



10 años

COCINANDO JUNTOS

DESCUBRE LAS 10 MEJORES RECETAS DE UNA DÉCADA

By Javi Estévez para Knorr Professional

Una década de colaboración y agradecimiento

Estos últimos 10 años han sido particularmente desafiantes para el sector de la hostelería.

Restaurantes, cocinas y profesionales han tenido que reinventarse constantemente, adaptándose a nuevas tendencias, tecnologías y formas de trabajo.

Detrás de cada plato, de cada innovación, hay personas que han trabajado con dedicación y pasión. Como Javi Estévez, que como nuestro embajador, ha sido una pieza fundamental en nuestra evolución.

Gracias, Javi: 10 años cocinando juntos



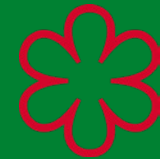
Hitos importantes de Javi Estévez y Knorr Professional

DURANTE ESTOS

10 AÑOS



Recibe el premio
Chef Revelación 2016.



Consigue la estrella
Michelin y la Sol Repsol

LOS
INGREDIENTES
DE LA
nueva
generación
de Chefs

Lanzamiento de la
campana Nueva
Generación Knorr
Professional con
Javi como su
representante.



LA TASQUERÍA
DE JAVI ESTÉVEZ

La Tasquería
de Javi Estévez
estrena nuevo local

2015

Javi inicia andadura
con Knorr Professional
siendo la imagen de
la gama de Fondos
Knorr Professional.



2016

Se convierte en
nuestro embajador.
Javi acompaña a
Knorr Professional:
marca N°1 en ventas
de caldos⁽¹⁾.



2018

2019

Knorr Professional
renueva su imagen
y valores para
alinearse con las
nuevas necesidades
del mercado.

Knorr
PROFESSIONAL

2021

2022

2023

Javi abre un nuevo
restaurante: El Lince

EL LINCE

2024

(1) Knorr Professional, marca n°1 en ventas, dentro de la categoría Caldos Deshidratados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre Septiembre de 2024.



Knorr
PROFESSIONAL

10 años, 10 recetas

Javi Estévez ha seleccionado las 10 mejores recetas que ha desarrollado para Knorr Professional durante esta década de colaboración. **10 recetas que han sido parte clave del cambio que ha vivido él como chef y colaborador de nuestra marca.**





Carrillera de ternera guisada con tortilla de maíz crujiente y guacamole

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



1,2 Kg Guiso de carrillera de ternera
10 uni Tortilla de maíz
70 g Guacamole

30 uni Cilantro hojas
50 g Cebolla morada encurtida
1 L Aceite de oliva
100 g Salsa Demiglace Knorr Professional

Elaboración

1. Guisar la carrillera de forma tradicional con vino y verdura, una vez que la carne esté tierna, sacar y desmenuzar.
2. Separar 1,5 L. del caldo de cocción ya colado y añadir los 100g de **Salsa Demiglace Knorr Professional**.
3. Mezclar la salsa con la carne y reservar caliente. Freír las tortillas de maíz en el aceite hasta que queden crujientes y reservar.
4. Hacer un guacamole con aguacate, cilantro, lima, sal y pimienta, triturar y meter en una manga. Reservar.
5. Para encurtir la cebolla, cortarla muy fina en juliana y mezclar con zumo de lima recién exprimido. Reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

A la hora del montaje, poner la carrillera en la base y salsear con un poco de la demiglace, después colocar la tortilla de maíz frita encima y terminar con punto de guacamole, cebolla morada, hojas de cilantro y salsa schiracha.



Sopa castellana

con huevo a baja temperatura
y pan crujiente

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



10 uni	Huevo	5 g	Pimentón
20 g	Ajo	70 g	Pan tostado en tacos
50 g	Jamón serrano picado	10 uni	Perejil frito (hoja)
40 g	Jamon serrano frito	1 L	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional

Elaboración

1. Cocinar los huevos durante 31 minutos en horno de vapor a 63 °C. Enfriar en agua con hielo. Reservar.

1. Por otro lado, laminar fino el ajo y dorar en aceite frío, añadir el jamón, el pimentón y después agua y el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional**, hervir durante 10 minutos a fuego suave, colar y reservar caliente. Se puede espesar si se desea con un poco de Maizena Express.

1. Salpimentar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

A la hora del servicio, abrir con mucho cuidado el huevo, retirar el exceso de clara y freír en aceite muy caliente sin que se cocine la yema.



Lentejas secas

con gamba arroquera

y ali oli de azafrán

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



1 Kg	Lentejas cocidas	1 g	Azafrán
300 uni	Gamba blanca arroquera	5 g	Brotes
50 g	Hellmann's Original	5 g	Aceite de oliva
2 g	Ajo	10 g	Primerba de Albahaca Knorr Professional

Elaboración

1. Separar la cabeza del cuerpo de la gamba y quitar el caparazón de la cabeza.
2. Freír en aceite muy caliente hasta que estén crujientes. Secar con papel.
3. En una sartén con un poco de aceite, saltear el cuerpo de la gamba cortado en 2 y sacar rápidamente para que no se cocinen en exceso.
4. En la misma sartén incorporar las lentejas cocidas, un poco de agua y la **Primerba de Albahaca Knorr Professional**. Reducir.
5. Hacer una mayonesa de ajo con la **Hellmann's Original** e incorporar el azafrán que previamente hemos hervido en 10gr de agua. Poner en un biberón.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

A la hora del servicio, con ayuda de un aro, colocar las lentejas, poner encima el cuerpo y cabeza de gamba y terminar con puntos de alioli y brotes.



Suquet de patata, kokotxa y torrezno

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



500g	Patata primor	10g	Hilos de Chile 10 g
300g	Kokotxa bacalao	35g	Aceite de oliva virgen extra
30ml	Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr Professional	10g	Brotos de albahaca thai
		50g	Alioli 50 g
1L	Agua	30g	Avellana tostada picada
30g	Torreznos 30 g	20g	Ajo y perejil

Elaboración

1. Mezclar el **Caldo Líquido de Marisco Knorr Professional** con el agua, cortar la patatas y envasar todo junto con sal.
2. Cocinar en horno durante 1 hora a 90 °C aprox. (hasta que la patata esté cocida).
3. Verter el contenido de la bolsa sobre un cazo, incorporar las kokotxas previamente blanqueadas y dar un hervor. Ligar con un poco de aceite, de ajo, perejil y avellana picada. Poner a punto de sal.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Emplatar con cuidado el guiso y terminar con torreznos, hilos de chile, brotes, alioli y un chorrito de aceite virgen extra.



Arroz meloso con setas, longaniza y tirabeques

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024



Ingredientes



700g	Arroz	10g	Pesto verde 10 g
200g	Chantarella	5g	Sal 5 g
300g	Longaniza	2g	Pimienta 2 g
100g	Tirabeques	35g	Caldo Sazonador Vegetal Knorr Professional
1,5L	Agua		

Elaboración

1. Dorar la longaniza en una paella, añadir el arroz, y mojar con el agua y añadir el **Caldo Sazonador Vegetal Knorr Professional** que hemos hervido previamente.
2. Cocer durante 15 min aprox. y cuando le falte un poco añadir los tirabeques troceados y las setas salteadas previamente.
3. Terminar de cocer el arroz y ligar con el pesto verde.
4. Poner a punto de sal y pimienta.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- # Emplatar el arroz caldoso y terminar con hojas de perejil rizado.



Riñones de conejo al jerez

sobre un guiso de pasta

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



700g	Puntalette 700 g	-	Mantequilla
200g	Riñones de conejo 200 g	10ml	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional
100g	Aceite virgen extra	45g	Flor de tomillo 45 g
2L	Agua	2g	Cebolla frita
5g	Sal		

Elaboración

1. Sofreír la pasta en un poco de aceite con 2 dientes de ajo y mojar con el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional** previamente hervido.
2. Cocer hasta que el grano esté listo y reservar.
3. Por otro lado salpimentar los riñones y saltear con mantequilla hasta que estén bien dorados. Reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner el guiso de pasta en la base y colocar los riñones de forma ordenada, terminar con las flores de tomillo, cebolla frita y un chorrito de aceite virgen extra.



Canelones de pollo

en pepitoria

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



10ml	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional	15g	Ajo
		15g	Gellan
600g	Contramuslo de pollo	10g	Cebolla frita
100g	Cebolla	2g	Azafrán
40g	Almendra laminada	10g	Brotos y flores
20g	Aceite		

Elaboración

1. Añadir el gellan al **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional**, hervir y verter sobre una placa procurando que quede fino y regular.
2. Enfriar y cortar en rectángulos.
3. Poner el guiso de pollo encima y formar canelones. Reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Regenerar los canelones en horno a vapor filmados a 40 °C, colocar en un plato hondo y salsear con el jugo.

Terminar con flores, brotes, hebras de azafrán y cebolla frita.



Albóndigas de vaca vieja con carabinero

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



3g	Pimienta	150g	Harina
5g	Soja	20g	Primerba Albahaca Knorr Professional
5g	Sal	100g	Salsa Demiglace Knorr Professional
1Kg	Carne de vaca vieja	50g	Panceta juliana frita
1L	Agua	15uni	Carabineros
5g	Aceite virgen extra	5g	Estragón y romero
3g	Salsa perrins		

Elaboración

1. Aliñar la carne, formar albóndigas, pasar por harina y freír. Reservar.
2. Hervir el agua, añadir la **Salsa Demiglace Knorr Professional**, incorporar las albóndigas y cocinar un par de minutos. Añadir el Sazonador **Primerba de Albahaca Knorr Professional** y reservar.
3. Pelar los carabineros, cortar al medio y luego en 2. Saltear y reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner las albóndigas en el plato, salsear y terminar con la panceta frita en juliana, los carabineros y unas hojas de estragón y romero.



Patatas a la importancia con anguila ahumada

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024

Ingredientes



100g	Queso Idiazábal	1L	Aceite de oliva
250g	Nata	45ml	Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr Professional
100g	Maizena®	5g	Sal
700g	Patata agria	200g	Anguila ahumada
2g	Pimienta	5g	Hilos de Chile
6uni	Huevos		

Elaboración

1. Para el cremoso de queso, triturar el queso en la Thermomix, añadir la nata y triturar durante 5 min a la velocidad máxima y a 90 °C. Colar y reservar.
2. Para las patatas a la importancia, pelar las patatas, cortar con un aro y sacar rodajas iguales. Lavar en agua y secar. Salpimentar y pasar por **Maizena®** y huevo.
3. Freír en aceite y reservar. Mezclar el **Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr Professional** con el agua, hervir y añadir las patatas rebozadas.
4. Cocer a fuego suave hasta que estén blandas.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner en un plato sopero las patatas, salsear y terminar con la anguila ahumada y la crema de queso.

Finalizar el plato con los hilos de chile y flores.



Espárragos salteados

con picada de frutos secos

y gazpachuelo vegetal

2016

2017

2018

2019

2021

2022

2024


Ingredientes



20g	Ajo	-	Mantequilla clarificada
20g	Jengibre	10g	Anacardos
10g	Primerba Pesto Rojo Knorr Professional	10g	Almendra lámina
250ml	Agua	50g	Aceite de oliva virgen extra
10g	Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr Professional	-	Ralladura de lima
-	Maizena® express	-	Salsa Schiracha
200g	Hellmann's Vegana	-	Corujas
8u	Espárragos	-	Tomate rallado
		-	Ajo rallado
		-	Cebollino picado

Elaboración

1. Hacer un gazpachuelo con el **Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr Professional** y la **Primerba de Pesto Rojo Knorr Professional**.
2. Esta salsa la utilizaremos para acompañar y saltear unos espárragos blancos salteados con mantequilla.
3. Hacer un sofrito de ajo, jengibre y un poquito de la Primerba de pesto rojo, añadir agua y el caldo líquido concentrado. Después colar y montar con la mayonesa.
4. Para los espárragos, hacer la salsa, colar y ligar un poco con la **Maizena® Express**. Emulsionar con la **Hellmann's Vegana**. Reservar. Pelar espárragos y cocer. Cortar y saltear con mantequilla.
5. Añadir una picada de frutos secos y cebollino y una ensalada de corujas.



*Muchas gracias por
inspirar nuestras
cocinas durante
estos 10 años.*

Peio Cruz

Lead Chef Unilever Food Solutions España



**PEDIDOS
AHORA**
.COM

**Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com**

www.ufs.com

 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com