

Menús del mañana para el chef de hoy

# MENÚ DEL FUTURO

2023



---

Zanahorias  
irresistibles:  
4 ideas

**8 GRANDES**  
*tendencias mundiales*  
**EN MENÚS**



Unilever  
Food  
Solutions



# Prólogo



**Chef Kees van Erp**  
Global Executive Chef,  
Unilever Food Solutions

**Chef Peio Cruz**  
Chef Leader España  
Unilever Food Solutions

**Ofrecer menús innovadores y de tendencia es algo clave en nuestro sector. Y plantea un desafío aún mayor hoy en día.**

Con esto en mente, hemos creado el informe «MENÚS DEL FUTURO» como una herramienta de ayuda. Junto con nuestros socios expertos, hemos identificado los elementos centrales de las próximas tendencias, y seleccionado cuidadosamente ocho tendencias

confirmadas por más de 1600 chefs de todo el mundo. Estas ocho tendencias se han plasmado en recetas debidamente probadas que permiten utilizarlas en el día a día. Las recetas te sirven de inspiración para tus menús, al tiempo que tienen en cuenta otros desafíos como la escasez de mano de obra y el coste de la energía y de los ingredientes.

Detrás de todas estas recetas originales y cuidadosamente elaboradas está el talento de los equipos de nuestros **CHEFS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS** de todo el mundo.

Con más de 250 chefs en más de 70 países, podemos ayudarte a crear recetas de tendencia que se adapten a tus necesidades operativas locales, de forma que puedas estar preparado para el futuro.

# Todo sobre

# MENÚS DEL FUTURO 2023



Estamos viviendo una era de grandes cambios en todo el mundo. Se trata de tendencias que representan los grandes cambios acontecidos en el mundo, y que permanecerán con nosotros durante unos años.

Como resultado, hemos identificado ocho tendencias emergentes del sector de la restauración en 2023 vinculadas a estas cuatro grandes megatendencias.

«Menús del Futuro» es un informe anual de tendencias del sector de la restauración. Para 2023, Unilever Food Solutions ha contado con la ayuda de un equipo de chefs y socios del sector para seleccionar 8 tendencias que sirvan como directrices. Cada una de ellas se ha probado y validado con más de 1600 chefs de todo el mundo, para luego traducirse en recetas de cocina profesional que dan vida a dichas tendencias.

Con el informe «Menús del Futuro» y las 8 tendencias identificadas, verás mayores oportunidades de incorporar ingredientes más nutritivos y sostenibles, de reducir la huella de carbono y de aplicar técnicas culinarias que realcen al máximo el sabor de cada plato... y todo ello sin renunciar a ofrecer propuestas sabrosas y apetitosas. Esto también contribuye a mejorar la dieta por medio de una nutrición más positiva y a reducir el impacto ambiental de la cadena alimentaria mundial.

**En el informe vas a encontrar una explicación de cada tendencia, junto con recetas de tendencia y con la siguiente información:**



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



Este símbolo identifica las alternativas sostenibles y consejos para reducir la huella de carbono.

### Sabías que...

El 80 % de los restaurantes de todo el mundo experimenta problemas de escasez de mano de obra incluso después de haber dejado atrás la COVID.

Se estima que la tasa de aumento de las recetas vegetales con baja huella de carbono en los menús es 15 veces mayor que hace 4 años.

Presentación del chef de UFS, que incluye consejos del chef.

Principales ingredientes y técnicas

que se ajustan mejor a la tendencia.

Para obtener más información sobre las tendencias y sobre cómo Unilever Food Solutions puede ayudarte, visita [ufs.com](https://ufs.com)

Para obtener más información, visita [UFS.COM](https://ufs.com)

# TOP 8

## tendencias globales

# EN MENÚS



1

**Verduras irresistibles**

09



2

**Comida casera modernizada**

21



3

**Menús con mínimo desperdicio**

31



4

**Puro y Salvaje**

43



5

**Contrastes de sabor**

57



6

**Alimentos para sentirse bien**

71



7

**Nuevas formas de compartir**

81



8

**Proteínas conscientes**

95

<u>Ingredientes UFS</u>	104
<u>Los «50 Ingredientes del Futuro» de Knorr</u>	106
<u>Índice</u>	108
<u>Nuestro equipo</u>	110
<u>Quiénes somos</u>	112



# Verduras IRRESISTIBLES

**Las técnicas modernas pueden transformar unas modestas verduras de simple guarnición al componente central de cualquier plato,**  
sin comprometer los sabores (y reduciendo al mismo tiempo el coste del menú).

La tendencia **VERDURAS IRRESISTIBLES** ocupa un lugar central, traduciéndose en platos vegetales opulentos y apetitosos.

Los establecimientos de todo el mundo están experimentando con diferentes interpretaciones de platos veganos y vegetarianos clásicos a través del ingenio de sus chefs. La ventaja es que, cuanto más nuevo es el concepto, menos son las reglas a las que está sujeto, y ofrece, por lo tanto, más margen para jugar.



Las recetas vegetales son también una forma eficaz de reducir la huella de carbono, y están repletas de nutrientes positivos.

En Buenos Aires, el chef Mariano Ramón, de **Gran Dabbang**, creó el «roti de yuca con jalea de chiles y banano prata». Inspirándose en la influencia de las cocinas latinoamericana y asiática, consigue realzar las verduras mediante combinaciones inteligentes de los ingredientes y técnicas de estas regiones.

## LA GRAN REVOLUCIÓN vegetal

» El chef **Peio Cruz** afirma que los platos flexitarianos no tienen por qué ser complejos; basta con que sean innovadores, y con un ingrediente principal para simplificar el menú. En su receta, recurre a diferentes técnicas para hacer que las zanahorias desempeñen múltiples funciones en el plato sin sacrificar el sabor.

**Top Ingredientes:** Champiñón, coliflor, espárragos, berenjena, remolacha  
**Top técnicas:** Fresco, crudo, a la parrilla, hornear, asar, freír



“Los clientes están cada vez más preocupados por su dieta y desean comer de una forma mucho más consciente. Cocinar más con vegetales no solo añade más nutrientes al plato, sino que también amplía las opciones del menú. Y, por tanto, **permite atraer nueva clientela al establecimiento.**”

**Peio Cruz**  
 Chef Leader de Unilever Food Solutions, España  
 @chefsufs\_es



**¡Usar el ingrediente completo contribuye a reducir el desperdicio alimentario y también puede ser más nutritivo!**



# Zanahorias a las 4 técnicas con trozos de mole

POR *Peio Cruz*



## INGREDIENTES (10 PAX)

### ZANAHORIAS DE DIFERENTES COLORES

10 palitos de zanahoria de cada variedad (amarilla, blanca, naranja, morada)

2 vainas de vainilla

40 g jengibre rallado

100 g mantequilla/sucedáneo de mantequilla

### PURÉ DE ZANAHORIAS

1 kg zanahorias

100 g mantequilla/sucedáneo de mantequilla

1 naranja ecológica

10 g **caldo de verduras Knorr Professional**

### ACEITE DE HOJAS DE ZANAHORIA

200 g hojas de zanahoria

200 g aceite de girasol

### CENIZA DE ZANAHORIA

500 g piel de zanahoria

250 g hojas de zanahoria

30 g azúcar moreno

sal al gusto

### MOLE NOPOLLO

700 g **The Vegetarian Butcher Nopollo**

40 g mole con preparado de especias

aceite de avellana al gusto

### CREMA DE YOGUR

300 g **mayonesa Hellmann's Vegana**

50 g yogur vegano

## PREPARACIÓN

### ZANAHORIAS DE DIFERENTES COLORES

- Pelar y limpiar las zanahorias.
- Preparar una bolsa de vacío para cada variedad de zanahoria.
- Introducir ½ vaina de vainilla, 10 g de pasta de especias y 25 g de mantequilla en cada bolsa.
- Sellar al vacío al 100 % y cocinar al vapor a 85 °C durante aproximadamente 40 minutos.

### PURÉ DE ZANAHORIAS

- Separar las hojas verdes de las zanahorias y reservarlas.
- Lavar y pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas finas.
- Introducirlas en una bolsa de vacío con mantequilla, el zumo de una naranja y el caldo.
- Sellar al vacío al 100 % y cocinar al vapor a 85 °C durante aproximadamente 60 minutos.
- Sacar de la bolsa y mezclar.

### ACEITE DE HOJAS DE ZANAHORIA

- Lavar los tallos y hojas de las zanahorias y secarlos con un centrifugador de cocina.
- Calentar junto con el aceite a aproximadamente 150 °C, enfriar la mezcla y dejarla reposar toda la noche.
- Colar y pasar a una botella.

### CENIZA DE ZANAHORIA

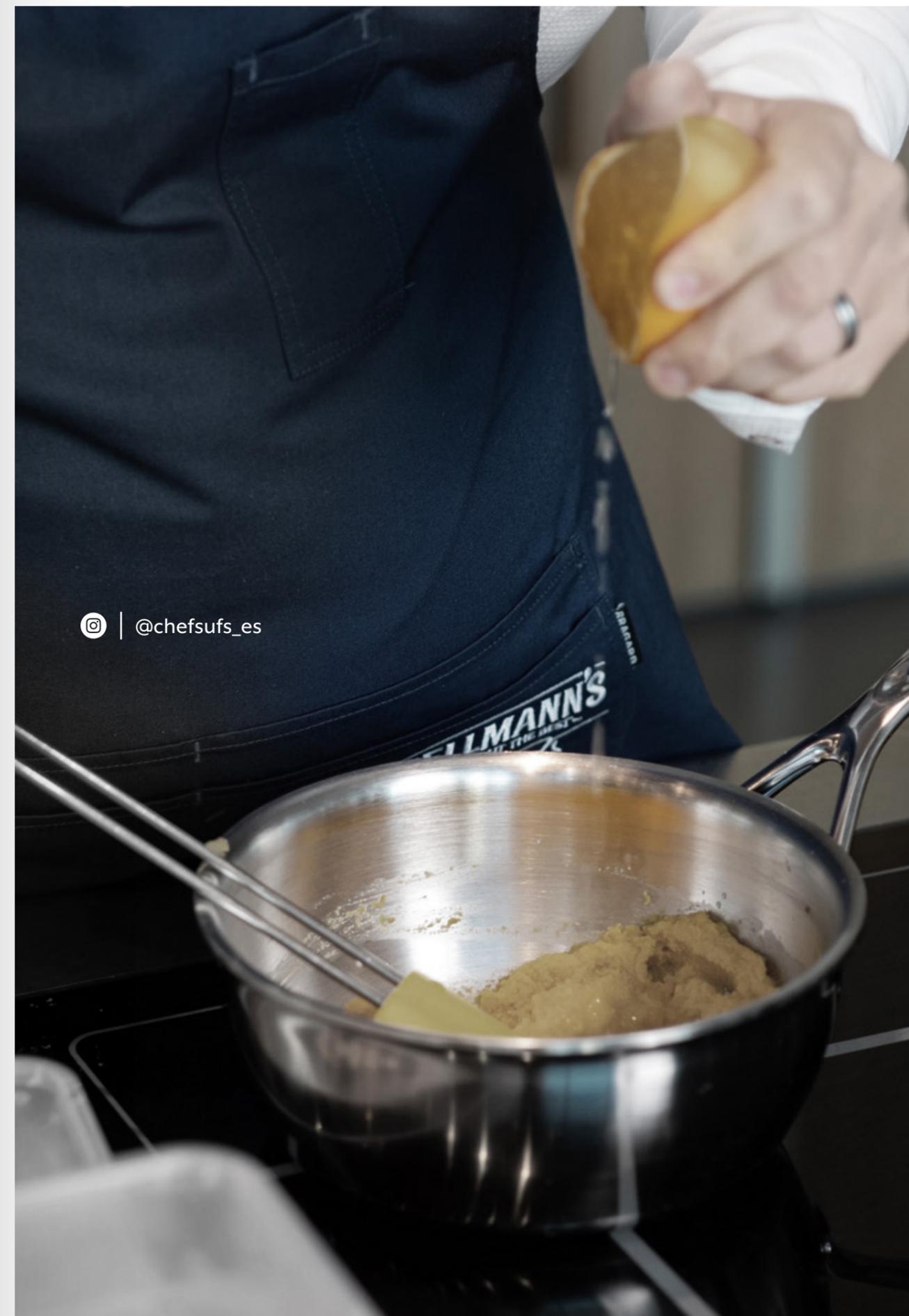
- Mezclar las pieles y las hojas previamente lavadas.
- Añadir la sal y el azúcar.
- Tostar con un soplete de cocina.
- Secar a 160 °C (sin ventilador) durante unos 20 min.
- Mezclar finamente o machacar en un mortero.

### MOLE NOPOLLO

- Marinar los trozos sin descongelar con el mole y el aceite de avellana.
- Introducir en una bolsa o caja y esperar aproximadamente 4 horas.
- Sacar y freír normalmente.

### CREMA DE YOGUR

- Mezclar bien todos los ingredientes.



@chefsufs\_es

# Coles de Bruselas *al carbón* con glaseado gochujang ahumado

POR *Eric Chua*



“Una de las ventajas de trabajar con verduras es que se pueden usar muchas más técnicas de cocina para **ofrecer diferentes experiencias gastronómicas a los clientes**. Como chef, me gustaría que mis clientes vuelvan a enamorarse de las verduras.”

**Chef Eric Chua**  
Executive chef – Singapore  
@ufssgchefs @chef\_eric\_chua

## INGREDIENTES (10 PAX)

### ENSALADA DE COLES DE BRUSELAS

200 g coles de Bruselas cortadas en juliana

100 g **mayonesa Hellmann's Original**

20 g zumo de limón

2 g alcaravea o semillas de hinojo

1 g sal

1 g pimienta, molida

### GLASEADO DE GOCHUJANG AHUMADO

60 g salsa de miel

50 g **Aderezo Smoke Knorr Professional**

50 g gochujang

3 g aceite de sésamo

30 g zumo de lima

### COLES DE BRUSELAS AL CARBÓN

700 g coles de Bruselas, cortadas en juliana

25 g aceite de oliva

5 g **condimento aromático en polvo Knorr**

1 g pimienta blanca, molida

### GUARNICIÓN

20 g semillas de sésamo blanco, tostadas

30 g rizos de cebolleta

10 g brotes de cilantro

## PREPARACIÓN

### ENSALADA DE COLES DE BRUSELAS

- Lavar bien las coles de Bruselas.
- Cortar las coles de Bruselas en juliana con 2 mm de grosor.
- Pasar las coles de Bruselas cortadas a un cuenco para mezclar.
- Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar bien.
- Enfriar en la nevera durante 1 hora antes de servir.

### GLASEADO DE GOCHUJANG AHUMADO

- Incorporar todos los ingredientes en un cuenco para mezclar.
- Batir bien y reservar.

### COLES DE BRUSELAS AL CARBÓN

- Lavar bien las coles de Bruselas.
- Cortar las coles de Bruselas en mitades.
- Poner las coles de Bruselas, el aceite de oliva, el condimento aromático y la pimienta blanca en un cuenco para mezclar.
- Remover bien y marinar durante 15 minutos.
- Precalentar el horno con la bandeja gruesa de hierro fundido a 200 °C.
- Una vez listo, distribuir de manera uniforme las coles de Bruselas marinadas en la bandeja de hierro fundido.
- Hornear durante 8 minutos, removiendo ligeramente a mitad de tiempo.
- Una vez carbonizadas las coles, pasarlas a un cuenco de cocina y rociarlas con el glaseado de gochujang ahumado.
- Remover bien y pasar a un plato.
- Decorar bien y servir con la ensalada de coles de Bruselas fría.



Para conseguir una receta aún más vegetal, usar mayonesa Hellmann's vegana en lugar de Hellmann's Original.

# Delicias de mini helado de *chirivía* y panna cotta

POR *Maurits van Vroenhoven*



“Los postres se suelen asociar con sabores ricos y untuosos, como la mantequilla, el azúcar y la nata. **Parte de ellos se puede sustituir con ingredientes vegetales;** en especial por tubérculos, que son una fuente natural de azúcar. A menudo usamos remolacha, chirivía, zanahoria y batata en nuestros postres.”

**Maurits van Vroenhoven**  
Chef responsable de Desarrollo de Marca,  
Países Bajos  
@chef\_maurits\_van\_vroenhoven

## INGREDIENTES (10 PAX)

### DELICIAS MINI HELADO (50 UDS. APROX.)

1000 g leche
2 vainas de vainilla
350 g chirivía en trozos
400 g azúcar
1000 g nata
pizca de sal
200 g yema de huevo
cáscara de limón al gusto
300 g leche
chocolate para la cobertura
trozos de avellana

### PANNA COTTA (APROX. 12 PORCIONES, 90 ML)

500 g leche
125 g chirivía en trozos
130 g <b>Panna Cotta Carte D'Or</b>
500 g nata
100 g chocolate blanco

## PREPARACIÓN

### DELICIAS MINI HELADO (50 UDS. APROX.)

- Calentar a fuego lento la leche, la vainilla y la chirivía en trozos pequeños.
- Cuando los trozos de chirivía estén blandos, retirar las vainas de vainilla y turbinar la leche y la chirivía hasta conseguir una textura uniforme.
- Añadir el azúcar y esperar a que se disuelva.
- Añadir la nata, una pizca de sal y las yemas de huevo, y remover con un batidor hasta que todo esté bien mezclado.
- Añadir la cáscara de limón.
- Pasteurizar la base del helado.
- Procesar la mezcla en una heladera.
- Usar moldes de silicona para esparcir el helado de manera uniforme.
- Esperar a que el helado cuaje.
- Derretir el chocolate negro y sumergir en él los helados hasta la mitad.
- Espolvorear los trozos de avellanas sobre el chocolate.

### PANNA COTTA

- Calentar la leche a fuego lento con los trozos de chirivía.
- Cuando la chirivía esté blanda, batirla con la leche hasta obtener una textura homogénea.
- Retirar del fuego y añadir la mezcla de panna cotta, remover durante 30 segundos e incorporar el chocolate blanco.
- Remover hasta que se disuelva.
- Verter la mezcla en moldes y colocarlos en la nevera.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### TOFFEE DE CARAMELO AL PUNTO DE SAL

400 g tupinambo (crudo, en trozos)

1 lata (320g) de leche condensada

extracto de vainilla al gusto

100 ml nata vegetal

sal marina al gusto

### GEL DE ESPINO AMARILLO

500 g puré de espino amarillo

500 g agua

175 g puré de calamansi o de limón

125 g ginebra

200 g azúcar

20 g agar

### CROCANTE DE CHIRIVÍA

320 g puré de chirivía

160 g azúcar glas

### INGREDIENTES ADICIONALES

berros al gusto

acedera al gusto

trozos de avellana al gusto

chirivía deshidratada en polvo al gusto

## PREPARACIÓN

### TOFFEE DE CARAMELO AL PUNTO DE SAL

- Asar los trozos de tupinambo a 185 °C durante 20 minutos, o hasta que estén dorados y caramelizados.
- Poner la leche de coco condensada en un cazo, añadir los trozos de tupinambo asados y el extracto de vainilla y cocinar.
- Caramelizar la leche hasta que adquiera un tono dorado.
- Añadir la nata vegetal y cocinar.
- Añadir sal marina al gusto.
- Verter la mezcla en la batidora y mezclar hasta obtener una textura homogénea.

### GEL DE ESPINO AMARILLO

- Poner todos los ingredientes en un cazo.
- Llevar a ebullición, removiendo de vez en cuando con un batidor.
- Cocinar a fuego lento durante un minuto y verter la mezcla en una bandeja gastronorm.
- Dejar enfriar la mezcla y luego meterla en la nevera durante 1 hora.
- En una batidora, mezclar bien hasta obtener una textura de gel homogénea.
- Pasar la mezcla a una manga pastelera y conservarla en la nevera.

### CROCANTE DE CHIRIVÍA

- Cocinar los trozos de chirivía en agua con sal hasta que estén blandos y luego escurrirlos.
- Pesar la chirivía ya cocinada y añadir la mitad de su peso de azúcar en polvo.
- Llevar los trozos de chirivía y el azúcar a la batidora y mezclar hasta obtener una pasta homogénea.
- Guardar esta mezcla en un recipiente en la nevera.
- Extender la mezcla uniformemente sobre una plantilla y hornear (con el horno precalentado a 130 °C) durante 10-12 minutos.
- Conservar en un recipiente hermético.

## DETRÁS DEL servicio

Las **chirivías** se han utilizado como ingrediente principal de la base de helado en las “delicias de mini helado”, como ingrediente en la **Panna Cotta Carte D’Or Professional**, y otro lote se ha mezclado con azúcar glas, extendido en una plantilla y horneado para crear los crocantes de decoración.



@chef\_maurits\_van\_vroenhoven



# Comida casera MODERNIZADA

La comida casera no tiene por qué ser monótona y predecible... Veamos todas sus posibilidades.

**COMIDA CASERA MODERNIZADA** apuesta por dar un giro a los platos atemporales, manteniendo ese sentido de conexión con nuestra propia cultura.

» Si bien los clientes buscan la familiaridad de los platos con «sabor casero», también quieren probar combinaciones nuevas y sabrosas. Esto puede hacerse añadiendo o sustituyendo ingredientes, combinando dos o más conceptos clásicos para crear algo nuevo, o aplicando técnicas que mejoren el sabor y la textura de los platos.

Veamos cómo lo hacen en Manam, The Moment Group **en Manila**. El equipo reinventó el «kansi» (pata de ternera en sopa agria de Batuán) utilizando un preparado de panceta de res en conserva con una salsa untuosa, similar a la salsa de carne, servida chisporroteante.

## En esta sección

El chef **Jaime Drudis** ha hecho lo imposible con su carbón vegetal y sus tortellini al azafrán. Recrea su masa de pasta clásica utilizando ingredientes listos para usar para imitar el color de las piedras de río, y la rellena con un osso bucco de res cocido a fuego lento con mortadela de Bolonia y jamón de Parma.

**Top Ingredientes:** pollo, pescado, ternera, patata, pasta  
**Top técnicas:** parrilla, marinado, estofado, asado, cocción al vapor

# Carbón Vegetal y tortellini al azafrán

POR *Jaime Drudis*



“A los clientes les encanta redescubrir esos platos que conocen bien bajo una nueva forma que mantiene la fidelidad al pasado pero con la **reinterpretación de posibles combinaciones de ingredientes, métodos de cocción y, sobre todo, presentaciones.** ¡Les encantan las sorpresas!”.

**Chef Jaime Drudis**  
Experto culinario y asesor de Innovación  
@chefsufs\_es

## INGREDIENTES (10 PAX)

### PASTA TORTELLINI

700 g harina "00"

300 g sémola de doble molido

7 yemas de huevo

10 huevos enteros

5 g azafrán

Vino blanco al gusto

Carbón vegetal al gusto

### RELLENO DE LOS TORTELLINI

aceite al gusto

apio, zanahoria, cebolla, laurel

500 g carne de osobuco de ternera

sal y pimienta al gusto

500 ml **Doble caldo sazonador de carne Knorr Professional**

100 g mortadela de Bolonia

200 g jamón de Parma

100 g tuétano de ternera

nuez moscada al gusto

100 g queso parmesano

2 huevos

## PREPARACIÓN

### PASTA TORTELLINI

- Mezclar la harina «00» con la sémola, las yemas de huevo y los huevos enteros.
- Añadir el azafrán diluido en vino blanco y pasar luego a una batidora mezcladora profesional.
- Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Dividir la masa en dos partes: colorear una parte con el carbón y la otra con el azafrán.

### RELLENO DE LOS TORTELLINI

- En una cacerola, hacer una base de aceite, apio, zanahoria y cebolla cortada en brunoise.
- Incorporar el osobuco y cocinar a fuego fuerte.
- Sazonar con hojas de laurel, sal y pimienta, y por último espolvorear con el caldo de ternera Knorr.
- Cocinar durante al menos 2 horas y enfriar.
- Con ayuda de una picadora de carne, triturar todo el contenido de la cacerola, incluidas las verduras.
- Picar la mortadela de Bolonia y el jamón de Parma y crear una mezcla añadiendo el tuétano, la nuez moscada rallada, el queso parmesano, y los huevos.
- Para los tortellini al azafrán en forma de piedra, poner el relleno en una manga pastelera y rellenar los moldes de silicona con forma de piedras, o manipular manualmente..



## INGREDIENTES (10 PAX)

### MEMBRILLO MARINADO

3 membrillos enteros

500 ml buen vino italiano

100 g azúcar

2 granos de cacao

10 g pimienta larga

ralladura de limón

salvia

romero

### AGUA DE PARMESANO

200 g de cáscaras de parmesano tostadas

300 ml agua mineral

### ACABADO

mantequilla al gusto

agua de parmesano

aceite de pino de montaña

arena de avellana

hojas de syrha y kikuna

## PREPARACIÓN

### MEMBRILLO MARINADO

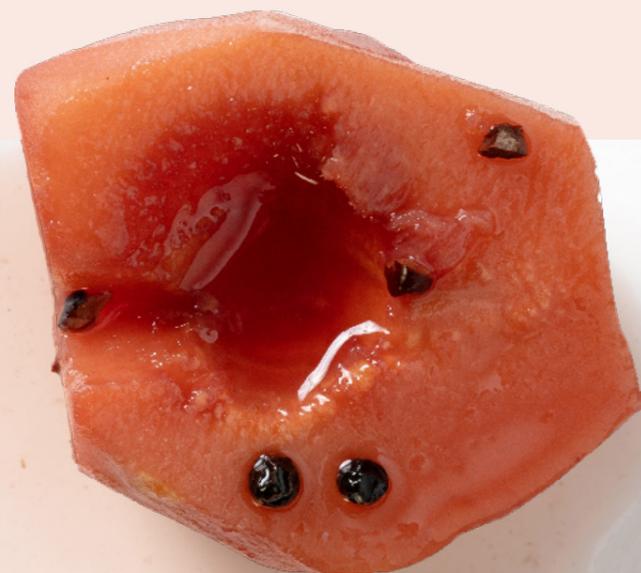
- Pelar los membrillos, cortarlos en mitades y quitarles las pepitas.
- Poner los trozos en una bolsa de cocción sellada al vacío y añadir el vino, el azúcar, los granos de cacao, la pimienta, la ralladura de limón, la salvia y el romero.
- Cerrar al 99,9 % y cocinar en en horno de vapor durante unos 40 min.
- Dejar que se enfríe.

### AGUA DE PARMESANO

- En una bolsa de vacío, colocar las cáscaras de parmesano previamente tostadas con el soplete, añadir el agua mineral, sellar al 99,9 % y cocinar en horno de vapor durante 2 horas a 65 °C.
- Abrir la bolsa y drenar el líquido de cocción.

### ACABADO

- Blanquear la pasta en agua hirviendo, y luego saltearla en una sartén con mantequilla y salvia.
- Servir, alternando piedras amarillas y negras.
- Formar medias esferas con el membrillo.
- Dividir el agua de parmesano entre los platos y decorar.



## DETRÁS DEL servicio

El **membrillo** se ha marinado en un buen vino italiano con hierbas y especias y se ha cocinado en una bolsa al vacío en hornillo de vapor.



@chefsufs\_es

# Moussaka deconstruida

POR *Katerina Menti*



“Me encantan las recetas tradicionales porque creo que conectan con nuestra civilización griega. Pero también es necesario que **las recetas cobren vida de cara a las nuevas generaciones.**”

**Chef Katerina Menti**  
Chef asesora, Grecia  
@katerina\_menti @Ufschefsg

## INGREDIENTES (10 PAX)

### CARNE PICADA

30 g aceite de oliva

2 cebollas, picadas

500 g carne magra picada

3 g especias

10 g **Primerba de ajo Knorr**

150 g **Pomodoro Knorr profesional**

30 g ketchup

pimienta, sal y azúcar al gusto

8 gr **Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr Professional**

### VERDURAS

1 batata roja\* grande

1 berenjena grande

harina

aceite de girasol al gusto

### QUESO CREMA

300 g crema de leche

5 g **Maizena**

2 g nuez moscada

200 g queso semi curado

80 g queso parmesano rallado

sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

### CARNE PICADA

- En una sartén con aceite de oliva, sofreír la cebolla.
- Añadir la carne picada y el resto de los ingredientes y especias.
- Llevar el conjunto a ebullición, y luego cocinar a fuego lento durante 40 minutos.
- Añadir el caldo de carne y remover

### VERDURAS

- Hervir la batata. Luego pelarla y cortarla en dados.
- Berenjena: Cortar en dados y enharinar. Freír en aceite de girasol hasta que quede crujiente.

### QUESO CREMA

- Hervir la crema de leche junto con la Maizena y la nuez moscada rallada. Retirar del fuego.
- Añadir el queso y mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- Condimentar con sal y pimienta.
- Verter la mezcla en un sifón.

### CRUJIENTE DE PARMESANO

- Rallar montoncitos de queso en un tapete silpat (de unos 60 g cada uno), luego hornear a 160 °C durante 10 minutos.



Para conseguir una receta aún más vegetal, utiliza la **NoCarne Picada de The Vegetarian Butcher** y un caldo de verduras.

La batata roja es uno de los 50 Alimentos del Futuro y, por lo tanto, es nutritiva y sostenible. La batata roja de Indonesia (Cilembu) no es solo un manjar culinario, sino también una valiosa fuente de varios nutrientes esenciales.



# Doner Kebab Vegano

POR *Yasemin Ataman*



“Las de Oriente Medio y Asia son algunas de las cocinas de tendencia en el mundo en la actualidad, especialmente en la escena de la comida a pie de calle o street food. Y es importante **adaptar estos platos para que puedan adaptarse a un grupo más amplio de clientes**”

**Chef Yasemin Ataman**  
Chef ejecutivo corporativo, Turquía

## INGREDIENTES (10 PAX)

### RELLENO

2 kg setas de ostra

2 yogures de soja naturales

Aceite de oliva al gusto

200 g pasta de tomate

2 cabezas de ajo

1 kg cebolla

Mezcla de especias árabes, al gusto

2 paquetes **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

panko

1 manojo de perejil

1 manojo de menta fresca

1 kg cebolla roja

500 g azúcar

pimentón al gusto

comino al gusto

### WRAP

tzatziki vegano

10 pan pita

confitura de tomate

## PREPARACIÓN

### RELLENO

- Tostar las setas en fuego de carbón hasta que estén crujientes.
- Mezclar el yogur vegano, el aceite de oliva, la pasta de tomate, el concentrado de ajo, el concentrado de cebolla y la mezcla de especias árabes Knorr.
- Mezclar las setas, el contenido de los paquetes The Vegetarian Butcher NoCarne Picada, el panko y la marinada y formar un tronco con film transparente.
- Tras enfriar en la nevera durante una hora, introducir el tronco en agua hirviendo durante 45 minutos y luego enfriar de inmediato en un baño de hielo.
- Una vez que el tronco esté frío y firme, cortar en rodajas y cocinar en una parrilla de carbón o en una sartén u horno hasta que las rodajas estén doradas.

### WRAP

- Servir con tzatziki vegano, pan de pita y la confitura de tomate.



**Esta receta vegetal es una excelente forma de reducir el la huella de carbono de nuestra cocina.**



# Menús CON MÍNIMO DESPERDICIO

Hacer un uso inteligente de los ingredientes para reducir el desperdicio alimentario (y los costes)

Con los **MENÚS CON MÍNIMO DESPERDICIO** pretendemos minimizar el desperdicio y maximizar el sabor de los platos.

Tenemos mucho que aprender de distintas cocinas del mundo que utilizan el animal entero —o la verdura entera— en un plato, pues conviene ser ingeniosos con los alimentos que tenemos a nuestra disposición. Esto significa aprovechar al máximo cada parte de un ingrediente y no quedarnos solo con los «cortes buenos o de primera». Esto también tendrá un impacto positivo en sus beneficios, así que son todo ventajas.

Hay técnicas ancestrales, como la fermentación, el encurtido y el curado, que no solo prolongan la vida útil de los ingredientes, sino que además permiten desarrollar sabores muy complejos. Pero, sobre todo, una planificación eficiente del flujo de trabajo tanto en la cocina como en la sala que puede reducir de manera significativa el desperdicio alimentario.

## EXPERTOS EN REDUCCIÓN DE RESIDUOS

» En esta sección, el chef **Javier Guerra** nos muestra cómo utilizar los garbanzos de diferentes maneras; esto le ayudará a simplificar su inventario y reducir el desperdicio.

**Top Ingredientes:** hortalizas, sopas, caldos, carne, verduras de hoja  
**Top técnicas:** hervido, Parrilla, estofado, asado, puré



# Mezze Maze

POR *Javier Guerra*



“El concepto consiste en un gofre salado combinado con algunos de los famosos mezzes (o aperitivos) fríos.

Los mezzes se suelen servir con abundante saj (pan plano). En esta receta, el saj se sustituye por una alternativa sin gluten y el hummus de aguacate y moutabal se integran en las grietas del gofre. Cada bocado ofrece al cliente una agradable complejidad de sabores y texturas del Medio Oriente.”

**Chef Javier Guerra**

Chef Zona Sur y especialista Hotel, Unilever Food Solutions, España  
@chefsufs\_es

## INGREDIENTES (10 PAX)

### GOFRE DE GARBANZO

100 g harina de garbanzo

25 g arrurruz o **Maizena**

25 g fécula de patata

5 g setas shiitake en polvo

3g levadura

1 g **Caldo sazonador de verduras Knorr**

5 ml vinagre de sidra de manzana

90 ml acuafaba o agua de garbanzos

360 ml agua

aceite pulverizado al gusto

### HUMMUS DE AGUACATE

120 g garbanzos (en conserva o frescos), escurridos

250 g aguacate Hass

45 ml tahini

30 ml zumo de limón

2 g comino en polvo

sal y pimienta al gusto

2-3 cubitos de hielo

\*La masa debe tener una textura más fina que la masa de gofres habitual.

## PREPARACIÓN

### GOFRE DE GARBANZO

- Poner todos los ingredientes secos en un cuenco y todos los ingredientes húmedos en otro.
- Los ingredientes líquidos deben estar a temperatura ambiente o, mejor, ligeramente tibios.
- Batir los ingredientes húmedos incorporándolos a los secos.
- Dejar reposar tapado durante aproximadamente una hora.
- Calentar la gofrera a 175 °C (dependiendo del tipo y marca de la máquina).
- Cuando la gofrera esté lista, verter una cantidad de masa\* suficiente cubrir la superficie radiante.
- Cocinar hasta que el gofre esté crujiente.

### HUMMUS DE AGUACATE

- Hervir los garbanzos en 750 ml de agua durante 5-8 minutos para eliminar el exceso de sal y despegar las pieles con facilidad.
- Escurrir el agua de inmediato (o reservarla para la masa de gofres y otros usos) y colocarlos bajo el chorro de agua del grifo.
- El agua corriente ayudará a despegar las pieles.
- Colar las pieles.
- Reservar a un lado para que se sequen.
- Conviene trabajar los garbanzos mientras aún están calientes.
- Quitar las pieles rápidamente, eliminar el exceso de agua y colocar los garbanzos de inmediato en el procesador de alimentos.
- Añadir el resto de los ingredientes.
- Procesar hasta obtener una textura suave y homogénea.
- Sazonar al gusto.
- Colocar en una manga pastelera y enfriar hasta que esté listo para usar.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### GELATINA DE JUGO DE REMOLACHA

aprovechando el jugo sobrante de remolachas encurtidas caseras o compradas

2 g agar agar

350 ml jugo de encurtido de remolacha (separar solo el líquido de las remolachas encurtidas)

### MOUTABAL

450 g Moutabal

### GARBANZOS GERMINADOS

100 g garbanzos germinados fritos

### PARA TERMINAR

las pieles secas de los garbanzos

microhojas (hojas de remolacha y rúcula)

remolacha encurtida

## PREPARACIÓN

### GELATINA DE JUGO DE REMOLACHA

- Llevar a ebullición el jugo de encurtido y el agar durante 2-3 minutos.
- Pasar el líquido a una bandeja.
- Enfriar hasta que la mezcla se solidifique en un bloque de gelatina.
- Cortar la gelatina en cubos y meterlos en un procesador de alimentos o licuadora.
- Mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- Colocar en una manga pastelera o biberón para usar como decoración.

## DETRÁS DEL servicio

Los **garbanzos** se han usado de tres formas distintas: la harina de garbanzos se usó como base para la masa de gófres, los garbanzos frescos se mezclaron con el hummus de aguacate y los garbanzos germinados se usaron como guarnición para terminar el plato.



@chefsufs\_es

# Malvaviscos de tomate naranja ahumados

POR *Ronald van der Laars*



“Es una bomba umami repleta de sabor. Una magnífica receta con tomate sobrante a la que se le pueden dar varios giros de sabor y que se puede utilizar a su vez en otras recetas. CONSEJO: Se pueden usar tomates fermentados para poder crear la receta en cualquier época del año.”

**Chef Ronald van der Laars**  
Chef responsable de Desarrollo de Marca, Países Bajos  
@ufs\_chef\_ronald

## INGREDIENTES (10 PAX)

- 25 g gelatina
- 100 g agua
- 250 g tomates naranjas\* (Future 50 Foods)
- 4 g **Aderezo Líquido Smoke-Ahumado Knorr Professional**
- 7 g **Caldo Líquido Concentrado de verduras Knorr Professional**
- 25 g quinoa blanca
- 25 g aceite

## DETRÁS DEL servicio

Los **tomates naranjas** se batieron, sazonaron y gelatinizaron en un molde para los malvaviscos, mientras que sus pieles se deshidrataron y batieron hasta obtener un polvo para terminar el plato.



## PREPARACIÓN

### MALVAVISCO

- Remojar la gelatina en agua fría.
- Escaldar los tomates en agua hirviendo para pelarlos y cortarlos en cuartos (reservar las pieles y el agua).
- Añadir el Aderezo Líquido Smoke-Ahumado Knorr Professional y mezclar con el Caldo Líquido Concentrado de verduras Knorr Professional y 100 g de agua. Colar con un colador, medir 250 g y sazonar al gusto.
- Calentar una pequeña cantidad de jugo con la gelatina previamente remojada hasta que se disuelva e incorporar el resto del jugo de tomate, batiendo para mezclarlo.
- Batir con hielo en un lado del cuenco hasta obtener una mezcla aireada y espumosa.
- Pasar a un molde o bandeja.

### TOMATE EN POLVO

- Secar las pieles en el horno a baja temperatura (80 °C, con el ventilador apagado) durante aproximadamente 1 hora o usar un deshidratador de verduras, hasta que estén secas y adquieran una textura de polvo.

### QUINOA INFLADA:

- Reutilizar el agua de los tomates para cocer la quinoa blanca siguiendo las instrucciones de cocción indicadas en el envase, y luego escurrir.
- Tostar en una sartén antiadherente con el aceite hasta que esté dorada y crujiente, colar, añadir las especias, sazonar al gusto y dejar escurrir sobre un paño de cocina.

### ACABADO:

- Decorar con un toque de tomate en polvo y un poco de quinoa crujiente.



Comer más variedades de alimentos similares aumenta la variedad de tipos de cultivos, lo que contribuye a que el sistema alimentario sea más resistente. Los tomates naranjas contienen hasta dos veces más vitamina A y B que otros tipos de tomates.

# Panceta de cerdo cocinada a fuego lento con puré de coliflor

POR *Craig Elliott*



“En esta receta, el acabado succulento de la carne de cerdo se logra gracias a un proceso al vacío. Opté por usar este corte de panceta de cerdo, **que es de uso común en nuestra cocina**, y dejar la piel a la manzana y la calabaza para dar textura y color al plato final.”

**Chef Craig Elliott**  
Chef ejecutivo, Sudáfrica  
@chefcraigelliott

## INGREDIENTES (10 PAX)

### CERDO

2 g especias para barbacoa

250 ml salsa de soja y miel

2 g polvo de curry

5 g comino en grano

1,4 kg panceta de cerdo asada (deshuesada)

### PURÉ DE COLIFLOR

½ vaina de vainilla

1g nuez moscada, rallada

300 g coliflor

30 ml nata

## PREPARACIÓN

### CERDO

- Mezclar las especias para barbacoa, la salsa de soja y miel Knorr, el polvo de curry medio Rajah Robertsons y el comino en grano para formar una marinada y untar con ella la panceta de cerdo.
- Introducir la panceta de cerdo en una bolsa de plástico con la marinada sobrante y sellar al vacío.
- Cocinar al vacío a 60°C durante 18 horas.
- Una vez terminado el tiempo de cocción, sacar de la bolsa.
- Colocar en una bandeja, cubrir y aplicar presión para comprimir la carne de cerdo.
- Cortar la carne de cerdo en porciones de 150 g, marcar y asar en el horno durante 15 minutos a 220 °C.

### PURÉ DE COLIFLOR

- Hervir la vaina de vainilla y la nuez moscada junto con los floretes y los tallos de la coliflor.
- Colar y batir en Thermomix con la nata hasta conseguir la textura de puré deseada.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### MANZANAS Y CALABAZA MOSCADA

15 ml zumo de limón fresco (reservar la cáscara para el budín de pan con mantequilla y ralladura de limón)

75 g manzanas (Golden Delicious), en rodajas

150 g calabaza moscada, cortada en gajos con su piel

1 g **Caldo sazonador Vegetal Knorr Professional**

1 g pimentón

1g sazonador para patatas

### JAMÓN DE PARMA GLASEADO CON MIEL

150 g de jamón ibérico

5 ml miel

### TIRABEQUES

5 g de tirabeques cortados en rombos

## PREPARACIÓN

### MANZANAS Y CALABAZA MOSCADA

- Exprimir el zumo de limón sobre las rodajas de manzana (con piel) para evitar que oscurezcan.
- En una bandeja para horno, colocar la calabaza (con piel) y sazonar con las especias.
- Asar al horno durante aproximadamente 12-15 minutos, hasta que esté cocinada pero firme.

### JAMÓN DE PARMA GLASEADO CON MIEL

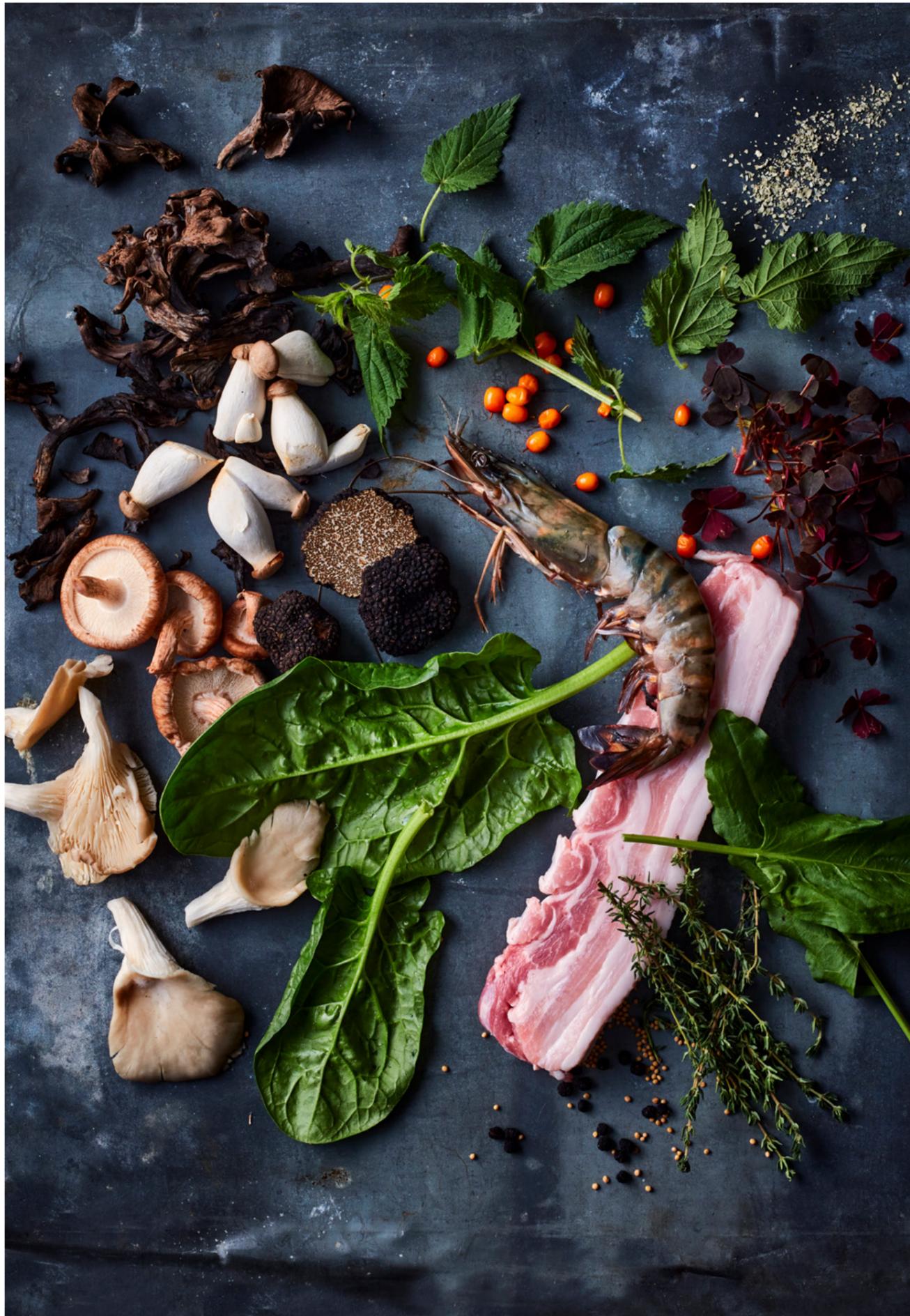
- Colocar el jamón ibérico entre 2 hojas de papel vegetal y comprimir.
- Hornear durante 15 minutos a 180°C.
- Retirar del horno, rociar con miel y seguir asando sin tapar durante 5 minutos.
- Retirar del papel vegetal y reservar.

### TIRABEQUES

- Blanquear los tirabeques en agua hirviendo con bicarbonato durante 15 segundos, escurrir y reservar.



@chefcraigelliot



# PURO y Salvaje

**Platos de temporada inspirados en la variedad presente en la naturaleza...**

**PURO Y SALVAJE** utiliza ingredientes recolectables para crear platos sabrosos y sostenibles.

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

En Melbourne, **Mabu Mabu** apuesta por generalizar el uso de ingredientes autóctonos en restaurantes de todo el país.

Su «emú asado con kutjera (pasas del desierto), pimienta de Tasmania, miel de caña y crujientes de yuca» es uno de los muchos platos de su carta que utiliza ingredientes de origen local.

» El chef nos cuenta que el uso de ingredientes silvestres nativos es una tendencia emergente en Australia. Su moderno plato de ñoquis está recreado con el sabor terroso de las hojuelas de la planta de sal. Pero, sobre todo, es una receta sencilla y fácil de elaborar.



Los ingredientes de origen local contribuyen a reducir la huella de carbono en la producción alimentaria.

**Top Ingredientes:** setas silvestres, flores comestibles, trufa, algas, bayas silvestres  
**Top técnicas:** fresco, asado, marinado, hervido, crudo

# Ñoquis de salicornia con espinacas

POR *Andrew Ballard*



“Las espinacas de Nueva Zelanda se encuentran a lo largo de la costa este y los estuarios de Australia. Son un perfecto sustituto de las espinacas o de la remolacha azucarera, y se pueden utilizar en salsas para pasta, salteados, y pasteles. Junto con ingredientes como la planta de sal, el mirto limón y las hojas de pimentero de Tasmania, son cada vez más populares y están **cada vez más presentes en los platos de cocina rústica nativa**”

**Chef Andrew Ballard**  
Executive Chef - Australia, Nueva Zelanda  
@ufschefs

## INGREDIENTES (10 PAX)

### ÑOQUIS

170 ml leche

300 g **Puré de patata Knorr Professional**

2 yemas de huevo

100 g queso parmesano, rallado

15 g sal

50 g harina

20 g sal en escamas

10 g hojas de pimentero de Tasmania

### SALSA DE TOMATE

50 ml aceite

150 g cebolla

4 dientes de ajo

15 g **Caldo líquido concentrado de verduras Knorr Professional**

700 g **Salsa de tomate Pomodoro Knorr Professional**

200 ml nata

30 g **aderezo líquido Umami Knorr Professional**

50 g hojas de cera Geraldton, picadas finas

## PREPARACIÓN

### ÑOQUIS

- Llenar una olla grande con 550 ml de agua y llevar a ebullición.
- Una vez que hierva, retirar del fuego.
- Verter la leche y luego incorporar los copos de puré de patata Knorr mientras se bate.
- Batir hasta que esté bien mezclado. Dejar asentar durante dos minutos y volver a batir.
- En un cuenco pequeño, mezclar las yemas de huevo y el queso parmesano.
- Cuando el puré de patata se haya enfriado, incorporar la mezcla de huevo seguida de la harina tamizada y la salicornia. Incorporar harina suficiente para obtener una masa firme.
- Colocar la masa sobre una superficie de trabajo bien harinada y amasar ligeramente.
- Dividir la masa por la mitad y formar con cada mitad un rollo largo y delgado de aproximadamente 1,5 cm de grosor.
- Usar un cuchillo recubierto de harina para cortar en rollo en trozos pequeños.
- Cocer los ñoquis en una olla grande con agua hirviendo y sal hasta que floten en la superficie, y desde ese momento cocinar otros 2-3 minutos.
- Escurrir y mantener calientes.

### SALSA DE TOMATE

- Calentar aceite en una sartén grande. Añadir la cebolla picada y el ajo picado y pochar durante 5 minutos.
- Incorporar la Salsa Pomodoro Knorr Professional ya hidratada y añadir el Caldo de verduras y el Aderezo Umami Knorr Professional, terminando de añadir la nata.
- Añadir las hojas de cera Geraldton y cocinar otros 1-2 minutos.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### ACOMPAÑAMIENTO

2 kg de gambas grandes, peladas, desvenadas y con la cola intacta

200 g prosciutto

350 g de espinacas baby

## PREPARACIÓN

### ACOMPAÑAMIENTO

- Sazonar y saltear las gambas a fuego vivo.
- Hornear el prosciutto hasta que esté crujiente y desmenuzarlo.
- Mezclar todos los ingredientes y calentar antes de servir.

## DETRÁS DEL *servicio*

La **salicornia** es familia de la Planta de Sal, aquí en forma de hojuelas secas. Se han utilizado para sazonar la masa y, de este modo, añadir un toque de sabor salado y herbal a los ñoquis.



@chefsufs\_es

# Panceta de cerdo con puré de ortiga y aceite de pino

POR Wesley Bay



“Como chef, me encanta descubrir nuevos ingredientes, sobre todo cuando puedo escogerlos yo mismo. Los ingredientes nativos ofrecen a los chefs un **mayor margen de creatividad** y les permiten trabajar con ingredientes de temporada”

**Chef Wesley Bay**  
Culinary Advisor - Belgium  
@chefwesley\_

## INGREDIENTES (10 PAX)

### PANCETA DE CERDO

- 10 kg panceta de cerdo
- 5 L agua
- 150 g sal de nitrito
- 165 g sal
- 165 g azúcar
- bayas de enebro, pimienta, citronela y ajo al gusto
- semillas de cilantro, cardamomo, semillas de hinojo, estragón y jengibre al gusto

### ACEITE DE PINO

- 200 g agujas de pino
- 600 ml aceite de maíz
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

### PANCETA DE CERDO

- Mezclar todos los ingredientes y encurtir la panceta durante 24 horas.
- Enjuagar la panceta.
- Pasar la panceta de cerdo con las hierbas aromáticas y especias a una bolsa de vacío.
- Cocinar en Roner durante 20 horas a 65 °C.
- Enfriar.
- Usar 1,5 kg de la panceta de cerdo preparada para 10 raciones.

### ACEITE DE PINO

- Mezclar las agujas de pino y el aceite de maíz en un robot de cocina a 70 °C durante 15 minutos.
- Pasar el aceite por un colador fino.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### ESPUMA DEMI-GLACE

1 L **salsa base Demi Glace Knorr Professional**

5 gr de pimienta negra

15 g de jengibre rallado

50 g **Primerba de ajo Knorr profesional**

25 g **aderezo líquido Umami Knorr Professional**

25 g vinagre de estragón

200 g gelatina de la panceta de cerdo (jugo de cocción)

50 g mantequilla

50 g **Maizena Express**

### KIMCHI DE COL ROJA

1 col roja\*

1 L agua

100 g sal

37 g **Primerba de ajo Knorr profesional**

15 g jengibre rallado

15 ml **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr Professional**

20 gr de pimentón picante

40 g azúcar

50 g vinagre de estragón

### GUARNICIÓN

puré de ortiga

chalota

cebolla deshidratada (70 °C, 18 h)

flor de caléndula

acedera de trébol

chutney de espinos amarillo y calabaza

## PREPARACIÓN

### ESPUMA DEM-GLACE

- Llevar a ebullición todos los ingredientes (excepto la Maizena).
- Añadir la Maizena y cocinar a fuego lento durante 5 minutos.
- Pasar la salsa por un colador fino.
- Transferir la salsa a un sifón.
- Añadir 2 cartuchos de gas y servir.

### KIMCHI DE COL ROJA

- Cortar la col roja en tiras finas.
- Llevar el agua con sal a ebullición y verter sobre las tiras de col roja.
- Dejar en remojo durante 1 hora.
- Enjuagar la col y escurrir el exceso de agua.
- Mezclar el resto de los ingredientes e incorporarlos luego a la col lombarda.
- Marinar durante 12 horas.
- Montar todos los componentes en una bandeja.

### GUARNICIÓN

- Servir los ingredientes calientes y acompañar con el puré de ortiga, las chalotas asadas, las cebollas deshidratadas, la flor de caléndula, la acedera y el chutney de espinos amarillo y calabaza.

La col roja tiene diez veces más vitamina A y el doble de hierro que la col verde.

## DETRÁS DEL servicio

Las **agujas de pino** y el aceite de maíz se mezclaron y calentaron en un robot de cocina a 70 °C durante 15 minutos para elaborar el aceite de pino.



@chefwesley\_



# Wallenbergare vegetal con Duxelle de champiñones

POR *Tommi Virranta*



“Uso ingredientes locales porque sus mejores propiedades están en su punto álgido, en especial cuando es temporada. Me mantengo en contacto continuo con la naturaleza para elegir y cocinar ingredientes que me permitan crear, personalmente, una gran experiencia para nuestros clientes.”

**Chef Tommi Virranta**  
Chef ejecutivo, Finlandia  
@tommi\_virranta

## INGREDIENTES (10 PAX)

### WALLENBERGARE

240 g **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

sal al gusto

2 g mezcla de cinco especias chinas

2 g champiñones porcini en polvo

160 g nata vegetal 31 %

panko para empanar, ligeramente picado

### SALSA DE CHAMPIÑONES

100 g de hongos frescos

600 ml **Salsa Champiñones Knorr Garde D'Or**

5 g azúcar moreno

Zumo de medio limón

50 ml aceite de ajo silvestre

### ACEITE DE AJO SILVESTRE

100 g ajo silvestre

50 g espinacas

200 ml de aceite de girasol

## PREPARACIÓN

### WALLENBERGARE

- Combinar el contenido crudo de The Vegetarian Butcher NoCarne Picada, las especias y el polvo de champiñón en un robot de cocina y mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- Añadir la nata vegetal poco a poco mientras se mezcla a máxima potencia.
- Enfriar durante 30 minutos.
- Con un molde redondo de metal, cortar el sucedáneo de carne en obleas de 50 g.
- Recubrir las obleas con panko.
- Dorar las obleas por ambos lados en una sartén caliente con abundante aceite.
- Terminar la cocción en el horno hasta que la temperatura interna alcance los 72 °C.

### SALSA DE CHAMPIÑONES

- Hornear los hongos en el horno a 130° C durante una hora.
- Dejar que se enfrien a temperatura ambiente.
- Moler hasta obtener un polvo.
- Calentar la nata, el fondo/extracto de champiñones Knorr y el azúcar hasta que hiervan.
- Sazonar con el zumo de limón y el polvo de hongos.
- Decorar la salsa con aceite de ajo silvestre al servir.

### ACEITE DE AJO SILVESTRE

- Mezclar en Thermomix a 90 grados durante 8 minutos y colar el aceite.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### DUXELLES DE CHAMPIÑONES

180 g champiñones

40 g mantequilla/margarina

2 chalotas

10 ml vino de Oporto

10 ml vinagre de Jerez

10 gr **Primerba de Champiñones Knorr Professional**

350 ml nata o nata vegetal

4 hojas de tomillo

1 diente de ajo

40 ml vino blanco

4 g trufa, picada muy fina

100 ml agua

sal y pimienta negra al gusto

### ENSALADA DE CRUDITÉS

4 zanahorias (violeta) fermentadas al 2% en sal de 7 a 10 días

4 cebollas rojas pequeñas encurtidas de 1 a 2 días

### SALMUERA DE SEMILLAS DE MOSTAZA

100 g de vinagre de vino blanco

100 g azúcar

100 g agua

1 anís estrellado

1 g especias surtidas molidas

1 g pimienta negra

1 ramita de tomillo fresco

### BIMIS CON SEMILLAS DE MOSTAZA

30 g semillas de mostaza

8 bimis blanqueados

100 g **mayonesa Hellmann's Original**

flores, hierbas y hojas silvestres

## PREPARACIÓN

### DUXELLES DE CHAMPIÑONES

- Picar finamente los champiñones con un cuchillo y las cebollas en brunoise.
- Calentar la mantequilla y saltear las cebollas hasta que estén blandas, luego incorporar los champiñones salteando hasta que estén listos.
- Añadir en vino de Oporto y el vinagre de Jerez y cocer a fuego lento hasta que se evapore casi por completo.
- Por último, añadir la Salsa de Champiñones Knorr Garde D'Or y las hojas de tomillo.
- Cocinar a fuego lento hasta reducir aproximadamente a 1/3 o hasta obtener la consistencia adecuada.
- Para terminar, sazonar con sal y pimienta.

### ENSALADA DE CRUDITÉS

- Mezclar todos los ingredientes.
- Elegir siempre ingredientes de temporada.

### SALMUERA DE SEMILLAS DE MOSTAZA

- Poner todos los ingredientes de la salmuera en una olla y llevar a ebullición.
- Cocinar a fuego lento durante 30 minutos.
- Colar las hierbas y especias.

### BIMIS CON SEMILLAS DE MOSTAZA

- Poner las semillas de mostaza en la salmuera y hervir suavemente durante 12 minutos.
- Dejar que se enfríe y colar las semillas de mostaza.
- Sumergir primero los bimis en la mayonesa y luego en las semillas de mostaza encurtidas.



Si hay disponibilidad local, intentar sustituir por setas maitake, uno de los "50 Alimentos del Futuro". Son un alimento sostenible y de alto valor nutricional.





# Contraste DE SABOR

**Combinaciones de sabores inesperadas, colores y texturas que realzan la creatividad de los chefs con más talento...**

## CONTRASTES DE SABOR

es una explosión de experiencias gastronómicas inesperadas y multisensoriales.

Caliente y frío, picante y dulce... pensemos, por ejemplo, en chile y chocolate; y bombas umami, como el "salmón aburi con salsa ponzu de miso". Los platos presentan una divertida mezcla de colores y texturas: crujientes y crocantes, suaves y cremosos. Los alimentos amargos y ácidos, como diferentes tipos de frutas cítricas como el yuzu o calamansi, están causando verdadera sensación. Esta tendencia conquista los sentidos para resultar verdaderamente memorable.

En Madrid, el chef Javi Estévez del **Restaurante El Lince** es el cerebro que está detrás de platos como el "arroz con pato", el "magret de pato", la "mayonesa de chipotle" y el "flan de queso, regaliz y remolacha". Durante su estancia en Shanghái, **Ultraviolet** sirve una experiencia culinaria inmersiva con elementos audiovisuales multisensoriales que complementan los platos.

## En esta tendencia

» El chef **Pablo García** crea su alucinante interpretación del apionabo al combinar toques de sabores mexicanos y japoneses.

**Top Ingredientes:** jengibre, chile, limoncillo, ajo negro, vinagres aromáticos  
**Top técnicas:** marinado, parrilla, adobado, fresco, crudo, asado

# Apionabo *asado* con mole de chocolate y jengibre

POR *Pablo García*



“Los clientes siempre sienten curiosidad por las combinaciones y sabores emocionantes; les encanta el elemento sorpresa. **Comer debería ser una experiencia;** una fiesta de la que siempre hables y que olvides durante mucho tiempo.”

**Chef Pablo García**  
Chef Zona Norte,  
Unilever Food Solutions, España  
@chefsufs\_es



## DETRÁS DEL *servicio*

El **jengibre** se preparó de dos maneras: mezclado con zumo de manzana y vinagre de sushi y luego gelatinizado y utilizado como especia para la salsa de mole, a la que se incorporó el **chocolate** como ingrediente final.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### APIONABO

1 apionabo

100 g **Caldo sazonador de verduras Knorr Professional**

5 L agua

150 g mantequilla

### GELATINA DE JENGIBRE

100 g jengibre en almíbar

250 ml zumo de manzana

50 ml vinagre de sushi

4 g gellan

### MOLE

10 g aceite de girasol

5 g concentrado de jengibre

100 g gelatina de jengibre\*

1 g hojuelas de chile

2 g mezcla para mole

100 ml jerez PX

250 ml agua

11 g salsa gravy

10 g **Maizena express oscura**

50 g chocolate negro al 80 %

### MEZCLA DE ESPECIAS PARA MOLE

55 g mezcla de especias para estofado Zwolle (Jonnie Boer)

5 g chipotle (pimiento ahumado seco)

35 g cacao en polvo

### DECORACIÓN

1 taza de planta vinagrera

100 g chips de salsifí

## PREPARACIÓN

### APIONABO

- Lavar bien el apionabo.
- Hacer el caldo de verduras y cocer el apionabo durante 1 hora.
- Dejar que el apionabo se enfríe en el caldo.
- Poner la mantequilla en una sartén y derretir.
- Asar el apionabo en el horno durante 1,5 horas a 170 °C.
- Durante este tiempo, regar regularmente el apionabo con mantequilla.
- Retirar el apionabo del horno y cortarlo en trozos.

### GELATINA DE JENGIBRE

- Blanquear el jengibre y enjuagar.
- Triturar el jengibre con el zumo de manzana y el vinagre de sushi.
- Incorporar el gellan y llevar a ebullición.
- Cocinar brevemente y luego verter la mezcla en un cuenco.
- Enfriar y procesar en la batidora hasta obtener una textura gelatinosa.

### MOLE

- Calentar el aceite y añadir el jengibre, las hojuelas de chile y las especias.
- Desglasar con el jerez PX y añadir el agua.
- Añadir la salsa gravy en polvo, llevar a ebullición y ligar con la Maizena.
- Llevar a ebullición suave e incorporar el chocolate al tiempo que se remueve.

### EMPLATADO

- Preparación: Dividir el apionabo en los platos y coronarlo con pequeños puntos de gelatina de jengibre con ayuda de una manga pastelera.
- Decorar con los chips de salsifí y la vinagrera y regar con la salsa.



Esta receta es una magnífica alternativa vegetariana.

@chefsufs\_es





# Macaron de falafel de frijol negro con makdús cremosos

POR *Eddy Diab*



“El falafel se suele elaborar con garbanzos, pero en esta ocasión he decidido usar frijoles negros en su lugar para conseguir un color oscuro en tendencia y un gran sabor al mismo tiempo. Usar ingredientes salados en los postres es una gran tendencia actualmente, **y he querido combinar esta idea con mis raíces culinarias**”.

**Chef Eddy Diab**  
Chef, Emiratos Árabes Unidos  
@chef.eddy.diab

## INGREDIENTES (10 PAX)

### FALAFEL DE FRIJOL

500 g frijoles negros en agua

30 g cebolla roja

18 g ajo

3 ramitas de cilantro fresco

2 ramitas de menta fresca

5 g comino molido

1 g cardamomo molido

1 g carbón molido

2 g bicarbonato sódico

1 g levadura

2 g sal

1 g pimienta

aceite para freír

### MAKDÚS CREMOSO

200 g pimienta roja

20 g ajo

5 g tomillo fresco

15 ml aceite de oliva

200 g makdús

10 g nueces tostadas

## PREPARACIÓN

### FALAFEL DE FRIJOL

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea.
- Dividir en porciones, darles forma redonda, freír en abundante aceite durante 2 minutos.
- Cortar en mitades.

### MAKDÚS CREMOSO

- Asar el pimienta con el ajo, el tomillo y aceite de oliva.
- Batir junto con el makdús y las nueces hasta obtener una textura cremosa.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### CEVICHE DE CIGALA

375 g cigalas

2 g eneldo

5 g chalotas

5 g cebolleta

10 g frijoles crujientes (negros)

2 g jengibre fresco

ralladura de medio limón

1 limón

1 g pimentón ahumado

1 g sal

1g pimienta

5 ml aceite de oliva

### SALSA TARATOR

150 ml tahini

1 limón

5 g **Primerba de Ajo Knorr Professional**

1 g comino

80-100 ml agua fría

2 g sal

1 g pimienta

### DECORACIÓN

galleta de remolacha, la cantidad necesaria

microhojas, la cantidad necesaria

## PREPARACIÓN

### CEVICHE DE CIGALA

- Mezclar todos los ingredientes.
- Reservar y dejar reposar hasta justo antes de emplatar.

### SALSA TARATOR

- Mezclar todos los ingredientes y incorporar la mezcla en un sifón.
- Reservar hasta que vaya a usarse.

### ACABADO

- Rellenar los macarons de falafel con el relleno de makdús.
- Distribuir en una bandeja cubierta con el ceviche de cigala.
- Acabar con la salsa tarator y la galleta de remolacha.

## DETRÁS DEL servicio

The **black beans** were used as base for the savory falafel macaron blended with spices.



@chef.eddy.diab

# Salmón Katsu con aderezo tailandés de wasabi picante y mayonesa Shoyu

POR *Jiraroj Navanukroh*



“Me gusta combinar aromas y sabores a la hora de crear nuevas recetas. Esta receta es una combinación de toques tailandeses y japoneses en la que se utilizan técnicas de la cocina de estas dos cocinas.”

**Chef Jiraroj Navanukroh**  
Chef ejecutivo, Tailandia  
@chef\_jiraroj\_ufs

## INGREDIENTES (10 PAX)

### SALMON KATSU

150 g harina de trigo

4 huevos, batidos

300 g pan rallado

1200 g filete de salmón, sin piel (120 g/porción)

1 g pimienta negra molida

500 g aceite de cocina

### ADEREZO TAILANÉS DE WASABI PICANTE “NAM YUM”

40 g lima

130 g salsa de pescado

90 g azúcar blanco

5 g **Caldo sazónador de pollo Knorr profesional**

45 g chile ojo de pájaro tailandés

40 g ajo, pelado

15 g tallos de cilantro, picados grandes

15 g chalotas

15 g pasta de wasabi

## PREPARACIÓN

### SALMÓN KATSU

- Empanado: disponer en boles separados harina de trigo, huevos batidos y pan rallado en un cuenco aparte.
- Sazonar la suprema de salmón con pimienta negra molida.
- Recubrir ligeramente el filete de salmón con harina de trigo, luego sumergirlo en el huevo batido y terminar con el pan rallado.
- Calentar aceite en una sartén a fuego medio.
- Freír rápidamente el salmón hasta que esté dorado y crujiente por fuera, pero aún a medio hacer por dentro.

### ADEREZO TAILANÉS DE WASABI PICANTE “NAM YUM”

- Poner todos los ingredientes en una batidora y mezclar bien hasta obtener una textura suave.
- Reservar.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### MAYONESA SHOYU

100 g **mayonesa Hellmann's vegana**

10 g salsa de soja japonesa

5 g ajo, picado

2 hojas de lima kafir, picadas finas

### DECORACIÓN

50 g lima, picada fina

50 g chalotas, en rodajas finas

30 g chile ojo de pájaro tailandés

150 g pepino japonés, cortado en tiras longitudinales y enrollado

200 g tomates cherry, cortados en mitades

5 hojas de lima kafir, picadas finas

5 g hojas de menta

50 g salmón

## PREPARACIÓN

### MAYONESA SHOYU

- Mezclar todos los ingredientes en un cuenco aparte, y luego batir hasta obtener una textura suave.
- Pasar a un biberón de cocina.

### EMPLATADO

- Cortar el salmón Katsu en porciones y disponer en una bandeja.
- Regar con el aderezo tailandés de wasabi picante y rociar por encima con la mayonesa Shoyu.
- Añadir las verduras y decorar con hojas de lima kafir, hojas de menta y el arroz con salmón.

## DETRÁS DEL servicio

Las **hojas de lima kafir** se añaden a la mayonesa Shoyu para conseguir una fragancia cítrica única.



@chef\_jiraroj\_ufs



# ALIMENTOS *para sentirse bien*

**Recetas con positividad, sabrosas que estimulan mente, cuerpo y espíritu...**

**“ALIMENTOS PARA SENTIRSE BIEN** es nuestra propuesta en favor del bienestar, la clave de ello reside en la diversidad y el equilibrio de los alimentos que comemos». - Ria van der Maas, director de Nutrición Global

**Los clientes más conscientes de la salud desean disfrutar de experiencias gastronómicas saludables y sabrosas, ello se consigue creando una gran diversidad de recetas con ingredientes que ayuden a reforzar el sistema inmunológico y con técnicas que conserven mejor los valores nutricionales de estas recetas.**

**Optar por ingredientes alternativos con menos grasas saturadas, cortes de carne más magros y crear versiones más ligeras de las salsas tradicionalmente untuosas son solo algunas de las muchas formas de lograr este objetivo.**

**Tordesilhas** en São Paulo, es famoso por reinventar platos clásicos de la cocina brasileña. Su «baião de Dois» (arroz con frijoles) es una reinterpretación que incorpora puré de calabaza y kale.

➤ Y, en esta sección, la versión vegetariana de la “moqueca” de la **chef Patricia Dios** utiliza diversos ingredientes nutritivos, como la cúrcuma, el aceite de oliva y los encurtidos, que son buenos para el intestino.

**Top Ingredientes:** jengibre, aceite de oliva, miel, frutos secos, ajo  
**Top técnicas:** fresco, marinado, vapor, hervido, sazonado

# Moqueca cremosa con palmito asado

POR *Patricia Dios*



“Es una comida saludable, colorida y agradable a la vista **que te arropa con la riqueza de los sabores** y en la que se utilizan los ingredientes de la raíz a las hojas.”

**Chef Patricia Dios**  
Chef Zona Barcelona Unilever Food Solutions,  
España  
@chefsufs\_es

## INGREDIENTES (10 PAX)

### MOQUECA CREMOSA

- 10 g aceite de coco
- 10 g aceite de oliva
- 100 g cebolla picada
- 30 g ajo picado
- 500 ml **Caldo de Verduras Knorr Professional**
- 200 ml leche de coco baja en grasa
- 600 ml leche de soja
- 50 g **Pomodoro Knorr Professional**
- 100 g **Puré de patata Knorr Professional**
- 20 g cúrcuma en polvo
- 600 g palmito a la plancha
- 400 g setas shiitake

### ZANAHORIAS BABY Y RÁBANO ENCURTIDO

- 50 g azúcar
- 100 g sal
- 150 g vinagre
- 5 g lima
- 1 L agua
- 10 g semillas de mostaza
- 10 g semillas de eneldo
- 250 g rábanos tiernos
- 250 g zanahorias baby (amarillas, naranjas y rojas)

## PREPARACIÓN

### MOQUECA CREMOSA

- En una olla, calentar el aceite de coco.
- Añadir las cebollas y el ajo y sofreírlos hasta que estén transparentes.
- Añadir el caldo de verduras, la leche de coco y hervir durante 5 minutos.
- Incorporar la base de salsa de tomate, el puré de patata Knorr y remover bien.
- Añadir la cúrcuma. Remover.
- Ajustar de sal y pimienta.
- Sazonar los palmitos con sal y pimienta, asarlos en el aceite de coco hasta que estén dorados y reservarlos.
- En una sartén, añadir aceite de coco y freír las setas shiitake cortadas hasta que estén crujientes.
- Ajustar de sal y pimienta. Reservar.

### ZANAHORIAS BABY Y RÁBANO ENCURTIDO

- Llevar a ebullición todos los ingredientes, excepto los rábanos y las zanahorias.
- En un recipiente de vidrio con tapa, añadir la salmuera caliente a los rábanos y las zanahorias y macerar durante al menos 3 días.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### ENCURTIDOS FAROFA

75 g aceite de oliva
100 g cebolla roja cortada en brunoise
400 g harina de yuca
350 g harina de maíz
100 g pepinillos en rodajas
200 g zanahorias encurtidas en rodajas
200 g rábano encurtido en rodajas
10 g eneldo fresco
10 g ralladura de mandarina
2 g sal

## PREPARACIÓN

### ENCURTIDOS FAROFA

- Rehogar las cebollas en aceite hasta que estén transparentes
- Añadir las harinas de yuca y maíz y tostar durante 1 minuto.
- Añadir el pepinillo en rodajas y el encurtido de zanahorias baby y rábanos.
- Sazonar con el eneldo, la ralladura de mandarina, pimienta y sal.
- Añadir un poco de la salmuera de encurtido para aportar humedad.



@chefsufs\_es

# Pulpo, bacalao y mero con salsa de tomates y pimientos

POR *Carlos Madeira*



“Comer sano es una cuestión de equilibrio. El uso de métodos de cocción saludables, como la cocción al vapor, permite elaborar platos bajos en calorías. Con solo unos pocos ingredientes y técnicas adecuadas se puede alcanzar equilibrio y diversidad”

**Chef Carlos Madeira**  
Chef ejecutivo, Portugal

## INGREDIENTES (10 PAX)

- 500 g pulpo
- 500 g bacalao salado
- 500 ml aceite de oliva virgen extra
- 25 g ajo
- 750 g mezcla de tomates, rojos y verdes, pimiento, cebolla y ajo
- 500 g mero
- 500 g sémola de maíz
- 50 g **Aderezo Líquido Cítrico Knorr** + 250 ml agua
- 25 g cilantro
- 50 ml vino blanco

## DETRÁS DEL servicio

El **bacalao** se confitó en aceite al mismo tiempo que el **pulpo** hasta quedar tierno y, el **mero**, se cocinó al vapor con especias para conservar todos los sabores nutrientes.



## PREPARACIÓN

### PULPO

- Cocer el pulpo en caldo de pescado hasta que esté tierno.

### BACALAO

- Cocinar el bacalao en aceite de oliva (confitado), con trocitos de ajo a 100 °C durante 20 minutos.

### MERO

- Cortar los pimientos verdes y rojos, la cebolla, el ajo y los tomates en trozos.
- Añadir aceite de oliva, cocinar el mero al vapor con las verduras, una vez cocido reservar el mero, triturar las verduras hasta obtener un puré.

### SÉMOLA DE MAÍZ

- Calentar aceite de oliva (usar el aceite del confitado).
- Añadir el ajo picado y parte del cilantro.
- Añadir la sémola de maíz y un poco del caldo de pescado.
- Cocinar a fuego lento mientras se va añadiendo gradualmente el caldo hasta que la mezcla comience a espesar (unos 20 minutos).
- Espolvorear con cilantro fresco picado y servir.

# Lenguado cocinado a *baja* temperatura con bayas de goji y risotto de lentejas

POR *Vincent Wattelamne*



“Quería crear una receta original y saludable utilizando la cocción a baja temperatura, que es **una verdadera pasión para mí**, pues es un método que conserva los nutrientes y los sabores.”

**Chef Vincent Wattelamne**  
Chef ejecutivo, Francia  
@vincent\_wattelamne\_chef\_ufs

## INGREDIENTES (10 PAX)

### LENGUADO MARINADO

4 lenguados enteros  
10 g **aderezo líquido Citrus Fresh Knorr Professional**  
4 calabacines amarillos  
4 calabacines verdes  
300 g salmón  
3 claras de huevo  
3 g granos de pimienta

### MOSAICO DE CURRY

20 g **Primerba de Pesto Rojo Knorr Professional**  
10 curry en polvo  
3 g glucosa atomizada

### RISOTTO DE LENTEJAS

2 cebollas  
2 dientes de ajo  
500 g lentejas rojas  
50 ml aceite de oliva  
200 ml vino blanco  
10 g **Caldo sazónador de Pescado Knorr**  
cilantro al gusto  
20 g bayas de goji o arándanos

## PREPARACIÓN

### LENGUADO MARINADO

- Filetear el lenguado y sazonarlo con el aderezo líquido Aderezo cítrico Fresh Knorr Professional.
- Marinar.
- Cortar el calabacín en rodajas finas en una mandolina.
- Disponer los diferentes colores por orden alterno en papel film y luego colocar el filete encima.
- Mousse de salmón: turbinar el salmón con la clara de huevo y sazonar.
- Disponer una capa de mousse sobre el lenguado.
- Enrollar el filete con ayuda de film transparente hasta formar un tronco y cerrar los extremos bien apretados.
- Cocinar al baño María a 56 °C durante 25 minutos.

### MOSAICO DE CURRY

- Pincelar una fina capa de pesto rojo sobre una silpat, añadir curry en polvo y la glucosa.
- Hornear por espacio de 2-3 minutos a 180°C.

### RISOTTO DE LENTEJAS

- En una sartén, sofreír la cebolla, el ajo y las lentejas en aceite de oliva.
- Añadir el vino blanco y luego el caldo de pescado.
- Reducir a la mitad.
- Añadir el cilantro y las bayas de goji para decorar.



# NUEVAS FORMAS *de compartir*

Una celebración de la vida donde la cocina une a las personas... y todo el mundo está invitado.

**NUEVAS FORMAS DE COMPARTIR** apuesta por forjar vínculos en torno a platos generosos que son un alimento para el alma.

**Muchas cocinas del mundo tienen sus raíces en la cultura de compartir. Pensemos en guisos, embutidos y cazuelas... La barbacoa coreana, los mezze en Grecia, las tapas en España y el rodizio en Brasil son solo algunos ejemplos. Se trata de recuperar una tradición muy necesaria para todos, en todos los ámbitos de la vida y en todo el mundo.**

**Esta tendencia no solo nutre el cuerpo con alimentos excepcionales, sino que también alimenta el espíritu con la compañía de excelentes personas.**

**Blood Bros BBQ** en Houston, ofrece un menú de catering para los clientes durante los festivos más señalados, como pato entero encurtido en té, aderezo de pan de maíz, con arroz frito y costilla de res, maíz con crema de jalapeños, hojas de berza y ensalada ambrosía.

» La receta del **chef Sherif Afifi** incluye una gran variedad de ingredientes y utiliza diferentes técnicas, como sabrosos dips y salsas que son un verdadero festín para la vista.

**Top Ingredientes:** pizza, surtidos, embutidos, quesos locales, tapas  
**Top técnicas:** parrilla, hornear, fresco, crudo, asar, freír

# Lubina a la parrilla con salsas y acompañamientos mediterráneos

POR *Sherif Afifi*



“Tomemos como gran oportunidad poder compartir con generosidad nuestros sabores y técnicas regionales con los clientes para brindarles una **gran experiencia al lado de sus seres queridos.**”

**Chef Sherif Afifi**  
Chef ejecutivo, Egipto  
@chef.sherif.afifi

## INGREDIENTES (10 PAX)

### PARRILLADA DE PESCADO

- 2.5 kg lubina entera
- 5 g **caldo sazónador de Pescado Knorr**
- 1 g pimienta negra
- 5 g ajo, picado
- 2 g hojas de tomillo

### TZATZIKI CREMOSO

- 100 g yogur griego
- 100 g **mayonesa Hellmann's Original**
- 100 g pepino rallado
- 5 g ajo, picado
- 1 g lima
- 5 ml aceite de oliva

### TARTAR DE REMOLACHA

- 200 g **mayonesa Hellmann's Original**
- 1 g lima
- 20 g alcaparras, picadas
- 40 g mostaza de Dijon
- 3 g eneldo, picado
- 75 ml jugo de remolacha

## PREPARACIÓN

### PARRILLADA DE PESCADO

- Marinar el pescado con aceite de oliva y todos los ingredientes mencionados y hornear durante 40 minutos a 180 °C.

### TZATZIKI CREMOSO

- Mezclar todos los ingredientes y mantener en frío antes de servir.

### TARTAR DE REMOLACHA

- Después de mezclar los ingredientes del tartar, añadir el jugo de remolacha y enfriar antes de servir.

Esta receta no es solo un regalo para la vista, sino que está repleta de nutrientes, lo que realmente da vida a la alegría de compartir.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### BABA GANOUSH AHUMADO

300 g berenjena asada

100 ml tahini

2 g lima

2 g pimentón ahumado

50 ml aceite de oliva

2 g sal

1 g pimienta negra

### PASTA DE CREMA AGRIA AL TOQUE DE CÍTRICOS

1 g ralladura de lima

100 g **mayonesa Hellmann's Original**

100 g crema agria

100 g suero de mantequilla

4 g lima

5 g cebolla en polvo

3 g ajo en polvo

1 g eneldo, picado

### ZANAHORIAS GLASEADAS

500 g zanahorias

50 g azúcar

50 g mantequilla

1 ramita de tomillo

### PATATAS ASADAS AL HORNO

500 g patatas baby hervidas

50 g mantequilla

2 g **Caldo Líquido concentrado de verduras Knorr Professional**

### PARRILLADA DE VERDURAS

2 kg verduras de temporada, blanqueadas

100 ml aceite de oliva

3 g ajo, picado

5 g **caldo de verduras en polvo Knorr**

3 g hojas de tomillo

## PREPARACIÓN

### BABA GANOUSH AHUMADO

- Asar la berenjena hasta que esté blanda para obtener un sabor ahumado, luego pasarla por la batidora. Mezclar bien con el resto de los ingredientes.

### PASTA DE CREMA AGRIA AL TOQUE DE CÍTRICOS

- Mezclar todos los ingredientes en un cuenco y añadir la ralladura al mezclar.

### ZANAHORIAS GLASEADAS

- Blanquear las zanahorias y luego glasear con el azúcar, la mantequilla y el tomillo hasta que estén cocinadas y ligeramente caramelizadas.

### PATATAS ASADAS AL HORNO

- Blanquear las patatas y mezclarlas con la mantequilla y el caldo en polvo, luego asarlas en el horno precalentado.

### PARRILLADA DE VERDURAS

- Blanquear las verduras o cocinarlas al vapor.
- Mezclarlas con el resto de ingredientes y luego asarlas a la parrilla hasta que estén cocinadas.

### DECORACIÓN

- Disponer todos los componentes en una tabla de madera.
- Añadir las rodajas de lima, las aceitunas encurtidas, el ajo asado con mantequilla, el apio, las cebolletas, las semillas de girasol y los tomates cherry.

## DETRÁS DEL servicio

La **mayonesa Hellmann's** se ha utilizado como una base cremosa y versátil para el tzatziki y el tartar de remolacha.



 | @chef.sherif.afifi



# Tafelspitz con donuts de patata

POR *Andras Horvath*



“Compartir un Tafelspitz ilustra a la perfección esta tendencia. Cuando las salsas y guarniciones ruedan por la mesa, los clientes inmediatamente empiezan a hablar sobre sus **combinaciones de alimentos favoritas, y a contar historias y recuerdos.** Con esta comida, conseguimos revivir nuestra juventud a través de las recetas de antaño.”

**Chef Andras Horvath**  
Asesor culinario, Austria  
@chef\_andras\_chefmanship

## INGREDIENTES (10 PAX)

- TAFELSPITZ**
- 2,5 kg picaña (no retirar la capa de grasa)\*
  - 500 g carne de ternera tipo llata
  - 300 g zanahorias
  - 300 g zanahorias amarillas
  - 300 g raíz de apio
  - 30 g **Caldo líquido concentrado de ternera Knorr**
  - 200 g cebollas blancas
  - 100 g puerros
  - 100 g raíz de perejil
  - 20 g perejil fresco
  - 5 g tomillo fresco
  - Sal, pimienta negra en grano, hoja de laurel

- DONUTS DE PATATA**
- 700 g **Puré de patata Knorr Professional**
  - 50 g copos de cebolla asada
  - 8 huevos
  - 100 g mantequilla, derretida
  - 400 g harina de trigo gruesa
  - 12 g levadura
  - Sal y azúcar al gusto

## PREPARACIÓN

- TAFELSPITZ**
- Colocar la carne en agua fría y llevarla a ebullición.
  - Descartar la primera agua de cocción y enjuagar la pieza de carne, primero con agua caliente y luego con agua fría.
  - Colocar la carne con el tuétano en agua fría, de forma que todo el corte quede cubierto.
  - Retirar la espuma que aparezca.
  - Cortar en juliana las zanahorias, las zanahorias amarillas y la raíz de apio (200 g de cada).
  - Reservarlas y blanquearlas brevemente antes de servir.
  - Después de aproximadamente 1,5 horas, añadir el resto de los tubérculos, las hierbas y las especias y cocinar a fuego lento durante otra hora.
  - Comprobar si el Tafelspitz está hecho.

- DONUTS DE PATATA**
- Preparar el puré de patata con los copos de cebolla asada.
  - Batir los huevos y añadir la mantequilla derretida.
  - Incorporar al puré de patata frío.
  - Mezclar la harina con la levadura, la sal y el azúcar, y luego incorporarlo todo a la base de puré de patata.
  - Formar quenelles con la masa y freírlos en abundante aceite a 170 °C hasta que estén dorados.

\*Se recomienda usar los cortes de carne más magros para adaptarse a los gustos de los clientes más conscientes de la salud.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### ESPINACAS A LA CREMA

100 g mantequilla

15 g **Primerba de ajo Knorr Professional**

400 puré de espinacas

600 ml nata

35 g **Puré de patata Knorr Professional**

Sal y nuez moscada al gusto

### SALSA DE RÁBANO PICANTE Y MANZANA

150 ml **Caldo líquido concentrado de ternera Knorr**

10 ml zumo de limón

300 ml aceite de girasol

50 g rábano picante, recién rallado

500 g manzanas Granny Smith

100 g compota de manzana

### SALSA DE CEBOLLINO

500 g panecillos, no azucarados

500 ml leche

300 g **mayonesa Hellmann's Original**

50 g cebollino

8 huevos duros

## PREPARACIÓN

### ESPINACAS A LA CREMA

- Derretir la mantequilla, añadir la pasta de ajo y el puré de espinacas.
- Incorporar la nata mientras se mezcla y cocinar a fuego lento durante 5 minutos.
- Sazonar con sal y nuez moscada.
- Apagar el fuego, reservar, y luego incorporar los copos de patata sin dejar de remover con un batidor.
- Pasados 2 minutos, volver a batir.
- Rellenar la crema de espinacas en un sifón Thermo Whip y cargar con 2 cápsulas.

### SALSA DE RÁBANO PICANTE Y MANZANA

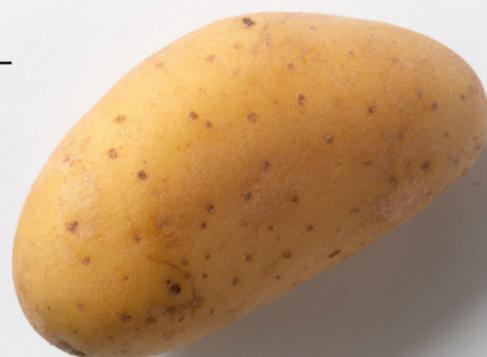
- Sazonar el caldo de ternera con el zumo de limón, el aceite, la sal y la pimienta y el rábano picante.
- Pelar las manzanas y rallarlas finamente en la sopa sazónada, añadir la compota de manzana y mezclar bien.

### SALSA DE CEBOLLINO

- Cortar la corteza de los panecillos y remojarlos en leche hasta que la hayan absorbido por completo, luego triturarlos para obtener una textura de puré.
- Remover el puré de panecillos con la mayonesa para mezclarlos bien, añadir el cebollino picado muy fino y las yemas de huevo trituradas.

## DETRÁS DEL servicio

Los **copos de puré de patata Knorr Professional** se utilizaron como base para los donuts. La mezcla sazónada se moldeó en quennelles y luego se frió.





# Costillas, salchicha y pierna de cerdo al vacío con polenta gratinada

POR *Salva García*



“En Rumanía, los platos de carne de cerdo son una tradición en la temporada de invierno, una oportunidad perfecta **para que amigos y familiares se reúnan y pasen tiempo juntos.** Esta receta pertenece a la cultura navideña rumana, la alegría de compartir comidas sabrosas y entrañables con los seres queridos.”

**Chef Salva García**  
Chef Zona Interior y Mediterráneo, Unilever Food Solutions, España  
@chefsufs\_es

## INGREDIENTES (10 PAX)

### JAMÓN DE CERDO AL VACÍO

350 g jarrete de cerdo troceado

8 g **Caldo sazónador de carne Knorr Professional**

80 g manteca de pato

15 g **aderezo líquido ahumado intenso Knorr Professional**

### COSTILLAS DE CERDO CON SU HUESO AHUMADAS

350 g costillas de cerdo con hueso, ahumadas

80 g manteca de pato

15 g **aderezo líquido ahumado intenso Knorr Professional Sazonador**

### SALCHICHA CASERA

350 g salchicha casera fresca

80 g manteca de pato

15 g **aderezo líquido ahumado intenso Knorr Professional**

## PREPARACIÓN

### JAMÓN DE CERDO AL VACÍO

- Cortar el jarrete de cerdo en dados.
- Introducirlo en una bolsa para vacío y luego añadir el sazónador para cerdo Knorr Professional, la manteca de pato y el aderezo líquido ahumado intenso Knorr Professional.
- Sellar la bolsa y cocinar al vacío a 61 °C durante 4 horas.

### COSTILLAS DE CERDO CON SU HUESO AHUMADAS

- Dividir la costilla de cerdo ahumada en porciones (un hueso por porción) y despegar la carne de un extremo del hueso (hasta 1/3 de su longitud).
- Introducir las piezas en una bolsa de vacío y añadir la manteca de pato y el aderezo ahumado intenso Knorr.
- Sellar y cocinar al vacío a 61 °C durante 4 horas.

### SALCHICHA CASERA

- La salchicha casera debe elaborarse a partir de tres tipos de carne (res, cerdo y cordero).
- Dividir la salchicha en porciones e introducirla en una bolsa de vacío; añadir la grasa de pato y el aderezo ahumado intenso Knorr.
- Sellar y cocinar al vacío a 61 °C durante 4 horas.

### PARA TERMINAR

- Colocar las bolsas en agua con hielo para detener el proceso de cocción.
- Freír las costillas en aceite antes de servir.



## INGREDIENTES (10 PAX)

### MOUSSE DE QUESO DE CABRA

420 g nata para cocinar con un 35 % de materia grasa

230 g queso de cabra para untar

2 g sal fina

### CORTEZA DE CERDO EN POLVO

250 g corteza de cerdo fresca

50 g sal

### POLENTA GRATINADA CON QUESO DE FUELLE

850 g agua

30 g aceite vegetal de girasol

5 g sal

250 g harina de maíz

5 g **Aderezo Líquido Umami Knorr Professional**

100 g queso de fuelle

### VEGETALES ENCURTIDOS

300 g agua

150 g vinagre

40 g miel

100 g vinagreta de cítricos

8 g hojuelas de chile

60 g sal

100 g floretes de coliflor

250 g zanahorias tiernas

100 g pepinillos en rodajas

150 g hojas de col roja

## DETRÁS DEL servicio

La **harina de maíz** se cocinó y procesó en la Thermomix, se enfrió en moldes de silicona y luego se coronó con queso y se gratinó.



## PREPARACIÓN

### MOUSSE DE QUESO DE CABRA

- Añadir la nata para cocinar, el queso de cabra y la sal.
- Mezclar todo a velocidad 3,5 durante 3 minutos con la cuchilla mezcladora.
- Verter la mezcla en un sifón, usar dos cargadores de sifón para elaborar la espuma.
- Agitar el sifón y reservar en la nevera hasta el momento de servir.
- Sacar el sifón de la nevera 15-20 minutos antes de emplatar.
- Agitar bien el sifón antes de usarlo.
- Coronar con la panceta de cerdo pulverizada (cocinado durante 1,5 horas hasta que esté crujiente y luego procesada en picadora para obtener un polvo).

### POLENTA GRATINADA CON QUESO DE FUELLE

- Añadir agua, aceite vegetal y sal a la Thermomix.
- Hervir durante 12 minutos a 100 °C a velocidad 1.
- A continuación, añadir la harina de maíz con una espátula.
- Tapar y cocinar durante 40 minutos a 100 °C a velocidad 2, removiendo de vez en cuando.
- Añadir el aderezo Umami Knorr.
- Verter la mezcla de polenta en moldes de silicona y colocarlos en el enfriador rápido.
- Retirar la polenta de los moldes y colocarla en una bandeja forrada con film transparente.
- Reservar en la nevera hasta el momento de servir.
- Al emplatar, cortar los trozos de polenta longitudinalmente.
- Añadir trocitos de queso por cada lado y gratinar en horno salamandra o con soplete de cocina.

### VEGETALES ENCURTIDOS

- Mezclar el agua, el vinagre, la miel, la vinagreta de cítricos Hellmann's, las hojuelas de chile y la sal.
- Llevar la mezcla a ebullición.
- Dejar reposar unos minutos.
- Introducir las verduras por separado en bolsas de vacío con la salmuera preparada, sellar las bolsas y cocinar al vacío a 84 °C durante 2,5 horas.
- Colocar las bolsas en un cuenco de agua con hielo para detener la cocción.
- Freír las hojas de col roja hasta que estén crujientes, secar en papel de cocina para eliminar el exceso de grasa y luego colocar en un plato.



@chefsufs\_es



# Magdalena de teff salada con puré de tupinambo y semillas de girasol en levadura

POR *Brandon Collins*



“Agudizar el ingenio para recrear los clásicos y elaborar platos repletos de proteínas sin comprometer el sabor – todo en un mismo plato – está a la orden del día.”

**Chef Brandon Collins**  
Chef ejecutivo, Norteamérica  
@UFSChefsTeamNorthAmerica  
@chefbrandonc

## INGREDIENTES (10 PAX)

### PURÉ DE TUPINAMBO Y SEMILLAS DE GIRASOL EN LEVADURA

700 g tupinambo, pelado y cortado en trozos de unos 1,2 cm

130 g semillas de girasol tostadas

160 g garbanzos

Sal marina al gusto

240 ml **Pancakes Carte D'or Profesional**

9 g levadura seca activa, tostada

60 g mantequilla de vacas alimentadas con pasto

### REMOLACHAS ENCURTIDAS

2.2 kg remolachas pequeñas frescas, sin los tallos

200 g azúcar blanco

470 ml vinagre blanco

17 g sal para encurtir

clavos de olor enteros, al gusto

## PREPARACIÓN

### PURÉ DE TUPINAMBO Y SEMILLAS DE GIRASOL EN LEVADURA

- Poner el tupinambo, las semillas de girasol y los garbanzos en una cacerola mediana y cubrir con agua fría hasta 2,5 cm por encima.
- Sazonar con sal y llevar a ebullición.
- Bajar el fuego y cocinar a fuego lento hasta que el tupinambo esté tierno (unos 15 minutos).
- Pasar el tupinambo y los garbanzos por un pasapurés o colador fino y devolver a la cacerola.
- Añadir la base de sopa en crema.
- Sazonar al gusto con la sal y la levadura y poner a fuego lento.
- Derretir la mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio.
- Cocinar, girando ocasionalmente la sartén, hasta que la mantequilla esté dorada y desprenda un aroma a nuez.
- Incorporar el tupinambo sin dejar de remover.

### REMOLACHAS ENCURTIDAS

- Colocar las remolachas en una olla grande con agua para cubrir.
- Llevar a ebullición y cocinar hasta que estén tiernas (unos 15 minutos).
- Escurrir las remolachas, reservando 2 tazas del agua de cocción.
- Cuando las remolachas estén lo suficientemente frías para manipularlas, pelarlas y desechar las pieles.
- Mezclar el azúcar, 2 tazas del agua de cocción de la remolacha, el vinagre y la sal para encurtir en una cacerola grande; llevar a ebullición rápida.
- Verter la salmuera caliente sobre las remolachas en tarros (un cuarto en cada tarro).



## INGREDIENTES (10 PAX)

### MAGDALENA SALADA

130 g harina multiusos

52 g harina de teff\*

7 g levadura

78 g azúcar

175 g mantequilla

25 g azúcar moreno

25 g miel

20 g **Caldo sazónador de verduras Knorr Professional**

218 g huevos

20 g cebolleta, picada

52 g zanahoria, rallada fina

quinoa inflada, la cantidad necesaria

## PREPARACIÓN

### MAGDALENA SALADA

- Combinar todos los ingredientes secos, salvo el azúcar moreno, en un cuenco de cocina.
- Derretir la mantequilla, el azúcar moreno, la miel y la base de verduras.
- Mientras se derrite la mantequilla, añadir los huevos en los ingredientes secos para formar una masa.
- Incorporar la mantequilla aún caliente a la masa y mezclar hasta que esté completamente emulsionada.
- Incorporar las zanahorias ralladas y las cebolletas. Dejar que la masa se asiente durante toda la noche.
- Con ayuda de una manga pastelera, disponer la masa en moldes de magdalenas y espolvorear con quinoa inflada a modo de cobertura.
- Hornear a 190 °C durante aproximadamente 4 minutos o hasta que estén hechas.

\*50 Alimentos del Futuro: El teff se adapta a todo tipo de entornos, desde suelos dañados por la sequía hasta suelos anegados, y es una excelente fuente de minerales.

## DETRÁS DEL servicio

El **tupinambo** se coció con las semillas de girasol y los garbanzos, y luego se trituró para crear un puré, se sazonó y se terminó con mantequilla noisette.



# Sopa de miso con fideo udon y tofu en caldo dashi con pasta Marmite

POR *Alex Hall*



“Es importante aportar sabor, perfectas sensaciones en boca en todos estos platos, cuando se prescinde de la carne, se espera una comida con menos sabor, lo que debemos hacer con estos platos es centrarnos de verdad en el sabor y la profundidad”

**Chef Alex Hall**  
Chef ejecutivo, Reino Unido e Irlanda  
@Unilever\_Chefs\_UKI

## INGREDIENTES (10 PAX)

### CALDO DASHI CON PASTA MARMITE

- 25 g azúcar
- 3 L agua
- 75 g kombu
- 50 g **Bovril Caldo Concentrado de Carne Knorr Professiona**

### CALDO DE MISO

- 3 L caldo dashi con Bovril ya preparado
- 200 g pasta de miso
- 50 ml vino de arroz

### PARA SERVIR

- 150 g zanahorias (peladas)
- 60 g rábano
- 60 g cebolletas
- 600 g setas enoki
- 250 g col china pak choi
- 700 g tofu (firme)
- 750 g fideos udon (cocidos)
- 30 g condimento shichimi

## PREPARACIÓN

### CALDO DASHI CON PASTA MARMITE

- Poner el azúcar, el agua, el kombu y Bovril en una cazuela y cocinar a fuego lento.
- Mantener al fuego durante 2 horas.
- Dejar reposar los ingredientes en la sartén y enfriar durante la noche para infusionar.
- Colar el caldo dashi con la pasta Marmite antes de usarlo.

### CALDO DE MISO

- Llevar a ebullición e incorporar la pasta miso sin dejar de remover.
- Aderezar con vino de arroz al gusto.

### PARA SERVIR

- Cortar en rodajas finas las zanahorias, los rábanos y las cebolletas.
- Cortar las setas enoki en cuartos, manteniendo la base para evitar que se separen.
- Limpiar y cortar el pak choi.
- Cortar el tofu en rectángulos y luego freír hasta que esté dorado por ambos lados.
- Incorporar los fideos udon a la base del plato y luego completar con la guarnición cruda.
- Añadir el caldo caliente y luego cubrir con el tofu salteado en la sartén y el condimento shichimi.

# Mapo tofu "a la moderna"

POR Philip Li



"Mi deseo es adaptar los clásicos, de forma que puedan servirse a un grupo más amplio de clientes. **Debemos adaptarnos a los cambios y sus necesidades.**"

**Chef Philip Li**  
Chef ejecutivo, República Popular China  
Wechat ID: PhilipLiTong

## INGREDIENTES (10 PAX)

800 g tofu*
50 g aceite de girasol
100 g <b>The Vegetarian Butcher NoCarne Picada</b>
18 g pasta de alubias
10 g <b>Primerba de Ajo Knorr Professional</b>
30 g Chili
4 g guindilla picante en polvo
400 g agua
10 g <b>Caldo sazonador de Pollo Knorr Professional</b>
5 g salsa de soja oscura
20 g almidón de maíz + 60 g de agua
6 g aceite de pimienta de Sichuan
4 g pimienta de Sichuan molida
4 g azúcar

## DECORACIÓN

20 g de ajo germinado picado

## PREPARACIÓN

- Cortar el tofu en cuadrados pequeños (2,5 x 2,5 cm) y blanquearlo en agua hirviendo con sal.
- Retirar y reservar.
- Calentar el aceite en el wok, saltear la NoCarne Picada de The Vegetarian Butcher hasta que esté dorada ligeramente, añadir la pasta de alubias, la pasta de ajo, el chili y la guindilla en polvo, y saltear hasta que se desprendan los aromas.
- Añadir el agua, el tofu, la NoCarne Picada y la salsa de soja oscura. Hervir a fuego alto y luego bajar el fuego y cocinar otros 3-5 minutos.
- Verter el almidón de maíz (previamente mezclado con agua) en el wok de 3 veces, hasta que la salsa envuelva por completo el tofu.
- Pasar a un cuenco y rociar con el aceite de pimienta de Sichuan, espolvorear con la pimienta de Sichuan molida y añadir por encima el ajo germinado picado.

## DETRÁS DEL servicio

La proteína **The VegetarianButcher NoCarne Picada**, es una alternativa vegetal a la carne de cerdo molida, hace que este plato clásico sea apto para un grupo más amplio de clientes.



\*El tofu y el sucedáneo de carne picada están elaborados con soja, que es uno de los "50 Alimentos del Futuro", y por tanto una fuente de proteína vegetal saludable y sostenible.

# ingredientes

# UFS

Estos productos han sido elegidos por los chefs colaboradores de UFS y utilizados en las recetas de este informe.

Si deseas resolver alguna duda, puedes ponerte en contacto con nosotros. Nuestro equipo de chefs estará encantado de ayudarte a encontrar sustitutos adecuados.

Para obtener más información,

visita

**UFS.COM**



- A Puré de patata **Knorr Professional**
- B Primerba de ajo **Knorr Professional**
- C **The Vegetarian Butcher** NoCarne Picada
- D Caldo sazónador de verduras **Knorr Professional**
- E Aderezo líquido ahumado intenso **Knorr Professional**
- F Pomodoro **Knorr Professional**
- G Caldo sazónador de carne **Knorr Professional**
- H Pancakes **Carte D'or Professional**
- I Doble caldo sazónador de carne **Knorr Professional**
- J Caldo sazónador de pollo **Knorr Professional**
- K Primerba finas hierbas **Knorr Professional**
- L Mayonesa **Hellmann's Original**
- M Salsa Demi Glace **Knorr**
- N Panna Cotta **Carte D'or**
- O Caldo líquido concentrado de verduras **Knorr Professional**
- P Primerba pesto rojo **Knorr profesional**



Unilever  
Food  
Solutions



# COMPROMISO DE SOSTENIBILIDAD

## 50 ALIMENTOS DEL FUTURO

En Unilever, mantenemos un firme compromiso con la sostenibilidad. En las recetas de este informe, encontrarás muchos ingredientes que figuran en la lista de los 50 Alimentos del Futuro (F50F, Future 50 Foods).

50 Alimentos del Futuro» es una lista de ingredientes que, desde una perspectiva global, deberían cocinarse y consumirse con más frecuencia, por ser más sostenibles que sus equivalentes convencionales.



La lista "50 Alimentos del Futuro" es fruto de la colaboración de diversos especialistas en salud y nutrición, expertos del WWF y Knorr, y que pretende ayudar a los chefs a crear platos con ingredientes más diversos y con un mayor componente vegetal.

A continuación encontrarás la lista completa de los 50 Alimentos del Futuro, así como información adicional:

Lista F50F



### Nueces

en el macaron de falafel de frijol negro con makdús cremoso de Eddy Diab



### Tomate naranja

en los «malvaviscos de tomate naranja ahumados de Ronald van der Laars



Haz clic en cada ingrediente de los 50 Alimentos del Futuro para ir a la receta

### Garbanzos y germinados

en los mezze Maze de Joanne Limoanco Gendrano



### Semillas de sésamo

en las coles de Bruselas al carbón con glaseado gochujang ahumado de Eric Chua



### Lentejas

en el lenguado cocinado a baja temperatura con bayas de goji y risotto de lentejas de Vincent Wattelamne



### Quinoa



### Teff

en la magdalena de teff salada con puré de tupinambo y semillas de girasol en levadura de Brandon CollinsCollins

### Batata

en la musaka deconstruida de Katerina Menti

### Espinacas

en el Tafelspitz con donuts de patata de Andras Horvath



### Espinacas

en el Wallenbergare con duxelles de champiñones de Tommi Virranta

### Raíz de perejil



### Col china



### Setas enoki

en la receta de sopa de miso con fideo udon y tofu en caldo dashi con pasta Marmite de Alex Hall



# ÍN -dice

## 1 Verduras irresistibles 09



Pg 10



Pg 14



Pg 16

## 2 Comida casera modernizada 21



Pg 22



Pg 26



Pg 28

## 3 Menús con mínimo desperdicio 31



Pg 32



Pg 36



Pg 38

## 4 Puro y Salvaje 43



Pg 44



Pg 48



Pg 52

## 5 Contrastes de sabor 57



Pg 58



Pg 62



Pg 66

## 6 Alimentos para sentirse bien 71



Pg 72



Pg 76



Pg 78

## 7 Nuevas formas de compartir 81



Pg 82



Pg 86



Pg 90

## 8 Proteínas conscientes 95



Pg 96



Pg 100



Pg 102

## INGREDIENTES

> Coles de Bruselas	14
> Garbanzos	32
> Coliflor	38
> Zanahorias Little Finger	10
> Chirivía	16
> Tomates naranjas	36
> Setas shiitake	72
> Patatas	86
> Tupinambo	96
> Harina de maíz	90
> Champiñones porcini	52
> Membrillo marinado	22
> Pulpo, bacalao, mero	76
> Queso parmesano	26
> Pasta Marmite	100
> Planta de sal	44
> Setas de ostra	28
> Lentejas	78
> Ortiga	48
> Lima kafir, wasabi	66
> Frijoles negros	62
> Mayonesa Hellmann's Original	14
> Jengibre, chocolate	58
> NoCarne Picada TVB	102



**Equipo de chefs de UFS (en la parte trasera, de izq. a dcha.)** Giuseppe Buscicchio Chef ejecutivo nacional, Italia; **Edwin van Gent** Primer chef, Países Bajos; **Maurits van Vroenhoven** Chef responsable de Desarrollo de Marca, Países Bajos; **René-Noel Schiemer** Asesor culinario, Alemania; **Yasemin Ataman** Chef ejecutivo corporativo, Turquía; **Wesley Bay** Asesor culinario, Bélgica;

**Eric Chua** Executive chef - Singapur; **Leonardo Carvalho** Innovation Chef, Dressings; **Kees van Erp**, Global Executive Chef; **Chad Manuel** Chef - The Vegetarian Butcher; **Alex Hall** Executive Chef - United Kingdom & Ireland; **Ronald van der Laars** Brand Development Chef - The Netherlands;

**En el medio, de izq. a dcha.** **Craig Elliott** Chef ejecutivo, Sudáfrica; **Carlos Madeira** Chef ejecutivo, Portugal; **Evert Vermandel**, chef responsable de Innovación; **Andras Horvath** Asesor culinario, Austria; **Anne Zantinge** Chef responsable de Innovación, Savory y The Vegetarian Butcher; **Thais Gimenez** Chef ejecutiva, Latinoamérica; **Tommi Virranta** Chef ejecutivo, Finlandia; **Dianne Araneta** Responsable de Sabores de Tendencia;

**En la parte delantera, de izq. a dcha.** **Jiraraj Navanukroh** Chef ejecutivo, Tailandia; **Sherif Afifi** Chef ejecutivo, Egipto; **Katerina Menti** Chef asesora, Grecia; **Robert Voicu** Chef ejecutivo, Rumanía; **Kok Kin Chan** Chef responsable de Innovación, Savory; **Joanne Limoanco Gendrano** Chef ejecutiva, Oriente Medio, Pakistán, Sri Lanka; **Brandon Collins** Chef ejecutivo, Norteamérica; **Vincent Wattelamne** Primer chef, Francia; **Eddy Diab** Chef, Emiratos Árabes Unidos; **Andrew Ballard** Chef ejecutivo, Australia y Nueva Zelanda; Ausentes: **Philip Li** Chef ejecutivo, República Popular China,

# QUIÉNES SOMOS

## Force for Good

Haz clic aquí para obtener más información sobre nuestra iniciativa "Force for Good In Food".

## Net Zero Com

Haz clic aquí para obtener más información sobre nuestro compromiso de cero neto "Net Zero Com".

**UFS ofrece ingredientes alimentarios innovadores y de alta calidad para uso profesional. Ofrece servicios de valor añadido creados por más de 250 chefs profesionales con los que se preparan más de 200 millones de platos al día.**

Las marcas de UFS incluyen **Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher y Carte d'Or Professional**, todas creadas por chefs y para chefs.

Con el lanzamiento del Informe "Menús del Futuro", UFS marca las tendencias y ayuda a los chefs a ponerlas en práctica en sus cartas a través de diferentes recetas, técnicas y formaciones. Nuestras deliciosas soluciones de menú están inspiradas en las tendencias y las expectativas de los clientes, accede desde hoy mismo a la inspiración que necesitas para mantener una oferta de carta fresca y adaptada a las tendencias que están por venir.

Como parte de Unilever, uno de los mayores fabricantes de alimentos del mundo, UFS reconoce su papel clave en la mejora de la dieta a través de una nutrición positiva y de la reducción del impacto ambiental de la cadena alimentaria global.

Todo ello contribuye a ampliar nuestro plan de compromiso con los "Alimentos del Futuro". El informe "Menús del Futuro" brindará un espacio adicional para avanzar hacia una mayor sostenibilidad de la restauración, ofreciendo a los profesionales del sector, herramientas e inspiración necesaria para crear los platos de hoy y del mañana.

Síguenos *visita*  
**UFS.COM**



@ufsglobal

@UnileverFoodSolutionsGlobal

@Unilever Food Solutions



Equipo de chefs de Innovación a nivel global (de izq. a dcha.): **Evert Vermandel**, chef responsable de Innovación; **Leonardo Carvalho** chef responsable de Innovación, Aderezos; **Anne Zantinge** Chef responsable de Innovación, Savory y The Vegetarian Butcher; **Kok Kin Chan** Chef responsable de Innovación, Savory

Agradecimientos especiales a **Remko & Rene Kraaijeveld** por la fotografía y a **Melissa Lynes & Greenpark** por la maquetación y el diseño.

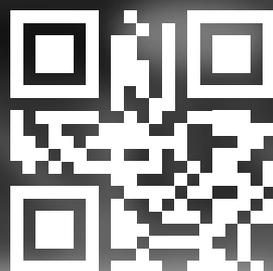


Unilever  
Food  
Solutions

*Menús del mañana para el chef de hoy*

# **MENÚS DEL FUTURO**

2023



UFS.COM



Unilever  
Food  
Solutions