

The Knorr logo is positioned in the upper left corner. It features the brand name 'Knorr' in a red, cursive font, set against a white banner with green and yellow wavy borders. The logo is partially overlaid on a green vertical bar and a blurred background of a bowl.

Knorr®



KNORR®
RECETAS CON SAZÓN

COME BIEN

The Unilever Food Solutions logo is located in the bottom right corner. It consists of a stylized 'U' made of intricate, golden floral patterns, followed by the text 'Unilever Food Solutions' in a clean, white, sans-serif font.

Unilever
Food
Solutions



INTRODUCCIÓN

Los caldos son mucho más que agua con verduras, carne y hierbas; ya que juegan un papel muy importante en la cocina, pues son la base para múltiples preparaciones. Sin una buena base, platillos como las sopas, salsas, arroces y guisados perderían su atractivo, ya que en muchas ocasiones, se constituyen por el caldo casi en su totalidad. Para obtener un caldo con gran sabor, se le debe dedicar mucho tiempo y esfuerzo a la elaboración, además de utilizar los mejores ingredientes que brinden el aroma y texturas para dar un toque único a las preparaciones.

Los caldos, también necesitan brindar una base de sabor muy bien balanceada y así, permitir que el chef agregue su toque personal a todos su platillos.

**KNORR®
MEJORÓ SU
RECETA*+**

Knorr® Caldo de Pollo, mejoró su receta, agregando una mezcla de hierbas y especias seleccionadas a su ya tradicional sabor a pollo.

Por su perfil de sabor y balance de ingredientes **Knorr® Caldo de Pollo** representa la base ideal para construir toda clase de preparaciones como sopas, salsas, arroces y guisados, facilitando el proceso de la elaboración, garantizando ingredientes de la mejor calidad y brindando todos los beneficios de un caldo de pollo completo para tus preparaciones.

*Basado en estudio hecho con operadores México 2015
+Con respecto a fórmula anterior

ÍNDICE

Róbalo marinado en cítricos con puré de chícharo y láminas de vegetales al grill.....	4
Risotto con hongos.....	5
Tersa crema de papa y poro caramelizados con mejillones al vino blanco.....	6
Sopa de jitomate con arroz y queso mozzarella.....	7
Filete de res en costra de tres chiles con puré de coliflor y salsa de res con jerez.....	8
Ensalada de vegetales con leguminosas.....	9
Ensalada de atún.....	10
Vieiras marinadas con puré de pimiento rojo y salsa de naranja.....	11
Pollo braseado en hoja de plátano.....	12
Pozole Tradicional.....	13

RÓBALO MARINADO EN CÍTRICOS CON PURÉ DE CHÍCHARO Y LÁMINAS DE VEGETALES AL GRILL

NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA EL RÓBALO

- Lomo de róbalo	1.50 kg
- Jugo de naranja fresco	150 ml
- Jugo de limón	100 ml
- Jugo de limón amarillo	100 ml
- Jugo de naranja agria	150 ml
- Hinojo	20 g
- Knorr® Suiza Caldo de Pollo 3.6 Kg	25 g

PARA LOS VEGETALES

- Láminas de vegetales	500 g
- Sal	3 g
- Pimienta negra molida	2 g

PARA EL PURÉ

- Chícharo fresco	600 g
- Agua	1 L
- Pimienta negra molida	1 g
- Sal	5g

ELABORACIÓN

PARA EL RÓBALO

- Marinar el róbalo con los cítricos, el hinojo y Knorr® Suiza Caldo de Pollo.
- Asar el pescado por la piel y terminar en horno.

PARA LOS VEGETALES

- Sazonar las láminas de verduras con sal y pimienta
- Asar al grill.

PARA EL PURÉ

- Cocinar los chícharos en el agua, moler, pasar por un tamiz y sazonar



RISOTTO CON HONGOS



NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA EL RÓBALO

- Aceite de Oliva	50 ml
- Ajo	10 g
- Echalotes picados	20 g
- Arroz Arbóreo	350 g
- Hongos Porcini Fileteados	50 g
- Hongo Crimini Fileteado	50 g
- Champiñones Fileteados	50 g
- Hongo Shitake	50 g
- Fondo de Vegetales	1 L
- Pimienta Negra molida	1 g
- Tomillo Fresco	5 g
- Knorr® Suiza Caldo de Pollo 2 Kg	20 g

PARA FINALIZAR

- Knorr® Salsa Demiglaze Select 1.2 Kg	500 g
--	-------

ELABORACIÓN

PARA EL RISOTTO

- Calentar el aceite de oliva y saltear el ajo y el echalote. Agregar el arroz arbóreo y saltear, agregar los hongos y saltear 5 minutos.
- Agregar el fondo de vegetales de a poco y mover constantemente,
- Sazonar con Knorr® Suiza Caldo de Pollo, agregar la pimienta y el tomillo.
- Seguir cocinando y rectificar sazón.

PARA FINALIZAR

- Servir con demiglaze.

TERSA CREMA DE PAPA Y PORO CAMELIZADOS CON MEJILLONES AL VINO BLANCO



NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA CAMELIZAR

- Cebolla picada 150 g
- Poro fileteado 150 g
- Margarina 50 g

PARA LOS MEJILLONES

- Mejillones limpios 200 g
- Aceite de oliva 30 ml
- Vino blanco reducido al 50% 50 ml
- **Knorr® Puré de Papa 800 g** 200 g
- Agua 1.2 L
- **Knorr® Suiza Caldo de Pollo 2 Kg** 29 g

ELABORACIÓN

PARA CAMELIZAR

- Caramelizar la cebolla y el poro con la margarina.

PARA LOS MEJILLONES

- Por separado saltear los mejillones con el aceite de oliva y el vino blanco.
- Agregar la cocción de los mejillones a la cebolla y el poro, añadir las hojuelas de **Knorr® Puré de Papa, Knorr® Caldo de Pollo** y el agua.

PARA FINALIZAR

- Mezclar con ayuda de un batidor y dejar hervir. Licuar los ingredientes, añadir los mejillones ya cocidos y servir.

SOPA DE JITOMATE CON ARROZ Y QUESO MOZZARELLA

NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA LA SOPA

- Aceite 50 ml
- Ajo pelado 30 g
- Cebolla 50 g
- Jitomate 400 g
- Agua 2.3 L
- Knorr® Suiza Caldo de Pollo 14 Kg 20 g

PARA EL ACEITE DE EPAZOTE

- Aceite de oliva 50 ml
- Epazote 10 g

PARA SERVIR

- Knorr® arroz rojo 3kg 40 g
- Queso mozzarella 15 g

ELABORACIÓN

PARA LA SOPA

- Untar el ajo, la cebolla y el jitomate con el aceite. Rostizar a 180°C.
- Moler y colar el jitomate.
- En una cacerola agregar el jitomate junto con el agua y Knorr® Caldo de Pollo, llevar a ebullición por 5 minutos, rectificar sazón.

PARA EL ACEITE DE EPAZOTE

- Moler el aceite de oliva y el epazote fresco.

PARA FINALIZAR

- Acompañar la sopa de arroz rojo hidratado y perlas de queso mozzarella con el aceite de epazote.



INGREDIENTES

NO. PORCIONES: 10

PARA EL FILETE

- Chile ancho en hojuelas 10 g
- Chile pasilla en hojuelas 10 g
- Chile mulato en hojuelas 10 g
- Filete de res 1.50 kg
- Aceite de oliva 50 ml
- **Knorr® Suiza Caldo de Pollo 2 Kg** 20 g

PARA LOS VEGETALES

- Vegetales baby blanqueados 800 g
- Sal 10 g
- Aceite de oliva 70 ml

PARA EL PURÉ

- Zanahoria en trozos 100 g
- Cebolla blanca picada 100 g
- Apio cortado en brunoise 100 g
- Ajo 30 g
- Agua 1.20 L
- **Knorr® Salsa Demiglace Select 1.2 Kg** 50 g
- Tomillo fresco 5 g
- Jerez 100 ml
- Pimienta negra molida 1 g
- Laurel 2 g

PARA EL PURÉ Y PARA DECORAR

- Coliflor 600 g
- Crema reducida en grasa 200 g
- Pimienta blanca molida 2 g
- Nuez moscada molida 1 g
- Sal 5g
- Brotes 10g

PARA EL FILETE

- Mezclar las hojuelas de chile con **Knorr® Suiza Caldo de Pollo**, pasar el filete por las hojuelas de chile.
- Calentar el aceite y sellar el filete. Hornear a 180°C a término deseado, reposar por 10 min.

PARA LOS VEGETALES

- Sazonar las láminas de verduras con sal y pimienta; asar al grill.

PARA EL PURÉ Y PARA DECORAR

- Moler la coliflor con la crema, colar por un tamiz y sazonar con sal pimienta y nuez moscada.
- Colocar 80 gramos de puré en forma deseada, acomodar los vegetales, colocar el filete y salsear.
- Agregar brotes.

FILETE DE RES EN COSTRA DE TRES CHILES CON PURÉ DE COLIFLOR Y SALSA DE RES CON JEREZ



ENSALADA DE VEGETALES CON LEGUMINOSAS



NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA LOS VEGETALES AL GRILL

- Aceite de oliva	70 ml
- Pimienta negra molida	5 g
- Espárragos	200 g
- Calabacitas cortadas en rodajas	200 g
- Jitomate cortado en gajos	200 g
- Berenjena	200 g
- Champiñones en cuartos	200 g
- Knorr® Suiza Caldo de Pollo 1.6 Kg	25 g

PARA EL ADEREZO

- Yogurt bajo en calorías	700 ml
- Aguacate	400 g
- Cilantro fresco	20 g
- Cebolla blanca	25 g
- Ajo	15 g
- Sal	10 g
- Pimienta negra molida	2 g

PARA EL RESTO DE LA ENSALADA

- Lentejas cocidas	200 g
- Frijoles negros cocidos	450 g
- Hojas mixtas	400 g

ELABORACIÓN

PARA LOS VEGETALES AL GRILL

- Mezclar los vegetales con el aceite de oliva, el caldo de pollo y la pimienta negra, asar a la parrilla.

PARA EL ADEREZO

- Moler todos los ingredientes, rectificar sabor con sal y pimienta.

PARA ARMAR LA ENSALADA

- Mezclar las leguminosas con los vegetales asados y las hojas, rectificar sazón.
- Acompañar con aderezo.

ENSALADA DE ATÚN



NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA EL ATÚN MARINADO

- Atún fresco 750 g
- Salsa de soya concentrada 35 ml
- Jugo de naranja fresco 50 ml
- Mirin licor de arroz 30 ml
- Aceite de ajonjolí 50 ml
- Condimento cajún 20 g
- **Knorr® Suiza Caldo de Pollo 14 Kg** 20 g

PARA LA ENSALADA

- Hojas mixtas 200 g
- Láminas de vegetales 300 g

PARA LA VINAGRETA

- Jugo de naranja fresco 100 ml
- Mirin licor de arroz 50 ml
- Vinagre de arroz 50 ml
- Chile chipotle molido
- Aceite de ajonjolí 200 ml

ELABORACIÓN

PARA EL ATÚN MARINADO

- Marinar el atún en el mirin, jugo de naranja, salsa de soya, **Knorr® Caldo de Pollo** y cajún por 15 minutos.
- Ahumar en un bowl por 10 minutos. Calentar el aceite de ajonjolí y sellar por todos los lados, cortar en rebanadas y reservar.

PARA LA ENSALADA

- Mezclar las hojas con los vegetales.

PARA LA VINAGRETA

- Mezclar el jugo de naranja con el mirin y el chipotle molido, emulsionar con el aceite de ajonjolí.

VIEIRAS MARINADAS CON PURÉ DE PIMIENTO ROJO Y SALSA DE NARANJA

NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA LAS VIEIRAS

- Callos (Vieiras) 1.20 kg
- Aceite de oliva 100 ml
- Ajo picado 50 g
- Tomillo fresco picado 50 g
- Knorr® Suiza Caldo de Pollo 14 Kg 25 g

PARA LOS VEGETALES

- Vegetales blanqueados 600 g
- Sal 10 g
- Pimienta negra molida 3 g
- Aceite de oliva 30 ml

PARA SERVIR

- Pimiento rojo rostizado, molido y colado 400 g
- Tomillo fresco picado 10 g
- Knorr® Puré de Papa 800 g 200 g

PARA LA SALSA

- Jugo de naranja fresco 1.5L

ELABORACIÓN

PARA LAS VIEIRAS

- Mezclar las vieiras con aceite de oliva, ajo, tomillo, y Knorr® Suiza Caldo de Pollo, marinar por 30 minutos.
- En una sartén caliente dorar las vieiras y terminar en horno.

PARA LOS VEGETALES

- Calentar el aceite de oliva y saltear los vegetales, sazonar con sal y pimienta negra molida.

PARA EL PURÉ Y LA SALSA

- Mezclar el pimiento con Knorr® Puré de Papa hidratado y el tomillo picado.
- Reducir el jugo de naranja hasta obtener una consistencia semilíquida.



POLLO BRASEADO CON HOJA DE PLÁTANO

NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA EL POLLO

- Pechuga de pollo 1.20 kg
- Ajo 30 g
- Pimienta negra 5 g
- Zanahoria 300 g
- Calabaza italiana 300 g
- Jitomate cherry 300 g
- Knorr® Suiza Caldo de Pollo 2 Kg 25 g
- Iberia® Mayonesa 3.8 L 200 g

PARA HORNEAR

- Hojas de plátano 300 g

ELABORACIÓN

PARA EL POLLO

- Cortar el pollo en cubos, picar finamente el ajo y mezclar con la mayonesa y humectar perfectamente.
- Pelar las zanahorias y cortar en rebanadas al igual que las calabazas.

PARA HORNEAR

- Forrar una fuente para horno con las hojas de Plátano y verter todos los ingredientes, espolvorear con Knorr® Caldo de Pollo.
- Cubrir la preparación y tapar, para llevar al horno, a 180°C por 1 hora.



POZOLE



NO. PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA EL CALDO

- Pechuga de pollo con hueso 1 kg
- Agua 3 L
- Laurel 2 g
- Pasta de chile guajillo 200 g
- Aceite 30 ml
- Maíz pozolero 500 g
- **Knorr® Suiza Caldo de Pollo 14 Kg** 35 g

PARA LA GUARNICIÓN

- Rábano en rodajas 50 g
- Orégano seco 1 g
- Cebolla morada picada 20 g
- Aguacate en láminas 50 g
- Lechuga fileteada 50 g

PARA EL AIRE

- Jugo de limón 50 ml
- Lecitina de soya 1 g

ELABORACIÓN

PARA EL CALDO

- Cocer el pollo en el agua con el laurel y **Knorr® Suiza Caldo de Pollo**.
- Colar el caldo y desmenuzar el pollo.
- Calentar el aceite y freír el guajillo, agregar el caldo y el maíz pozolero, hervir por 5 minutos y rectificar sazón.

PARA LA GUARNICIÓN

- Moler todos los ingredientes, rectificar sabor con sal y pimienta.

PARA EL AIRE

- Mezclar la lecitina de soya con el jugo de limón y comenzar a formar el aire con licuadora de inmersión.
- Con una jarra servir el caldo.

Fichas Técnicas



Especificaciones

Knorr Suiza Caldo de Pollo 3.5 kg

Código SAP	84172262
Presentación	Charola Tarro Galón HDPE 3.5Kg (6x3.5KG)
Código Individual	7506306310674
Vida Útil	15 Meses en envase cerrado
Temperatura de Almacenamiento	AMBIENTE. Preferentemente a menos de 30°C.



Especificaciones

Knorr Suiza Caldo de Pollo 1.85 kg

Código SAP	84172304
Presentación	Corrugado con Bolsa 1.85Kg (6x1.85KG)
Código Individual	7506306310698
Vida Útil	15 Meses en envase cerrado
Temperatura de Almacenamiento	AMBIENTE. Preferentemente a menos de 30°C.



Especificaciones

Knorr Suiza Caldo de Pollo 13 kg

Código SAP	84172306
Presentación	Cubeta 13Kg (1x13KG)
Código Individual	7506306310704
Vida Útil	15 Meses en envase cerrado
Temperatura de Almacenamiento	AMBIENTE. Preferentemente a menos de 30°C.



Especificaciones

Knorr Suiza Caldo de Pollo 1.5 kg

Código SAP	84172309
Presentación	Charola Tarro Medio Galón 1.5Kg (6x1.5KG)
Código Individual	7506306310735
Vida Útil	15 Meses en envase cerrado
Temperatura de Almacenamiento	AMBIENTE. Preferentemente a menos de 30°C.



¿QUIÉNES SOMOS?

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

Por eso te ofrecemos productos hechos con ingredientes de la más alta calidad y el respaldo de marcas como Knorr®, Hellmann's®, Lipton® y más. Buscamos que disfrutes hacer lo que más te gusta. Porque nos preocupamos no sólo por tu cocina, sino porque vivas tu pasión día tras día.



/UnileverFoodSolutionsMexico



/foodsolutionsmx



@UFS_Mx

Encuentra tips de nuestros productos en www.ufs.com

Contenido propiedad de Unilever FoodSolutions , prohibida su reproducción externa ya que el material que así lo requiera contiene las referencias de consulta.