



Unilever  
Food  
Solutions



**¿QUIERES LLENAR  
TU LOCAL Y FIDELIZAR  
A TUS CLIENTES?**

**Inspírate con nuestra recetas e ingredientes  
Hellmann's.**

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com) y [www.pedidosahora.com](https://www.pedidosahora.com)

# ÍNDICE



4

¡Nuevos  
ingredientes  
a la vista!

5

La revolución  
de las salsas

6

Tu carta  
con mucha  
**SALSA**

16

El auténtico  
sabor de las  
**BURGERS**

18

El auténtico  
sabor de los  
**SÁNDWICHES**

20

El auténtico  
sabor de las  
**ENSALADAS**

22

El auténtico  
sabor de las  
**TAPAS**

## ¡LLEGA EL VERANO!

**El verano es la época perfecta para buscar sabores originales y nuevas propuestas para tu carta. El buen tiempo invita a salir de casa y crece la demanda de opciones frescas que se salgan de lo común, pero que sean asequibles. Es el momento de aventurarse, de innovar y de añadir algo de chispa a tu oferta.**

*Conseguir multiplicar tu oferta sin generar más costes es posible, utiliza productos diferentes para introducir cambios en tu cocina o dale una nueva vida a tus ingredientes para hacer salsas de dipelo que aporten nuevos sabores.*

*Hemos seleccionado algunas propuestas para que experimentes y selecciones las que más se adecúen a tu estilo.*

**¡Adapta tu carta este verano!**

---

## ¡NUEVOS INGREDIENTES A LA VISTA!

*Los platos saludables están cada vez más demandados y, por ello, los clientes apuestan por ingredientes que les aporten propiedades beneficiosas. Si quieres estar al día de las novedades que se están sumando en nuestras cartas, ¡apúntate a la nueva tendencia!*

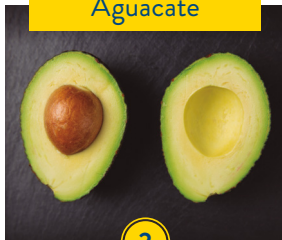
Chía



1

Estas semillas ricas en omega 3, son ideales para **espesar cualquier salsa** o añadir **en tus ensaladas**.

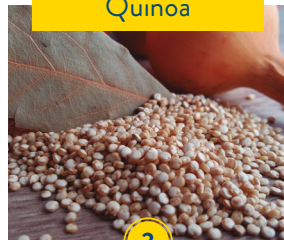
Aguacate



2

Las grasas saludables de este alimento son ideales para **condimentar tus ensaladas**.

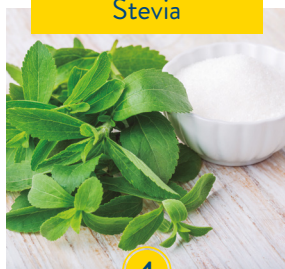
Quinoa



3

Estas semillas son perfectas para elaborar **hamburguesas vegetales**.

Stevia



4

Es un poderoso antioxidante y el mejor sustituto del azúcar, **¡añádelo a tus postres o zumos!**

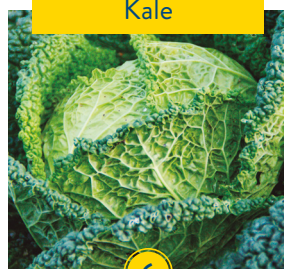
Leche de coco



5

La **Leche de Coco Knorr** es el acompañante perfecto **para tus ensaladas o tapas** y te aportará el toque exótico.

Kale



6

De bajo valor calórico es la verdura de moda **para tus acompañamientos**.

## LA REVOLUCIÓN DE LAS SALSAS



*Las salsas y condimentos tienen una gran versatilidad y pueden utilizarse en un gran número de platos distintos, rebajando la probabilidad de que se estropeen y dándoles un toque diferente.*

**Prueba nuestra nueva gama de salsas especiales para burgers, sándwiches, tapas, ensaladas o combínalas como quieras en los platos de tu oferta y ¡dale salsa a tu carta!**



Salsa

al Toque de Ajo

Hellmann's 850 ml



Salsa

Deluxe Patatas Fritas

Hellmann's 850 ml



Salsa

BBQ Dulce

Hellmann's 792 ml



Salsa

Mostaza Americana

Hellmann's 850 ml

*Con estas recetas de salsas de dipeo podrás sacar todo el partido a tu cocina.*

**¡Aprovecha tus ingredientes y larga vida al dipeo!**



### MAYONESA CON CHIMICHURRI CREMOSO

*Hidratar el chimichurri en el aceite extra virgen. Tras hidratar, mezclar con la Mayonesa Hellmann's y servir.*

#### INGREDIENTES

**500 gr Mayonesa Hellmann's**      100 ml Aceite extra virgen  
**100 gr Chimichurri deshidratado**



### MAYONESA DE VINO TINTO

*En una olla, reducir el vino, añadir la Mostaza Hellmann's y dejar reducir un poco más hasta que esté todo concentrado. Dejar enfriar, añadir poco a poco la Mayonesa Hellmann's y mezclar bien.*

#### INGREDIENTES

**600 gr Mayonesa Hellmann's**      200 ml Vino tinto suave  
**80 gr Mostaza Hellmann's**



### BEICONESA

*Poner el beicon y el aceite de soja en un molde y meterlo en el horno precalentado a 160°C durante 25 min. Separar el beicon de la grasa que suelte y reservarla. Batir la grasa del beicon con la Mayonesa Hellmann's durante 3 min, dejar 2 h en la nevera y servir.*

#### INGREDIENTES

**250 gr Mayonesa Hellmann's**      50 ml Aceite de soja  
**200 gr Beicon**



## SALSA BALSÁMICA

*En una olla, añadir el Vinagre Balsámico Hellmann's y el azúcar, cocinar hasta reducirlo a la mitad. Batir la reducción del vinagre y la Mayonesa Hellmann's durante 3 min y servir frío.*

### INGREDIENTES

**300 gr Mayonesa Hellmann's**  
50 gr Azúcar

**100 gr Vinagre Balsámico Hellmann's**



## SALSA CLÁSICA AMERICANA

*En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Añadir el azúcar y la páprika y cocinar durante 3 min. Batir todos los ingredientes, dejar 2 h en la nevera y servir.*

### INGREDIENTES

**100 gr Mostaza Hellmann's**  
**150 gr Ketchup Hellmann's**  
20 gr Azúcar moreno  
60 gr Pepinillos en vinagre  
10 gr Eneldo

20 gr Ajo  
30 gr Cebolla  
10 gr Páprika  
20 ml Aceite



## SALSA BARBACOA DE BOURBON

*En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Añadir todos los demás ingredientes y cocinarlos hasta conseguir el punto de sabor y consistencias deseadas. Dejar enfriar en la nevera y servir.*

### INGREDIENTES

**400 gr Ketchup Hellmann's**  
300 ml Whisky Bourbon  
250 gr Azúcar moreno  
150 gr Cebolla picada  
50 gr Ajo picado

**40 gr Mostaza Hellmann's**  
150 ml Vinagre de vino tinto  
30 ml Aceite  
Sal al gusto



### MAYONESA DE CURRY ROJO

*Batir todos los ingredientes durante 3 min. Dejar 2 h en la nevera y servir.*

#### INGREDIENTES

**350 gr Mayonesa Hellmann's**      10 ml Zumo de limón  
**15 gr Curry Rojo Knorr**



### MAYONESA AGRIDULCE

*Añadir a la Mayonesa Hellmann's, el ajonjolí, el zumo de limón y la miel. Mezclar bien y servir.*

#### INGREDIENTES

**500 gr Mayonesa Hellmann's**      10 ml Zumo de limón  
**100 gr Ajonjolí**      30 gr Miel



### MAYONESA 3 PIMIENTAS

*Elaborar la Salsa de Pimienta Verde Knorr y mezclar bien con la Mayonesa Hellmann's y el ajonjolí. Dejar enfriar durante unos 30 min.*

#### INGREDIENTES

**200 gr Mayonesa Hellmann's**      20 gr Ajonjolí  
**20 ml Salsa Pimienta Verde Knorr**



### MAYONESA BOURBON

*En una olla, añadir el whisky y reducirlo. Batir la Mayonesa Hellmann's y la reducción del whisky durante 3 min. Dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.*

#### INGREDIENTES

**300 gr Mayonesa Hellmann's**      150 ml Whisky Bourbon





## MAYONESA DE MANZANA VERDE

*Cortar la manzana verde en cuadrados, picar el perejil y mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's y con el Ketchup Hellmann's. Añadir la páprika y volver a mezclar bien.*

### INGREDIENTES

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>500 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 50 gr Perejil  |
| <b>200 gr Ketchup Hellmann's</b>  | 20 gr Páprika |
| 300 gr Manzana verde              |                |



## MAYONESA CON CEBOLLA CAMELIZADA

*Cortar las cebollas en rodajas finas, rehogarlas en aceite y añadir el azúcar hasta dorar. Batir la mezcla, dejando algunos trozos de cebolla un poco más grandes. Añadir la pimienta cayena, la Mayonesa Hellmann's y mezclar bien.*

### INGREDIENTES

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| <b>500 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 40 gr Azúcar             |
| 300 gr Cebollas                   | 20 ml Aceite virgen extra |
| 10 gr Pimienta de cayena          |                           |



## MAYONESA CÍTRICA

*Mezclar la Mayonesa Hellmann's, el vinagre de manzana, el zumo de limón y el zumo de lima hasta que quede una textura homogénea. Decorar con ralladuras de limón y servir.*

### INGREDIENTES

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| <b>700 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 2 ud Limón              |
| 2 ud Lima                         | 30 ml Vinagre de manzana |



## MAYONESA DE HIERBAS

*Mezclar las especias con la Mayonesa Hellmann's. Añadir la pimienta seca molida al gusto y dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.*

### INGREDIENTES

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>1 kg Mayonesa Hellmann's</b> | 6 gr Tomillo                  |
| 10 gr Albahaca                  | Pimienta seca molida al gusto |
| 50 gr Cebolleta                 |                               |



## SALSA DE VERANO HELLMANN'S

*Pelar y rallar el jengibre. Añadir el jengibre a la Mayonesa Hellmann's y al zumo de limón. Mezclar todo y servir.*

### INGREDIENTES

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| <b>500 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 10 ml Zumo de limón |
| 50 gr Jengibre                    |                     |



## MAYONESA DE FRUTOS ROJOS

*En una olla, dorar las cebollas picadas con la margarina a fuego lento, añadir las fresas, las moras y las frambuesas. Rehogarlo todo, apartar hasta que se enfríe y mezclar con la Mayonesa Hellmann's. En otra olla, verter toda la mezcla y a fuego lento añadir el Queso Crema Hellmann's y el zumo de limón. Mezclar todo y servir frío.*

### INGREDIENTES

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| <b>700 gr Mayonesa Hellmann's</b>   | 60 gr Frambuesas    |
| <b>80 gr Queso Crema Hellmann's</b> | 30 gr Cebollas      |
| 50 gr Margarina                     | 15 ml Zumo de limón |
| 80 gr Fresas                        |                     |



## MAYONESA DE GORGONZOLA

*Batir la Mayonesa Hellmann's y el queso gorgonzola durante 3 min. Dejar 1 h en la nevera y servir.*

### INGREDIENTES

**500 gr Mayonesa Hellmann's**

250 gr Queso gorgonzola



## MAYONESA DE PUERRO

*En una sartén caliente, añadir la margarina y rehogar el puerro. Batir la Mayonesa Hellmann's con el puerro durante 2 min. Dejar en la nevera durante 2 h y servir.*

### INGREDIENTES

**500 gr Mayonesa Hellmann's**  
250 gr Puerro picado

30 gr Margarina



## MAYONESA DE MANGO Y CURRY

*Pelar y cortar el mango en cuadrados, picar la cebolla y derretir la margarina en una sartén. Añadir la cebolla, rehogar y añadir el mango cortado. Verter el curry amarillo, la canela en rama, el zumo de limón y mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's. Apagar el fuego, mezclar bien y dejar reposar 5 min.*

### INGREDIENTES

**500 gr Mayonesa Hellmann's**  
200 gr Mango maduro  
100 gr Cebolla  
30 gr Curry amarillo

10 gr Canela en rama  
10 ml Zumo de limón  
100 gr Margarina



### MAYONESA DE NUECES

*Batir la Mayonesa Hellmann's y las nueces durante 3 min.  
Dejar 1 h en la nevera antes de servir.*

#### INGREDIENTES

100 gr Mayonesa Hellmann's

250 gr Nueces



### SALSA DE PIMIENTOS

*Picar los pimientos y asarlos con el ajonjolí. Mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's y dejar enfriar durante 30 min.*

#### INGREDIENTES

200 gr Mayonesa Hellmann's

½ ud Pimiento amarillo

½ ud Pimiento rojo

8 ud Pimiento 5 colores

½ ud Ajonjolí



### MAYONESA DE PIMIENTOS ROJOS

*Asar el pimiento con la cebolla en el horno a 180°C durante 10 min. Triturar el pimiento y la cebolla y añadir la páprika. Mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's.*

#### INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

400 gr Pimiento rojo

100 gr Cebolla

20 gr Páprika



## MAYONESA DE TOMATES SECOS

*Batir la Mayonesa Hellmann's con los tomates secos, el ajo tostado, la pimienta cayena y el agua caliente. Mezclar todo bien y dejar en la nevera durante 2 h antes de servir.*

### INGREDIENTES

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>300 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 5 gr Pimienta cayena |
| 150 gr Tomates secos              | 20 ml Agua caliente  |
| 20 gr Ajo tostado                 |                      |



## MAYONESA ORIENTAL

*Emulsionar la salsa de soja con el aceite de ajonjolí y pelar y rallar el jengibre. Mezclar todo bien y servir.*

### ACEITE DE AJONJOLÍ

*Mezclar aceite de oliva con una piza de ajonjolí en polvo.*

### INGREDIENTES

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| <b>500 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 50 ml Aceite de ajonjolí |
| 50 gr Salsa de soja               | 100 gr Jengibre          |



## MAYONESA DE VERDURAS

*En un bol mezclar todas las hierbas y añadir el aceite. Mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's y la Krona Original y servir frío.*

### INGREDIENTES

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| <b>700 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 10 gr Laurel en polvo     |
| <b>100 gr Krona Original</b>      | 10 gr Granos de mostaza   |
| 10 gr Tomillo                     | 10 gr Perejil             |
| 5 gr Romero                       | 50 ml Aceite extra virgen |
| 10 gr 5 Pimientas molida          |                           |
| 10 gr Ajo frito                   |                           |



### SALSA DE PESTO

*Picar las nueces y rallar el queso parmesano. Mezclar todos los ingredientes bien y dejar enfriar durante 30 min.*

#### INGREDIENTES

**200 gr Mayonesa Hellmann's**      40 gr Queso parmesano  
**100 gr Krona Original**      20 gr Nueces



### KETCHUP DE FRAMBUESA

*En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Añadir las frambuesas y cocinar todo junto durante 3 min. Verter el Ketchup Hellmann's y cocinar durante 15 min más. Batir la mezcla y dejar en la nevera 2 h antes de servir.*

#### INGREDIENTES

**600 gr Ketchup Hellmann's**      150 gr Cebolla  
**400 gr Frambuesas**      30 ml Aceite  
**50 gr Ajo**



### MOSTAZA DE CERVEZA NEGRA

*En una olla, colocar la cerveza negra, el diente de ajo ligeramente aplastado y el tomillo. Cocer todo hasta reducir la cerveza, casi al punto de caramelización. Añadir la Mayonesa Hellmann's a la reducción, mezclar bien todo y reservar hasta que se enfríe. Añadir la Mostaza Hellmann's, el tabasco y el azúcar moreno. Batir todo hasta conseguir una consistencia homogénea y servir.*

#### INGREDIENTES

**600 gr Mostaza Hellmann's**      10 gr Tomillo  
**200 gr Mayonesa Hellmann's**      1 ud Diente de ajo  
**700 ml Cerveza negra**      40 gr Azúcar moreno  
**70 ml Tabasco**



## KETCHUP DE MANZANA

*Pelar y picar las manzanas y cocinarlas en una olla con el Ketchup Hellmann's. Añadir la canela en polvo, la miel y cocinar durante 3 min más. Batir toda la mezcla y dejar enfriar en la nevera 2 h antes de servir.*

### INGREDIENTES

|                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| <b>500 gr Ketchup Hellmann's</b> | 4 gr Canela en polvo |
| 600 gr Manzanas                  | 40 gr Miel           |



## SALSA VERDE

*Pelar y quitar las semillas de los tomates y asarlos. Picar la cebolla y mezclar todos los ingredientes con la Mayonesa Hellmann's. Dejar enfriar y servir.*

### INGREDIENTES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>200 gr Mayonesa Hellmann's</b>          | ½ ud Cebolla  |
| <b>10 ml Primerba de Pesto Verde Knorr</b> | 30 gr Perejil |
| 1 ud Tomate                                |               |



## MOSTAZA DE HIERBAS FRESCAS

*Picar la cebolla y cocinarla con el vino blanco hasta reducirla. Añadir las hierbas y la Mostaza Hellmann's y cocinar durante 2 min. Batir toda la mezcla, añadir la Mayonesa Hellmann's y volver a batir todo. Dejar en la nevera 2 h y servir.*

### INGREDIENTES

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| <b>600 gr Mostaza Hellmann's</b>  | 300 ml Vino blanco |
| <b>200 gr Mayonesa Hellmann's</b> | 20 gr Albahaca     |
| 10 gr Eneldo                      | 200 gr Cebolla     |

## Las posibilidades entre pan y pan son infinitas

*Los toppings y salsas son los elementos más importantes que darán una nueva cara a tus hamburguesas*

### Hamburguesa de ternera, fundido de quesos, salsa barbacoa y aros de cebolla



1. *Hacer bolas con la mezcla de la carne y darle forma de hamburguesas*
2. *Derretir el Queso Crema Hellmann's con el cheddar y el queso brie en una sartén con la ayuda de una varilla a fuego lento*
3. *Untar el pan con la Salsa BBQ Dulce Hellmann's y poner la hamburguesa y sobre ella el tomate maduro, la lechuga y los aros de cebolla*

#### AROS DE CEBOLLA

*Cortar la cebolla en aros muy finos y hacer la mezcla para tempuras con el Rebozador Knorr*

### INGREDIENTES (10 pax)

|                                   |                        |                          |
|-----------------------------------|------------------------|--------------------------|
| 1,2 kg Carne picada de vacuno     | 180 gr Queso cheddar   | 15 gr Sal                |
| 200 gr Queso Crema Hellmann's     | 8 ud Tomate maduro     | 180 gr Queso brie        |
| 200 gr Salsa BBQ Dulce Hellmann's | 4 ud Cebolla           | 250 gr Lechuga romana    |
|                                   | 300 ml Rebozador Knorr | 10 ud Pan de hamburguesa |



## Hamburguesa de pollo macerada con sweet chili y tomate especiado con mostaza



1. Macerar la carne picada de pollo con el Sweet Chili Knorr y hacer hamburguesas
2. Pelar y cortar los tomates en cuadrados iguales y macerar con aceite, el cebollino, la sal, la pimienta negra y la Salsa Mostaza Americana Hellmann's
3. Rellenar el pan con la hamburguesa y colocar las espinacas frescas y el tomate especiado con mostaza

### INGREDIENTES (10 pax)

|  |                          |                          |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1,2 kg Carne picada de pollo                     | 10 ud Pan de hamburguesa | 10 ml Aceite de oliva    |
| <b>100 gr Sweet Chili Knorr</b>                  | 200 gr Tomate maduro     | 3 gr Sal                 |
| <b>150 gr Salsa Mostaza Americana Hellmann's</b> | 60 gr Cebollino          | 180 gr Espinacas frescas |
|  | 10 gr Pimienta negra     |                          |

## Hamburguesa de salmón marinado, rúcula y alioli de membrillo



1. Macerar el salmón mezclando el kilo de sal, el de azúcar, el pimentón y la Primerba de Albahaca Knorr
2. Poner en una bandeja el salmón y cubrir completamente con la mezcla anterior durante 24 h en la nevera
3. Retirar la sal y el azúcar, limpiar y picar muy fino hasta conseguir una picada para hacer las hamburguesas.
4. Mezclar el membrillo con la Salsa Alioli Hellmann's
5. Poner sobre el pan de molde la hamburguesa y añadir la rúcula fresca y el alioli de membrillo

### INGREDIENTES (10 pax)

|                      |  |                    |
|----------------------|--|--------------------|
| 1,5 kg Salmón fresco | 140 gr Pimentón                          | 100 gr Membrillo   |
| 1 kg Sal             | <b>140 gr Primerba de Albahaca Knorr</b> | 10 ud Pan de molde |
| 1 kg Azúcar          | <b>400 gr Salsa Alioli Hellmann's</b>    | 300 gr Rúcula      |

### Bocados para recordar

*Crea sabrosos bocadillos incorporando un producto fresco y de calidad. Puedes hacer creaciones frías o calientes y jugar con sabores del mundo.*

**¡Tus clientes se chuparán los dedos!**

#### Sándwich de pastrami macerado en salsa barbacoa y cilantro fresco



1. Picar el pastrami y mezclar con la Salsa BBQ Dulce Hellmann's
2. Untar el pan de molde con la Mayonesa Hellmann's y rellenar con rúcula el tomate maduro en rodajas y el pastrami

#### EMPLATADO

*Cortar por la mitad y añadir unas diperas con Mayonesa y Salsa BBQ Dulce Hellmann's*

#### INGREDIENTES (10 pax)

**300 gr Salsa BBQ Dulce  
Hellmann's**  
700 ud Pastrami

20 ud Pan de molde  
30 gr Cilantro  
**200 gr Mayonesa Hellmann's**

200 gr Rúcula  
200 gr Tomate maduro

Sándwich de cheddar y jamón, ensalada fresca y mayonesa de salsa deluxe y cebolla crujiente



1. Cortar muy fino el cheddar y el york y reservar. Untar el pan con la Mayonesa Hellmann's y añadir la naranja en rodajas y la manzana verde en bastoncitos
2. Verter la mezcla de ensaladas y aliñar con la Salsa Deluxe Patatas Fritas Hellmann's y las lonchas de york y cheddar cortadas

EMPLATADO

Acompañar con patatas fritas y diperas con Mayonesa Hellmann's

INGREDIENTES (10 pax)

|  |                            |                                   |
|--|----------------------------|-----------------------------------|
| 600 gr Paleta de york                                | 1 bolsa Pan de avión       | 100 gr Cebolla crujiente          |
| <b>200 ml Salsa Deluxe Patatas Fritas Hellmann's</b> | 250 ud Mezcla de ensaladas | 300 gr Naranja                    |
| 600 gr Queso cheddar                                 | 22 gr Manzana verde        | <b>200 gr Mayonesa Hellmann's</b> |

Sándwich de salmón y aguacate con mayonesa de ajo y alcaparras



1. Mezclar la Mayonesa Hellmann's con la Salsa al Toque de Ajo Hellmann's
2. Pelar y cortar el aguacate en láminas y ponerlo sobre el pan ya untado con la mezcla anterior
3. Colocar las láminas de salmón ahumado, las alcaparras picadas finamente y acompañar con las espinacas frescas

INGREDIENTES (10 pax)

|                                   |  |                          |
|-----------------------------------|--|--------------------------|
| 700 gr Salmón ahumado             | <b>90gr Salsa al Toque de Ajo Hellmann's</b> | 20 ud Pan de molde       |
| 3 ud Aguacate                     | 100 gr Alcaparras                            | 150 gr Espinacas frescas |
| <b>200 gr Mayonesa Hellmann's</b> |  |                          |

## Nuevos aromas, texturas y colores

*Las ensaladas ya no son sólo de lechuga, si incorporas diferentes vegetales, frutas o frutos secos le darás otro toque a tus platos. Además, las salsas también te ayudarán a diferenciar tus elaboraciones, ofrece varias opciones para amenizarlas.*

Timbal de tomate y queso fresco crujiente de pan y vinagreta compuesta de mostaza



1. Pelar y cortar el tomate en rodajas de 1 mm de grosor y reservar
2. Cortar el queso fresco de 1 mm de grosor y reservar
3. Hacer una vinagreta con la Salsa Mostaza Americana Hellmann's, el vinagre y el aceite

### EMPLATADO

*Intercalar el tomate con el queso fresco hasta conseguir la altura deseada. Aliñar con la vinagreta y decorar con menta fresca y Primerba de Albahaca Knorr*

### CRUJIENTE DE PAN

*Cortar el pan antes que se descongele en láminas y hornear 2 min a 180°C*

## INGREDIENTES (10 pax)

**300 gr Salsa Mostaza Americana Hellmann's**  
1 ud Queso fresco  
1,5 kg Tomate maduro

10 gr Pan  
400 ml Vinagre de Jerez  
200 ml Aceite de oliva  
6 gr Sal

120 gr Pimienta  
**50 gr Primerba de Albahaca Knorr**

Endivias a la plancha con vinagreta de ajos frescos, láminas de parmesano y frutos secos



1. Cortar por la mitad las endivias y dar un golpe de plancha durante 2 min por cada parte, hasta que quede tostada y reservar
2. Mezclar la Salsa al Toque de Ajo Hellmann's con el aceite de oliva y el queso azul desmigado hasta conseguir una textura cremosa y disponer en un biberón

EMPLATADO

Colocar las endivias y aliñar con la salsa. Hacer unas lascas con el queso parmesano y añadir los frutos secos picados

INGREDIENTES (10 pax)

700 gr Endivias

100 ml Salsa al Toque de Ajo

Hellmann's

1 ud Parmesano

90 ml Aceite de oliva

10 gr Sal

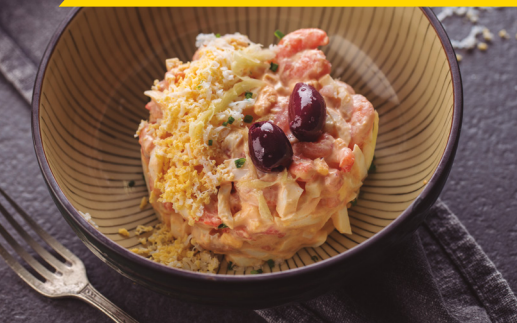
80 gr Pasas de corinto

60 gr Piñones

100 gr Ciruela seca

100 gr Queso azul

Ensalada de gambitas y oliva Kalamata con salsa rosa y escamas de sal



1. Mezclar las gambas con el huevo duro picado y añadir el jengibre rallado y el tomate picado

SALSA ROSA

Mezclar la Mayonesa Hellmann's con el Ketchup Hellmann's y el brandy y mezclar con las gambas

INGREDIENTES (10 pax)

700 gr Gambas cocidas peladas

150 gr Olivas Kalamatas

300 gr Mayonesa Hellmann's

180 gr Ketchup Hellmann's

80 ml Brandy

10 gr Escamas de sal

300 gr Huevo duro cocido y pelado

100 gr Jengibre

200 gr Tomate maduro picado

## El mejor acompañamiento para tus bebidas

*Las tapas son indispensables en cualquier bar, incorpora propuestas tradicionales con otras modernas para darle un toque fresco a tu carta.*

**¡Apunta nuestras ideas!**

Patatas de cebollino, atún y cogollos con salsa deluxe y picadillo de tomate



1. Cocer las patatas, dejar enfriar, pelar y reservar
2. Cortar las patatas en cuadraditos regulares
3. Deshojar los cogollos, limpiar y reservar
4. Poner el agua a hervir y cocer los tomates durante 5 segundos con una cruz en el lado, dejarlos enfriar con hielo y pelar
5. Cortar por la mitad los tomates, sacarles las pepitas y cortarlos en láminas finas
6. Mezclar con el atún todos los ingredientes (menos los cogollos) y con la Salsa Deluxe Patatas Fritas Hellmann's

### EMPLATADO

*Colocar sobre los cogollos la mezcla y espolvorear con cebollino picado*

### INGREDIENTES (10 pax)

120 gr Salsa Deluxe Patatas Fritas  
Hellmann's  
100 gr Patatas  
100 gr Cebollino

400 gr Atún  
400 gr Tomate rojo  
100 ml Aceite de oliva

10 gr Sal  
9 gr Pimienta  
5 ud Cogollitos

## Alitas de pollo crujientes con salsa barbacoa y cebolla caramelizada



1. Poner en un bol la Primerba de Finas Hierbas Knorr, el aceite de oliva, el comino, el limón y la sal
2. Hacer una mezcla para añadirirlas a las alitas y macerarlas durante 12 h
3. Escurrir las alitas y freírlas con Maizena para que queden más crujientes
4. Añadir la Salsa BBQ Dulce Hellmann's sobre las alitas

### INGREDIENTES (10 pax)

|  |                        |                       |
|--|------------------------|-----------------------|
| 40 gr Alitas de pollo                        | <b>200 gr Maizena</b>  | 10 gr Sal             |
| <b>80 gr Primerba de Finas Hierbas Knorr</b> | 100 ml Aceite de oliva | 120 ml Zumo de limón  |
| <b>40 gr Salsa BBQ Dulce Hellmann's</b>      | 20 gr Comino           | 3 gr Cebolleta fresca |

## Picadillo de pimientos y cebolleta tierna, caballa y mayonesa de lima y cilantro



1. Limpiar los pimientos y cortar en cuadrados muy pequeños.
2. Cortar la cebolleta muy fina
3. Cortar en rodajas muy finas la manzana y hacer bastoncitos y mezclar con los pimientos, el cilantro y el Vinagre Balsámico Hellmann's
4. Mezclar con Mayonesa Hellmann's y zumo de la lima hasta conseguir crear una textura suave y reservar en un biberón

### EMPLATADO

Colocar la mezcla de los pimientos y la manzana y poner encima el lomo de caballa y la mayonesa de lima

### INGREDIENTES (10 pax)

|                          |                                   |                                     |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 400 gr Lomo de caballa   | 100 gr Cebolleta tierna           | 80 gr Cilantro                      |
| 100 gr Pimiento rojo     | 80 gr Manzana verde               | <b>Vinagre Balsámico Hellmann's</b> |
| 100 gr Pimiento verde    | <b>100 gr Mayonesa Hellmann's</b> | (al gusto)                          |
| 100 gr Pimiento amarillo | 120 gr Lima                       |                                     |



**PEDIDOS  
AHORA**  
.COM

Encuentra tus recetas e inspiración  
y compra online en  
**[www.ufs.com](http://www.ufs.com) y [www.pedidosahora.com](http://www.pedidosahora.com)**

**[www.ufs.com](http://www.ufs.com)**

 902 101 543

[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)