



Unilever  
Food  
Solutions

Knorr®  
PROFESSIONAL

# El poder de la cuchara más creativo

Por **Javi Estévez**: *“Mi versión de la croqueta de ropa vieja para comer con cuchara”*

**Recetas y técnicas para innovar  
con platos tradicionales.**

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

A close-up photograph of a bowl of mushroom soup. The soup is a rich, golden-brown color and is filled with various types of mushrooms, including sliced mushrooms and whole mushrooms. The text "El poder de reinventarse" is overlaid in a white, serif font, with a decorative flourish underneath it.

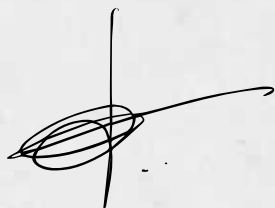
**El poder de  
reinventarse**

# Renovar tu carta con platos tradicionales es posible

No sólo es posible, ¡es necesario!

Con tu experiencia, talento creativo y Knorr, puedes seguir actualizándote siguiendo las nuevas tendencias. Platos más ligeros y mejor presentados. Y todo ello, con menos tiempo y más sabor.

Lo que se lleva ahora es la tradición con un giro actual, justo lo que podemos conseguir renovando los platos de cuchara. ¡Tradición y tendencia se mezclan en tu cocina para crear platos estrella!



**Javi Estévez**  
**Restaurante la Tasquería**  
*Bib Gourmand Michelin 2017*



A top-down view of a rustic, dark brown ceramic bowl filled with a creamy risotto. The risotto is garnished with several pieces of seared salmon, bright green snow peas, and sliced mushrooms. Small sprigs of fresh parsley are scattered throughout. The dish is presented on a light-colored, textured surface.

**Tu carta  
marca  
tendencia**



# Las últimas tendencias de la cuchara

Los platos de cuchara están viviendo una segunda juventud y los chefs de todo el país se han fijado en ellos para reinventarlos. A continuación, encontrarás las tendencias que destacan en esta nueva etapa.

## De toda la vida

En los últimos años lo tradicional y casero está volviendo más fuerte que nunca. Los platos de cuchara, con sus ingredientes saludables y con mucho sabor, ofrecen a los comensales el tipo de plato que han comido desde pequeños.

## Cuidarse con sabor

El principal ingrediente de los platos de cuchara es también uno de los más saludables. Las legumbres aportan muchas vitaminas y nutrientes, como las proteínas.

## No es un plato, son dos

De primero, caldo con arroz. De segundo, carne con verduras. Algunos platos de cuchara nos permiten servir sus ingredientes como platos diferentes, lo que nos da una comida más larga, más compensada y más rentable.

## A gusto de todos

Innova, crea y modifica la receta tanto como quieras, pero no te olvides de mantener su sabor característico. La clave está en sorprender al cliente sin perder la esencia del plato que tanto le gusta.

## Entra por los ojos

Tradicionalmente, los platos de cuchara no brillan por sus presentaciones. Aprovecha para crear un emplatado original con una decoración moderna. Además, estas presentaciones suelen beneficiarse de raciones más reducidas y, por lo tanto, estaremos ofreciendo platos más rentables.

## Cuida hasta el último detalle

Sustituyendo la sopera para todo el grupo por platos equilibrados e individuales, conseguiremos mayor control sobre los gastos y daremos una imagen más cuidada.

## Sin miedo a fusionar

Gracias al éxito de la cocina fusión, muchos comensales esperan probar cosas nuevas y emocionantes en tus platos. Coge los ingredientes y técnicas que mejor se adapten a tus recetas para crear nuevas preparaciones. Con muy poco, ganas mucho.

## Mayor control, mejor ejecución

Apuesta por controlar el punto de cocción, la calidad y cantidad de las grasas y una combinación equilibrada de los ingredientes. Cuanto más cuidado en la elaboración, mejor resultado final.

## Ingredientes de ayer y hoy

Combina los ingredientes tradicionales con los que triunfan hoy en día y conseguirás platos tan atractivos como las lentejas con curry y coco, las judías blancas con marisco o las habitas con foie.



**Técnicas de  
hoy, recetas  
de siempre**



# Las nuevas técnicas mejoran la tradición

La cocina ha evolucionado mucho desde que se empezaron a cocinar estos platos y puedes aprovecharlo para innovar y conseguir mejores resultados. Con las nuevas técnicas que te presentamos, podrás dar un toque moderno y único a las recetas de siempre.



# Las mejores técnicas

---



## Espuma

La espuma es una técnica que funciona muy bien para aportar jugosidad a los platos de cuchara de una forma novedosa y diferente, ya que permite que una salsa convencional, como una bechamel, tenga una textura mucho más cremosa. Si utilizas Roux Blanco Knorr, obtendrás la textura perfecta para la espuma.



## Gelatina

Gracias al brillo del Fondo de Pollo Knorr, puedes obtener texturas gelatinosas con un brillo espectacular que te permitirán introducir en forma de relleno cualquier guiso de cuchara.



## Rebozado

Introduce un rebozado dentro de un plato de cuchara para aportar una textura diferente y original. Si quieres obtener un rebozado más fino que mejore el guiso, puedes usar Maizena. Además, es importante recordar que es un rebozado apto para celíacos.





## Lacado

Esta técnica permite aportar un sabor mucho más intenso al género de cualquier plato de cuchara ya que potencia el sabor en sí mismo.



## Cocina al vacío

Al cocinar previamente al vacío el género de cualquier plato de cuchara con un buen fondo, logramos que absorba mucho más todo el sabor y esto se apreciará en el resultado final de la receta.

Por ejemplo, el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr nos permitirá obtener platos de cuchara con un sabor más intenso ya que el producto absorberá el sabor del concentrado y eso se apreciará en el resultado final.





# 10 recetas para una carta rica en creatividad

Por Javi Estévez



# Mi versión de la croqueta de ropa vieja para comer con cuchara



## Ingredientes 10 pax Cantidad

<b>Roux Blanco</b>	70 g
Leche	1 l
Sal	3 g
Pimienta	1 g
Nuez moscada	1 g

## Ropa vieja

Chorizo	100 g
Morcilla	100 g
Morcillo ternera	100 g
Pollo	200 g
Papada ibérica	100 g
Sofrito de tomate	200 g
Panko	100 g
Cebollino	10 g

## Elaboración

### Ropa vieja

Dorar las carnes en el horno a 200 °C durante 20'. Cocer con agua y cuando estén blandas, sacar y deshuesar.

Dejar enfriar y picar las carnes, mezclar con el sofrito de tomate y terminar la ropa vieja. Poner a punto de sal y añadir un poco de caldo para que nos quede jugosa.

### Espuma de bechamel

Hervir la leche, añadir el Roux blanco y poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada. Colar e introducir en un sifón de 1 litro con 2 cargas. Mantener caliente.

### Presentación

Con ayuda de un aro, poner en la base ropa vieja, cubrir con cuidado con la espuma de bechamel y terminar con el panko tostado previamente y cebollino picado.

*El Roux Knorr nos permite obtener una textura mucho más cremosa que la de una salsa bechamel convencional.*



# Suquet de patata, kokotxa y torrezno



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Patata primor	500 g
Kokotxa bacalao	300 g
<i>Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr</i>	30 g
Agua	1 l
Torreznos	30 g
Hilos de Chile	10 g
Brotes	10 g
Aceite V.E.	35 g
Alioli	50 g
Avellana tostada picada	30 g
Ajo y perejil	20 g

## Elaboración

Mezclar el Caldo Líquido de Marisco Knorr con el agua, cortar la patatas y envasar todo junto con sal.

Cocinar en horno durante 1 hora a 90 °C aprox. (hasta que la patata este cocida). 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.

## Presentación

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

*El caldo líquido concentrado de Marisco es ideal para intensificar el sabor de los ingredientes en cocciones al vacío.*





# Arroz meloso con setas, longaniza y tirabeques



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Arroz	700 g
Chantarella	200 g
Longaniza	300 g
Tirabeques	100 g
<i>Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr</i>	45 g
Agua	1,5 l
Pesto verde	5 g
Sal	2 g
Pimienta	5 g
Perejil rizado	

## Elaboración

Dorar la longaniza en una paella, añadir el arroz, y mojar con el agua y el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr que hemos hervido previamente.

Cocer durante 15 min aprox. y cuando le falte un poco añadir los tirabeques troceados y las setas salteadas previamente. Terminar de cocer el arroz y ligar con el pesto verde. Poner a punto de sal y pimienta.

## Presentación

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

*Este caldo nos permite potenciar el sabor vegetal no solo en caldos y sopas, sino también en arroces melosos.*



# Riñones de conejo al jerez sobre un guiso de pasta



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Puntalette	700 g
Riñones de conejo	200 g
<b>Primerba de Cebolla</b>	300 g
Aceite V.E.	100 g
Flor de tomillo	45 g
Cebolla frita	1,5 l
<b>Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr</b>	10 g
Agua	5 g
Sal	2 g
Mantequilla	5 g

## Elaboración

Sofreír la pasta en un poco de aceite con 2 dientes de ajo y mojar con el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr previamente hervido. Cocer hasta que el grano esté listo y reservar.

Por otro lado salpimentar los riñones y saltear con mantequilla hasta que estén bien dorados. Reservar.

## 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 V.E.

*El caldo líquido concentrado de pollo Knorr, da un golpe de sabor intenso a cualquier género, en especial a la casquería.*





# Canelones de pollo en pepitoria



## Ingredientes 10 pax Cantidad

<i>Fondo de Pollo Knorr</i>	1 l
Gelatina Gellan	15 g
Contramuslo pollo	600 g
Cebolla	100 g
Almendra laminada	40 g
<i>Primerba de Ajo</i>	15 g
Azafrán	2 g
Aceite	20 g
Brotes y flores	10 g
Cebolla frita	10 g

## Elaboración

### Guiso de pollo

En primer lugar, dorar la almendra en aceite y cuando esté dorada, refrescar con la cebolla picada en *brunoise*.

Añadir el contramuslo de pollo troceado y cocinar. Añadir el azafrán, la Primerba de Ajo y un poco de agua. Hervir 2 minutos, colar y reservar el caldo.

Gelatina de pollo: añadir el Gellan al fondo, hervir y verter sobre una placa procurando que quede fino y regular.

Enfriar y cortar en rectángulos.

Poner el guiso de pollo encima y formar canelones. Reservar.

### 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.

*El Fondo de Pollo Knorr es brillante, limpio y tiene un intenso sabor a pollo que se traslada a nuestras recetas.*



# Consomé de ternera, huevo 64 °C y migas



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Fondo de Carne Knorr	650 g
Maizena Oscura	15 g
Migas de chorizo	300 g
Huevos	10 ud.
Flores	10 g
Cebollino	10 g

## Elaboración

Cocinar los huevos en horno a vapor durante 32' a 64 °C, enfriar en agua con hielo y reservar.

Dorar las migas en una sartén y reservar. Hervir el Fondo de Carne Knorr y ligar con la Maizena oscura. Reservar.

## Presentación

A la hora del pase, regenerar los huevos a vapor a la misma temperatura, poner en un plato sopero las migas, el huevo encima y salsear con el Fondo de Carne Knorr. Terminar con flores, cebollino y un golpe de pimienta.

*Es una gran ventaja, poder tener a la mano un fondo carne que cuesta mucho preparar, ya listo para usar y disponible en nuestra despensa.*





# Corazones de pato guisados, acompañados de un guiso de fideos



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Corazones de pato	800 g
Primerba al Pesto Rojo	40 g
Bovril	30 g
Agua	1 l
Noodles	600 g
Cilantro	25 g
Cebolla morada	30 g
Sal en escama	10 g

## Elaboración

En primer lugar, cortar al medio y macerar los corazones con la Primerba de Pesto Rojo el día anterior. Después, saltearlos muy poco en una sartén por los lados y lacar con el Bovril. Reservar.

En la misma sartén, añadir el agua, 10 g de Bovril, 15 g de Primerba de Pesto Rojo y añadir los fideos.

Hervir hasta que estén cocidos, colar y reducir el caldo hasta que esté sabroso.

## Presentación

Colocar los corazones en un plato en forma circular, poner los fideos en el centro, salsear con el caldo obtenido previamente colado y terminar con hojas de cilantro, juliana de cebolla morada y escama de sal.

*El Bovril es potencia de sabor en sí mismo, por ello es muy recomendable utilizarlo para potenciar productos con la técnica de lacado, obteniendo un sabor más intenso.*



# Fideuá, bacalao, mejillón y coliflor



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Fideos finos	600 g
Bacalao	150 g
Coliflor	120 g
Mejillón limpio	100 g
<i>Caldo Líquido Concentrado Marisco Knorr</i>	30 g
Agua	1 l
<i>Primerba Finas Hierbas</i>	20 g
Alioli	30 g
Cebollino	20 g
Aceite V.E.	50 g
Limón	25 g

## Elaboración

Dorar los fideos en aceite, mojar con el Caldo Líquido de Marisco Knorr y el agua previamente calentados.

Añadir el bacalao troceado, la coliflor previamente salteada y los mejillones cocidos. Poner a punto de sal y ligar con la Primerba de finas hierbas

## Presentación

Servir la fideuá y terminar con ralladura de limón, alioli y aceite de cebollino.

*Esta Primerba es una mezcla exquisita y aromática de finas hierbas y aceite, ideal para dar el toque final a tus fideuás.*



# Albóndigas de vaca vieja con carabinero



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Carne de vaca vieja	1 kg
Sal	5 g
Pimienta	3 g
Soja	5 g
Salsa Perrins	3 g
Aceite V.E.	5 g
<b>Demiglace Knorr</b>	100 g
Agua	1 l
Panceta juliana frita	50 g
<b>Primerba de Albahaca</b>	20 g
Aceite de oliva	1 l
Harina	150 g
Estragón y romero	5 g
Carabineros	15 ud.

## Elaboración

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

## 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.

*La salsa Demiglace Knorr permite potenciar el sabor, el color y la apariencia de las albóndigas.*



# Patatas a la importancia con anguila ahumada



## Ingredientes 10 pax Cantidad

Patata agría	700 g
<b>Maizena</b>	100 g
Huevo	6 ud.
Sal	5 g
Pimienta	2 g
Agua	1 l
<b>Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr</b>	45 g
Anguila ahumada	200 g
Queso Idiazábal	100 g
Nata	250 g
Hilos de Chile	5 g
Aceite de oliva	1 l

## Elaboración

### Cremoso de queso ahumado

Triturar el queso en la Thermomix, añadir la nata y triturar durante 5' a la velocidad máxima y a 90 °C. Colar y reservar.

### Patatas a la importancia

Pelar las patatas, cortar con un aro y sacar rodajas iguales. Lavar en agua y secar. Salpimentar y pasar por harina de maíz y huevo.

Freír en aceite y reservar. Mezclar el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr con el agua, hervir y añadir las patatas rebozadas. Cocer a fuego suave hasta que estén blandas.

### 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.

*Con muy poca cantidad de caldo líquido concentrado de carne Knorr, podemos potenciar cualquier tipo de guiso obteniendo un sabor más marcado en todos nuestros platos.*



# Ingredientes de calidad para tu carta

En la cocina cada segundo cuenta, por lo que es muy importante ahorrar todo el tiempo y esfuerzo posible. Con los ingredientes Knorr tienes siempre garantizado el mejor sabor y calidad.



## Bovril

Al estar elaborado con un 41% de caldo de carne concentrado, aporta un intenso color y sabor rustido a tus guisos de carne.



## Salsa Demiglace

Salsa base elegida No.1 por chefs\*. Ideal para derivar cualquier salsa cárnica o guiso en tan solo 3 minutos. Estable al baño maría, pasteurización y congelación.

\* 50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas demiglace del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



## Fondos Profesionales Knorr

Fondos sin gluten preparados de la forma tradicional, 100% naturales y siempre listos para usar.



## Maizena

El espesante por excelencia de generación en generación, con más de 150 años en las cocinas profesionales.

Al no tener gluten, es ideal para todo tipo de recetas aptas para celíacos.



## Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Potencian el sabor de tus platos de cuchara en cualquier momento de la preparación. Alto rendimiento y sin gluten.



## Roux

Aportan a tus guisos y salsas la mejor textura del mercado\*. Espesor y brillo sin grumos, en tan sólo 1 minuto.

\*50 chefs han considerado que el Roux Knorr tiene mejor textura que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



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)