



Unilever
Food
Solutions



RECETAS QUE BRILLAN POR SUS SALSAS

Te ayudamos a elevar el sabor de tus platos con Hellmann's

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



SER UN CHEF ES MÁS QUE COCINAR

Es buscar la máxima calidad para satisfacer a los clientes. Es querer ser cada día más profesional. Es perseguir un propósito y encontrar los productos para lograrlo.

LA GAMA HELLMANN'S TIENE LA SOLUCIÓN PARA CUALQUIER TIPO DE NEGOCIO

Nuestra completa gama de mayonesas y salsas finas Hellmann's está pensada para cubrir las necesidades de cada cocina profesional.

Desde Hellmann's buscamos la excelencia en todos tus platos. Para ello, nuestro equipo de chefs, que conoce de primera mano las necesidades de toda cocina profesional, diseña y testea las recetas de nuestras mayonesas y salsas para que sean un éxito asegurado. Cada bar, restaurante o negocio gastronómico, dispone de una oferta diferente, que se sirve en momentos distintos y de maneras diversas.



“HELLMANN'S NUNCA FALLA, TE GARANTIZA AL 100% EL ÉXITO EN TU RECETA. MANTIENE SU SABOR Y TEXTURA CON LA MÁXIMA CALIDAD DESDE SIEMPRE Y ESO ME OTORGA CONFIANZA.”

Antonio Arrabal

Chef y propietario restaurante La Jamada.



HELLMANN'S ES MUCHO MÁS QUE MAYONESA



Consigue resultados superiores
**GAMA COMPLETA DE
HELLMANN'S**



MÁS QUE
MAYO

HELLMANN'S
EST. 1913



Marca N.º 1 en ventas mercado mayonesa. Fuente externa.
Marca N.º 1 en cuota de mercado. Fuente: Nielsen Mayonesas C&C TAM Diciembre 2021 // Nielsen Total Hiper+Super+Online P13 2021.

Marca N.º 1 elegida por los consumidores. Fuente: Kantar Worldpanel, Enero 2022.

Marca N.º 1 elegida por chefs mejor textura. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.



Estás a punto de llevar
EL SABOR DE TUS PLATOS
al siguiente nivel con
HELLMANN'S

...



**POKE BOWL
DE SALMÓN**



**ARROZ CRUJIENTE
CON TARTAR DE CARABINERO**

**GAMBAS Y
VIEIRAS
GRATINADAS**



**VIEIRA A BAJA
TEMPERATURA
CON ENSALADA DE
APIONABO Y
MANZANA VERDE**



**TACO
DE POLLO**



**PASTEL
DE PESCADO**



**CREMA DE AGUACATE
CON MAYONESA**



**VITELLO
TONNATO**

**MEJILLONES
THAI**



**HUEVOS
BENEDICT**



**AJOBLANCO
DE CHOCLOS**



**CALABAZA
DE OTOÑO**

ARROZ CRUJIENTE CON TARTAR DE CARABINERO



ARROZ CRUJIENTE CON TARTAR DE CARABINERO

ELABORACIÓN

- Lavar el arroz con agua fría hasta que el agua salga clara.
- Poner a cocer el arroz desde agua fría hasta que empiece a hervir. Luego bajar el fuego al mínimo y dejarlo cocinar durante 20 minutos con la tapa. Apagar el fuego y dejar reposar 15 minutos más.
- Una vez el arroz esté tibio, mezclarlo bien con el vinagre, el azúcar y la sal. Tapar y dejar enfriar.
- Una vez el arroz está frío, cortar en forma de cuadrado y pasar por harina, huevo y panko
- Freír en abundante aceite.
- Pelar los carabineros y separar las cabezas. Quitar las tripas y picar.
- Aderezar con sal, pimienta y cebollino picado.
- Añadir Hellmann's Original y hacer unas quenelles.
- Dorar las cabezas de los carabineros y extraer el jugo.
- Añadir el jugo de las cabezas del carabinero en la **Hellmann's Original**.
- Reservar en un biberón para emplatar.
- Emplatar poniendo las quenelles en un plato, el arroz crujiente y la mayonesa de carabinero.

INGREDIENTES (10pax)

ARROZ CRUJIENTE

- 1kg - Arroz de sushi
- 1200ml - Agua
- 200ml - Vinagre de arroz
- 120gr - Azúcar
- 5gr - Sal
- 300gr - Harina
- 3ud - Huevo
- 500gr - Panko
- 1l - Aceite

TARTAR DE CARABINERO

- 600gr - Carabineros
- 20gr - Sal
- 1gr - Pimienta
- 20gr - Cebollino
- 250gr - **Hellmann's Original**



POKE BOWL DE SALMÓN



POKE BOWL DE SALMÓN

.....

ELABORACIÓN

ARROZ

- Lavar el arroz con agua fría hasta que el agua salga clara.
- Poner a cocer el arroz desde agua fría hasta que empiece a hervir. Luego bajar el fuego al mínimo y dejarlo cocinar durante 20 minutos con tapa. Apagar el fuego y dejar reposar 15 minutos más.
- Una vez el arroz esté tibio, mezclarlo bien con el vinagre, el azúcar y la sal. Tapamos y dejamos enfriar.

TOPPINGS POKE

- Cortamos el aguacate, el mango y el salmón en cubos. En un bowl ponemos arroz y añadimos el aguacate, el mango, el salmón y la cebolla.

SALSA POKE

- Añadimos a la **mayonesa Hellmann's Original** la mostaza y el Nam Pla. Mezclamos. Ponemos en un biberón y salseamos.
 - Acabamos con semillas de sésamo negro por encima
- ...

INGREDIENTES (10pax)

ARROZ

- 1kg - Arroz de sushi
- 1200ml - Agua
- 200ml - Vinagre de arroz
- 120gr - Azúcar
- 5gr - Sal

TOPPINGS POKE

- 500gr - Aguacate
- 500gr - Mango
- 200gr - Cebolla roja encurtida
- 1kg - Salmón fresco limpio

TOPPINGS POKE

- **250gr - Hellmann's Original**
- 80gr - Mostaza Dijon
- 50ml - Salsa Nam Pla
- 30gr - Semillas de sésamo negro



**VIEIRA A BAJA
TEMPERATURA CON
ENSALADA DE APIONABO Y
MANZANA VERDE**



VIEIRA A BAJA TEMPERATURA CON ENSALADA DE APIONABO Y MANZANA VERDE

.....

ELABORACIÓN

- Pelar y rallamos el apionabo y dejar escurrir en un colador.
- Rallar la manzana verde y dejar escurrir.
- Cuando esté bien escurrido, mezclar y añadir cebollino picado, pimienta y sal
- Añadir Hellmann's Original y un poco de mostaza de Dijon.
- Cocinar las vieiras al vacío en un baño de agua a 52 grados durante 20 minutos.
- Emplatar con maíz mini, las vieiras al centro y rábano picante.
- Agregar en un sifón con una carga de Hellmann's Original, leche y puré de piquillos y acabar el plato con la espuma de piquillos.

...

INGREDIENTES (10pax)

- 500gr Apionabo
- 2d Manzana verde
Granny Smith
- 50gr Cebollino
Pimienta
Sal
- 200gr **Hellmann's Original**
- 50gr Mostaza de Dijon
- 200gr Maíz mini
- 50gr Rábano picante
- 100gr Hellmann's Original
- 30gr Leche
- 30gr Puré de piquillos



GAMBAS Y VIEIRAS GRATINADAS



GAMBAS Y VIEIRAS GRATINADAS

.....

ELABORACIÓN

- Marcar las vieiras en un grill.
 - Cocinar con agua y sal los gambones durante 4 minutos desde agua hirviendo.
 - Para la muselina de azafrán, infusionar en leche el azafrán hasta que haya traspasado todo el sabor a la leche. Cuando esté tibia, incorporar la leche a la mayonesa **Hellmann's Original**.
 - Distribuir en un plato las vieiras alternativamente con las gambas.
 - Napar y gratinar.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 500gr Carne de vieira limpia
- 500gr Gambón limpio pelado
- 5gr Azafrán
- 100ml Leche



TACO DE POLLO



TACO DE POLLO

.....

ELABORACIÓN

- Freír la tortilla de trigo pequeña en abundante aceite y reservar.
 - Hervir las pechugas de pollo y desmigár.
 - Asar los pimientos rojos a la llama. Quitar la piel y cortar a tiras.
 - Para emplatar, poner la tortilla de trigo frita, unas láminas de aguacate, el pollo desmigado y el pimiento asado.
 - Mezclar la **Hellmann's Professional** con salsa Hoisin y napar.
 - Añadir rábano picante, jalapeño fresco y maíz cortado en rodajas.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 10ud Tortilla de trigo pequeña
- Aceite
- 3ud Pechugas de pollo
- 200gr Aguacate
- **300gr Hellmann's Professional**
- 100gr Salsa Hoisin
- 50gr Rábano picante
- 30gr Jalapeño fresco
- 30gr Maíz mini



PASTEL DE PESCADO



PASTEL DE PESCADO

.....

ELABORACIÓN

- Batir bien los huevos y mezclar con el resto de ingredientes.
 - Poner en un molde engrasado previamente y hornear a 175 grados durante 40 minutos.
 - Dejar enfriar y desmoldar.
 - Acompañar con un poco más de mayonesa y una pizca de cayena.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 1kg Pescado desmigado limpio
- 250gr salsa de tomate
- 100gr nata
- 200gr **Hellmann's Professional**
- 80gr pan rallado
- una pizca Cayena
- 7ud huevos enteros
- Sal
- Pimienta



VITELLO TONNATO



VITELLO TONNATO

.....

ELABORACIÓN

- Macerar la ternera con el vino blanco y las especias unas 12 horas en nevera bien cubierto.
- Cocinar en una olla con agua y contar durante 1 hora y 20 min desde que empiece a hervir.
- Dejar la carne reposar en la nevera hasta que esté fría y cortarla finamente.

PARA LA SALSA:

- Mezclar todos los ingredientes y triturar hasta que quede una salsa fina.

EMPLATADO:

- Disponer la carne finamente cortada, con la mayonesa con toque de mostaza y alcaparrones.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 1kilo Redondo de ternera
- 1L Vino blanco
- 1tallo Apio
- 3hojas Laurel hojas
- 5granos Pimienta negra

PARA LA SALSA

- 400gr Atún en Aceite
- 350gr **Hellmann's Professional**
- 100gr Anchoas
- 50gr Alcaparras
- 100ml Zumo de limon
- 100ml Vinagre de vino blanco
- 200gr Alcaparrón
- 100gr Mostaza en grano



MEJILLONES THAI



MEJILLONES THAI

.....

ELABORACIÓN

- Abrir los mejillones cociéndolos en un poco de agua. Retirar rápidamente del agua una vez abiertos.
 - En el agua resultante de la cocción de los mejillones, añadir lemon grass, jengibre, albahaca, chile rojo thai, leche de coco y Hellmann's Suave y Ligera.
 - Mezclar a fuego muy suave hasta que resulte una mezcla suave y cremosa.
 - Colar e incorporar esta salsa a los mejillones.
 - Espolvorear con un poco de chile recién cortado y cilantro.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 5kg Mejillones
- 1l Agua
- 300gr Lemon grass
- 200gr Jengibre
- 100gr Albahaca
- 100gr Chile rojo thai
- 1,5l Leche de coco
- 300gr **Hellmann's Suave y Ligera**
- 100gr Cilantro



CREMA DE AGUACATE CON MAYONESESA



CREMA DE AGUACATE CON MAONES

.....

ELABORACIÓN

AGUA DE CILANTRO:

- Para el agua de cilantro, blanquear el cilantro, enfriar con hielo y colar. Triturar con agua fría y agregar sal.
- Triturar el aguacate con la mayonesa hasta que quede cremoso, añadir sal y pimienta. Añadir agua de cilantro para dar más color a la crema.
- Sellar la vieira en parrilla.

EMPLATAR:

- Poner en el fondo del plato la crema de aguacate, agua de cilantro y acabar con la vieira las huevas. Añadir un chorro de aceite de oliva.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 500gr Aguacate
- 250gr Hellmann's Suave y Ligera
- 200gr Cilantro
- 300gr Vieira
- 150gr Huevas de Salmón
- 100gr Sal y pimienta
- Aceite de Oliva Virgen Extra



HUEVOS BENEDICT



HUEVOS BENEDICT



ELABORACIÓN

- Tostar el pan del muffin. Cortar un trozo grueso de bacón y poner en la plancha hasta que quede dorado.
- Cortar las chalotas finas y pochar con mantequilla, desglasar con un vaso de vino blanco. Dejar evaporar.
- Mezclar la **Hellmann's Tradicional y Cremosa** con el **Aderezo Umami Knorr Professional**.
- Cortar y montar encima de cada parte del muffin las setas, el bacón y el huevo poché y salsear con la mayonesa.
- Para finalizar, espolvorear un poco de pimienta de espelette y pimentón de la vera.



INGREDIENTES (10pax)

- 10ud **Hellmann's Tradicional y Cremosa** Huevo mollet
- 10ud Muffin inglés
- 550gr Bacón
- 400gr Trompetas de la muerte
- 250ml Vino blanco seco
- **40gr Aderezo Umami Knorr Professional**
- 120gr Chalota
- 80gr Mantequilla
- Pimienta de espelette
- Pimentón de la vera



AJOBLANCO DE CHOCLOS



AJOBLANCO DE CHOCLOS

.....

ELABORACIÓN

- Dejar en remojo los choclos como mínimo 24 horas en la nevera.
 - Pasado el tiempo, colar y cocinar en agua con sal hasta que queden blandos. Dejar enfriar.
 - Reservar algunos choclos cocinados y reservar otros pocos para freír.
 - En un recipiente, poner los choclos cocinados con un poco de agua de cocción, vinagre de arroz, mirin, ajo y un poco de sal. Triturar bien y colar.
 - Incorporar la **Hellmann's Vegana** hasta que quede una textura cremosa.
 - Para servir, colocar los choclos enteros cocinados y fritos en la base, alcachofa y chips de alcachofa.
 - Acabar con el ajoblanco de choclos.
- ...

INGREDIENTES (10pax)

- 800gr Choclos
- 3L Agua
- 20gr Sal
- 200ml Vinagre de arroz
- 300ml Mirin
- 35gr Ajo picado y pelado
- **300gr Hellmann's vegana**
- 350gr Alcachofa cocida
- 250gr Chips de alcachofa



CALABAZA DE OTOÑO



CALABAZA DE OTOÑO



ELABORACIÓN

- Asar la calabaza entera al horno envuelta en papel de aluminio durante 1 hora a 140 grados aproximadamente.
- Pelar la calabaza, cortar en rodajas y marcar en una parrilla a fuego fuerte
- Pasar una parte de la calabaza por el túrmix y colar por un colador chino. Mezclar con la leche de almendras y una parte de Hellmann's Vegana. Reservar
- Tostar las almendras con piel y el pan papadum.
- Mezclar el resto de Hellmann's Vegana con el aceite de sésamo, la salsa hoisin y la salsa de soja.
- Para emplatar, colocar la calabaza marcada y la salsa de calabaza y hacer unos cubos con la calabaza.
- Disponer el papadum cortado por el plato y unas migas del queso vegano. Acabar salseando con la **Hellmann's Vegana** con hoisin y sésamo.



INGREDIENTES (10pax)

- 1,2kg Calabaza
- 200g Pan Papadum
- 200g Queso vegano estilo feta
- 100 Salsa hoisin
- 20 Aceite de sésamo
- 30 Salsa de soja
- 100 Almendra
- 50 Puré de calabaza
- 100ml Bebida de almendras





PEDIDOS
AHOR4
.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