93 g
- Ajo 14 g
- Comino en polvo 1 g
- Orégano 1 g
- Pimienta 1 g
- Sal 15 g

Para la pasta de achiote:

- Pasta de achiote 56 g
- Agua 50 ml
- Vinagre blanco 50 ml

Para la salsa de habanero:

- Cebolla morada fileteada 50 g
- Cilantro picado 30 g
- Habanero picado 10 g
- Knorr® Professional Caldo de Pollo 15 g
- Jugo de naranja agria 100 ml



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

PROCEDIMIENTO

- 1. Para el condimento blanco:** Licuar todos los ingredientes hasta obtener una pasta, rectificar punto de sal. Tiene que quedar un punto arriba de sal.
- 2.** Disolver en un bowl el achiote con la mezcla de vinagre y agua hasta que no tenga grumos.
- 3.** Mezclar la preparación del condimento blanco con la pasta de achiote y la mitad del jugo de naranja, reservar la otra parte. Cubrir con esta pasta las setas orellanas deshebrándolas hasta que se impregne bien a las setas.
- 4.** En un inserto extender la hoja de plátano, colocar sobre está un poco de aceite vegetal y encima las setas orellanas; colocar un poco de aceite vegetal por encima y cerrar con las hojas de plátano, tapar con papel aluminio y hornear a 195° C por 85 minutos.
- 5. Para la salsa:** mezclar todos los ingredientes, filetear el habanero sin semilla y dejar reposando todo bien mezclado al menos 1 hora hasta que la cebolla se suavice por la acidez de la naranja.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

CEVICHE DE *hongos silvestres*



INGREDIENTES

- Knorr® Professional Caldo de Pollo 16 g
- Hongo cremini 600 g
- Jugo de limón 250 ml
- Jitomate saladet picado en cubos 250 g
- Cebolla morada picada en cubos 100 g
- Cilantro finamente picado 20 g
- Cátsup
- Jugo de naranja 200 ml
- Salsa picante Tabasco 10 ml

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar en un bowl los hongos junto con la primera parte del jugo de limón y dejar reposar en refrigeración aproximadamente 20 minutos.
2. Pasados los 20 minutos mezclar el resto de los ingredientes de la preparación del coctel rectificar sazón con Knorr® Professional Caldo de Pollo. Puedes acompañar este ceviche con aguacate en cubos y totopos.



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

ABRIL

para divertir



Unilever
Food
Solutions

CHICKEN *pops*



INGREDIENTES

Para la opción uno:

- Knorr® Professional Empanizador 250 g
- Milanesa de pollo en cubos 250 g
- Pimienta 3 g
- Ajo en polvo 3 g
- Paprika 3 g

Para la opción dos:

- Knorr® Professional Capeador 140 g
- Agua 125 ml (o hasta obtener la consistencia deseada)
- Knorr® Professional Capeador 200 g
- Milanesa de pollo en cubos 250 g



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

PROCEDIMIENTO

Para la opción uno.

1. En un bowl mezclar el Knorr® Professional Empanizador, con el ajo en polvo, la paprika y la pimienta.

2. Pasar los cubos de pollo por la mezcla anterior hasta que queden perfectamente cubiertos.

3. Cocer por fritura profunda a temperatura de 180° C hasta que estén de color dorado.

Para la opción dos.

1. En un bowl mezclar la primer parte de Knorr® Professional Capeador con el agua y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

2. En otro bowl poner la segunda parte de Knorr® Professional Capeador.

3. Pasar los cubos de milanesa de pollo primero por Knorr® Professional Capeador seco, después por la mezcla húmeda y de nuevo por la mezcla en seco. Freír hasta que estén dorados.

Ambas preparaciones se pueden acompañar con Hellmann's® Aderezo Blue Cheese.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

MAYO

para consentir



Unilever
Food
Solutions

CHILAQUILES

divorciados

INGREDIENTES

Para la salsa roja:

- Knorr® Professional Base de Tomate 80 g
- Agua 900 ml
- Knorr® Professional Condimix® Pollo 15 g
- Chile guajillo sin semillas 18 g
- Chile morita sin semillas 18 g
- Cebolla 27 g
- Ajo 12 g
- Epazote 2 g
- Aceite para freír

Para la salsa verde:

- Tomate verde 250 g
- Cilantro 50 g
- Chile serrano 15 g
- Cebolla 150 g
- Ajo 4 g
- Agua 100 ml
- Knorr® Professional Condimix® Pollo 8 g
- Aceite para freír

Para los chilaquiles:

- Totopos triangulares 360 g
- Queso fresco rallado 200 g
- Crema 200 g
- Aguacate en cubos 250 g
- Aros de cebolla 250 g
- Cilantro picado 40 g

PROCEDIMIENTO

1. Para la salsa roja: Sofreír la cebolla y el ajo con el aceite, agregar el chile morita y el chile guajillo y semidorar. Incorporar el agua y llevar a ebullición; agregar Knorr® Professional Base de Tomate y cocinar por 2 minutos; sazonar con Knorr® Professional Condimix® Pollo. Licuar la preparación anterior y pasar a un sartén a freír un poco la salsa agregando el epazote y reservar.

2. Para la salsa verde: Tatemar en un sartén caliente el tomate verde, el chile serrano, la cebolla blanca y el ajo, y agregar un poco de aceite al final. Poner toda esta preparación en una licuadora junto con el cilantro, el agua y Knorr® Professional Condimix® Pollo. Ya que se licuó pasar a un sartén caliente a freír un poco y reservar.

3. Para los chilaquiles: En un plato servir los totopos porcionados en dos partes iguales y colocar de un lado la salsa roja y del otro lado la salsa verde. Agregar un poco de crema, queso, cebolla, cilantro y aguacate. También los puedes acompañar con pollo deshebrado, huevo o frijoles refritos.



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dándole **clic aquí**.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTRONG



Unilever
Food
Solutions

PINK panter



INGREDIENTES

Para el mousse:

- Carte D'Or® Gelatina de Fresa 25 g
- Agua 100 ml
- Crema para batir 500 ml
- Fresas en trozos 150 g

Para la cobertura:

- Chocolate blanco 300 g
- Colorante rojo liposoluble

PROCEDIMIENTO

1. Disolver la gelatina perfectamente bien en el agua caliente y reservar.
2. Montar la crema para batir e incorporar en forma de hilo la gelatina ya hidratada, después agregar un poco de colorante liposoluble y continuar batiendo hasta obtener la consistencia adecuada (consistencia mousse).
3. A la mezcla anterior incorporar en forma envolvente las fresas en trozos.
4. Vaciar en un molde adecuado y refrigerar por 60 minutos.
5. En una olla poner agua a hervir para derretir el chocolate blanco a baño María.
6. Ya que se derritió el chocolate pintarlo con el colorante rojo liposoluble y cubrir el mousse con ese chocolate.



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

JULIO *de calor*



Unilever
Food
Solutions

TIRADITO *de mango*

INGREDIENTES

- Filete de pescado blanco 250 g
- Jugo de limón 200 ml
- Knorr® Professional Caldo de Camarón 16 g
- Mango 250 g
- Salsa de soya 50 ml
- Knorr® Professional Caldo de Pollo 16 g
- Habanero (opcional) 15 g
- Pepino 150 g
- Cebolla morada en julianas 150 g
- Aguacate en cubos 150 g
- Cilantro finamente picado 50 g



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando **clic aquí**.

PROCEDIMIENTO

1. Cortar el filete de pescado blanco en cubos.
2. Marinar el pescado en jugo de limón y Knorr® Professional Caldo de Camarón durante 45 minutos.
3. Para la salsa de mango: En una licuadora poner la mitad del mango, la salsa de soya, el chile habanero limpio y jugo de limón. Licuar y sazonar con Knorr® Professional Caldo de Pollo, licuar nuevamente y reservar.
4. En un refractario poner el filete de pescado blanco en cubos con un poco del jugo en el que se coció y agregar la salsa de mango habanero, la cebolla morada, el pepino en cubos, el mango restante en cubos y adornar con cilantro picado.
5. Puedes servirlo en tostadas acompañado de un poco de aguacate.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

SEPTIEMBRE

mexicano



Unilever
Food
Solutions

GELATINA DE *ate con queso*



INGREDIENTES

Para la gelatina de queso:

- Queso crema 110 g
- Esencia de vainilla 3 ml
- Leche evaporada 79 ml
- Leche condensada 32 g
- Leche entera 79 ml
- Carte D'Or® Gelatina de Vainilla con Leche 18 g

Para la gelatina de guayaba:

- Guayaba en almíbar 180 g
- Ate de guayaba 75 g
- Azúcar 120 g
- Agua 210 ml
- Carte D'Or® Gelatina de Vainilla con Leche 25 g



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando **clic aquí**.

PROCEDIMIENTO

1. Para la gelatina de queso, licuar el queso crema con la esencia de vainilla, la leche evaporada, la leche condensada, la leche entera y verter la Carte D'Or® Gelatina de Vainilla con Leche ya hidratada en forma de hilo.
2. Verter la preparación anterior en un molde de rosca de 20 centímetros de diámetro hasta llegar a $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, refrigerar hasta que cuaje. Reservar para la gelatina de ate.
3. Licuar las guayabas con el ate, el azúcar y verter en forma de hilo la Carte D'Or® Gelatina de Vainilla con Leche ya hidratada. Verter sobre la gelatina de queso; refrigerar hasta que cuaje. Desmoldar y decorar con guayaba y ate de guayaba, también puedes agregar crema batida al gusto.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

TARTA *de elote*



INGREDIENTES

Para la tarta:

- Carte D'Or® Hot Cakes Fórmula Completa 60 g
- Grano de elote natural 250 g
- Huevo 3 piezas
- Leche condensada 110 g
- Azúcar 35 g
- Polvo para hornear 3 g
- Queso crema 65 g
- Crema para batir 44 g

Para la crema inglesa:

- Yema de huevo 60 g
- Azúcar 63 g
- Leche entera 250 ml
- Esencia de vainilla 3 ml
- Rompopo 150 ml



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes para la tarta excepto la crema para batir; una vez mezclados; añadir la crema para batir en forma de hilo y mezclar un poco con ayuda de la licuadora.
2. En un molde engrasado con harina o en un molde con papel encerado de aproximadamente 22 centímetros, vaciar la preparación anterior.
3. Llevar al horno previamente precalentado a 180° C por un periodo de entre 30 a 40 minutos dependiendo de la potencia del horno. Retirar del horno y dejar enfriar.
4. Para la crema inglesa: En un bowl romper la yema con el azúcar hasta blanquear con ayuda de un batidor globo; por otro lado, calentar la leche junto con la esencia de vainilla; una vez que suelte el primer hervor, temperar la yema con el mismo batidor y regresar a la olla y cocinar hasta espesar ligeramente; apagar y agregar el rompopo.
5. Acompañar la tarta con la crema inglesa.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S
ESTD 1888



Unilever
Food
Solutions

NOVIEMBRE *de ofrenda*



Unilever
Food
Solutions

PURÉ DE PAPA

con ajo rostizado



INGREDIENTES

- Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa 250 g
- Agua hirviendo 1 L
- Ajo rostizado machacado 100 g

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl hidratar el Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa con el agua hirviendo con ayuda de una cuchara o batidor de globo.
2. Incorporar el ajo rostizado machacado, mezclar y servir.



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S



Unilever
Food
Solutions

PUMPKIN

spice mousse



INGREDIENTES

Para el mousse:

- Carte D'Or® Gelatina de Vainilla con Leche 25 g
- Agua 100 ml
- Crema para batir 500 ml
- Puré de calabaza de castilla 150 g

Para la cobertura:

- Chocolate blanco 300 g
- Colorantes rojo y amarillo liposolubles



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando **clic aquí**.

PROCEDIMIENTO

1. Disolver la gelatina perfectamente bien en el agua caliente y reservar.
2. Montar la crema para batir e incorporar en forma de hilo la gelatina ya hidratada y continuar batiendo hasta obtener la consistencia adecuada (consistencia mousse).
3. Agregar a la mezcla los colorantes liposolubles rojo y amarillo en forma de hilo y continuar batiendo hasta incorporar.
4. A la mezcla anterior incorporar en forma envoltente la calabaza castilla.
5. Vaciar en un molde la preparación anterior y refrigerar por 60 minutos.
6. Para la cobertura: En una olla poner agua a hervir para derretir el chocolate blanco a baño María.
7. Ya que se derritió el chocolate pintarlo con los colorantes liposolubles rojo y amarillo, pasar el mousse a una manga y colocarlo en moldes pequeños, después usar el chocolate derretido para decoración.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S



Unilever
Food
Solutions

DICIEMBRE

glotón



Unilever
Food
Solutions

PUMPKIN *spice bread*

INGREDIENTES

Para el panqué:

- Azúcar 180 g
- Mantequilla a temperatura ambiente 160 g
- Huevo 3 piezas
- Extracto de vainilla 10 ml
- Carte D'Or® Hot Cakes Fórmula Completa 250 g
- Canela 5 g
- Cardamomo 5 g
- Nuez moscada 5 g
- Clavo en polvo 1 g
- Polvo para hornear 6 g
- Puré de calabaza 250 g

Para el glaseado:

- Azúcar glass 300 g
- Crema para batir 45 g
- Extracto de vainilla 10 ml
- Opcional, pepitas para decorar



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando [clic aquí](#).

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. En un tazón mediano, cernir los ingredientes secos: harina, canela, especias y polvo para hornear. Reservar.
3. En el tazón de la batidora, acremar la mantequilla con el azúcar a velocidad media hasta que esté blanca y esponjosa (de 3 a 5 minutos). Agregar los huevos uno a uno, batiendo bien entre cada huevo. Agregar los ingredientes secos alternando en dos o tres pasos con el puré de calabaza. Mezclar muy bien hasta que todo quede incorporado.
4. Engrasar y enharinar un molde para panqué rectangular de 9x5 pulgadas o similar. Colocar la mezcla anterior y hornear por 30 minutos
5. Para el glaseado: Colocar en un tazón el azúcar glass, la crema para batir, el extracto de vainilla y batir hasta incorporar todos los ingredientes. Usarlo para decorar junto con las pepitas.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S



Unilever
Food
Solutions

LASAÑA EN salsa bechamel



INGREDIENTES

Para los hongos:

- Knorr® Professional Condимix® Pollo 12 g
- Hongo portobello 600 g
- Cebolla finamente picada 74 g
- Ajo finamente picado 16 g
- Aceite vegetal 21 ml

Para la salsa bechamel:

- Knorr® Professional Salsa Blanca Bechamel 120 g
- Agua 400 ml
- Pimienta negra molida 1 g

Para el armado de la lasaña:

- Cebolla en julianas 285 g
- Pimiento morrón rojo en cubos 250 g
- Pimiento morrón verde en cubos 250 g
- Pasta para lasaña precocida 19 g
- Queso mozzarella 165 g
- Queso gouda 165 g



Puedes ver el paso a paso de la receta escaneando el código o dando **clic aquí**.

PROCEDIMIENTO

- 1. Para la salsa bechamel:** Licuar Knorr® Professional Salsa Blanca Bechamel junto con el agua y llevar a una olla y calentar hasta lograr la consistencia deseada, cuidando de mover constantemente con ayuda de un batidor globo, por último, rectificar sazón con la pimienta. Reservar en 3 partes, enfriar.
- 2. Para el portobello:** En un sartén agregar el aceite y calentar; añadir el ajo seguido de la cebolla hasta que doren ligeramente cuidando de no quemar; añadir los hongos y cocinar por 12 minutos hasta que suavicen; sazonar con Knorr® Professional Condимix® Pollo. Retirar y colar para escurrir la mayor cantidad de agua posible y dividir en 2 partes. Reservar.
- 3. Para el armado:** En un inserto de 1/3 colocar una bolsa de polipapel en el fondo; seguido de una capa de pasta para lasaña precocida; después una porción de los hongos; después una parte de los pimientos verde y rojo junto con la cebolla fileteada, después agregar una parte de la salsa bechamel fría y una porción de los 2 quesos. Tapar nuevamente con pasta para lasaña y repetir todo el proceso nuevamente y por último tapar con una capa de pasta. Llevar a hornear hasta que los quesos queden derretidos. Para servir, puedes añadir más salsa bechamel a la lasaña.

MENÚS
del
FUTURO

CARTE D'OR

Knorr
PROFESSIONAL

HELLMANN'S



Unilever
Food
Solutions