



Unilever  
Food  
Solutions

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**Primerbas Knorr, especias  
y hierbas frescas siempre  
en tu cocina.**

**Aprende como usarlas y a sacarles  
el máximo partido.**

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



Knorr  
PROFESSIONAL

# Sólo las mejores hierbas aromáticas

## Todo el sabor de las hierbas frescas *en estado óptimo*

Contar en nuestras cocinas con productos de temporada es un signo de distinción y de calidad. Pero por su estacionalidad no siempre es fácil tener a mano las hierbas aromáticas más frescas de la temporada. Las Primerbas de Knorr están hechas con las hierbas frescas que Knorr® cuidadosamente recolecta, procesa e infundiona en aceite, con el fin de poner los sabores, aromas y colores más frescos a disposición de tu cocina, ¡todo el año!

En cuanto añadas Primerba® a tu lista de ingredientes, descubrirás la gran versatilidad y sencillez que aportan a tu cocina: Vinagretas, aliños, salteados, marinados, masas... hasta donde tu imaginación te lo permita.

Muestra de esta versatilidad son estas recetas que hemos desarrollado y que esperamos que te inspiren en tus creaciones más frescas y originales. Desde aquí te animo a que descubras las grandes cualidades y posibilidades de estos productos que están a la altura de los paladares más exigentes.



**Javier Guerra**  
Equipo culinario de Unilever Food Solutions

**Primerba®** es una selección de hierbas y hortalizas frescas, cortadas y picadas.



### Primerba® de Setas: champiñones y boletus

- Mezcla de diferentes setas infusionadas en aceite de girasol y aceite de nabina. Complemento ideal para potenciar el sabor de cualquier receta con setas, champiñones y boletus, como pastas, risottos, cremas y salsas.



### Primerba® de Ajo

- Ajo picado en aceite de girasol y aceite de nabina. Fácil de usar, para aplicar en caliente y en frío. Altamente concentrado, con pequeñas cantidades darás sabor a tus platos. Ideal para carnes, pescados, verduras a la plancha, salteados, etc.



### Primerba® de Albahaca

- Con albahaca procedente de fuentes sostenibles y aceite de girasol y aceite de nabina. Ideal para sopas y salsas a base de tomate, ensaladas de marisco, etc. Es el condimento indispensable para cualquier plato provenzal o italiano, pasta al pesto y pizza.



*Conservadas en aceite para mantener toda su naturalidad y frescor.*



### Primerba® de Finas Hierbas

- Con cebollino y cúrcuma provenientes de fuentes sostenibles. Ideal para salsas, aliños, verduras, pescados o mantequillas compuestas. Puedes usarlo en marinadas, barbacoas o en gratinados.



### Primerba® de Pesto Rojo

- Con tomate, albahaca, ajo y cebolla procedentes de fuentes sostenibles. Ideal para la preparación de cualquier tipo de receta, aporta un toque y apariencia muy original.



### Primerba® de pesto Verde

- Con un 14% de aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol y aceite de nabina, ideal para verduras asadas o cocidas, aliño de ensaladas, condimentar salsas de tomate e italianas, etc. Indispensable para tus platos de pasta.





**Knorr**  
PROFESSIONAL

**Primerbas.  
todo un  
mundo por  
descubrir.**

## Sofritos y guisos

---

- Añadir Primerba® Knorr® durante la elaboración les aporta todo el sabor intenso y natural a hierbas frescas.
- Si añades Primerba® Knorr® de Ajo, conseguirás un resultado con sabor tradicional y muy gustoso. Si utilizas Primerba Knorr Albahaca, el resultado es más fresco y ligero de sabor.

## Salsas y reducciones

---

- Puede ser utilizado como base de sabor en una salsa, rectificarla o reforzarla.
- De fácil disolución también en frío, no es necesario cocinar en caliente para obtener el máximo sabor y rendimiento.
- No aporta acidez. Ideal para mezclar con salsas delicadas en base nata o leche.
- En reducciones de vino, jugos o fondos Primerba® Knorr® mantiene todas sus características hasta el final.
- Grandes resultados en salsas de carne o pescado, pasteles fríos o canapés.

## Revueltos y cuajados

---

- Un toque de Primerba® Knorr® (ejemplo: variedad de Ajo) en un revuelto o tortilla, refuerza el sabor y se mezcla perfectamente en huevo batido sin tener que ser calentada o cocinada durante mucho tiempo.
- Ideal para pasteles salados, flanes, tortillas, quiches.
- Aporte de sabor en todas sus variedades y calidad natural de hierbas frescas.





## Marinados y adobos

- Incorporando Primerba® Knorr® en la elaboración de adobos, marinados o escabeches obtenemos una rápida impregnación del sabor.
- Ideal para carne y pescado macerados o en adobo, que después serán cocinados al horno, a la parrilla o al carbón.



## Masas de pan

- Las posibilidades de mezclar Primerba® Knorr® en diferentes masas no tiene límites. Ofreciendo un gran abanico de opciones y sabores: en la elaboración de panes, pizza, pasta brise, crujientes...
- En el proceso tradicional de elaboración de una masa de pan, incorporar una pequeña cantidad de Primerba® Knorr® es suficiente para otorgar sabor y aspecto idóneo.
- No interrumpe ni produce variaciones en las fermentaciones de las masas.
- Ideal para panecillos clásicos con sabor a setas o ajo, también para otras masas más innovadoras.



## Sopas, fondos y caldos

- Primerba® Knorr® nos facilita la aplicación y disolución en preparaciones calientes. Su gran sabor se mezclará junto a la receta en pocos segundos manteniendo toda su calidad.
- La textura homogénea de Primerba® Knorr®, facilita su incorporación en la receta tanto al final como durante su elaboración.

## Vinagretas y aliños

- Primerba® Knorr® incorpora frescura, color y aporta un intenso sabor a las vinagretas y aliños.
- Con tan sólo un toque bastará para marcar la diferencia y aportar sabor a setas, ajo o hierbas frescas.
- Es ideal para ayudar a emulsionar las vinagretas y mantener su volumen durante más tiempo.



## Aceites aromatizados

- Gran facilidad de mezcla y dispersión en el aceite.
- Aromatiza el aceite al instante sin necesidad de calentar ni dejar reposar durante días.
- Muy apropiado para el aliño de carpaccios, ensaladas, pizzas...
- Como decoración final, un hilo de aceite aromatizado aporta distinción, buen gusto y calidad a la receta.



## Mantequillas compuestas

- Primerba® Knorr® combina perfectamente en la elaboración de mantequillas aromatizadas, maitre d'hotel y otras preparaciones frías, en canapés, entremeses, pinchos, tapas, decoraciones...





## Ceviches y tartars

- El sabor y aspecto fresco y natural que presenta Primerba® Knorr®, encaja perfectamente en la elaboración de recetas como ceviche, tartars, brandadas y aderezos donde lo más importante es la calidad de los ingredientes.



## Salteados

- La base de aceite de Primerba® Knorr® la convierte en ideal para preparaciones con temperaturas elevadas.
- Combina fácilmente y se distribuye sin ninguna pérdida de todo su sabor.



## Cocina al vacío

- Primerba® Knorr® es ideal para la elaboración de recetas con procesos más actuales y técnicos: cocciones largas a baja temperatura, en cocina al vacío...
- Una pequeña cantidad de Primerba® Knorr® infundirá todo el contenido manteniendo un aspecto único, incluso después de varias horas o días.

## Nuevos y creativos usos

- Primerba® Knorr® ha abierto un mundo de nuevos y sorprendentes sabores en soportes y texturas hasta ahora imposibles: una salsa fría semi-emulsionada de ajo, todo el sabor de la albahaca fresca incluida en nata montada, una masa brioche de pesto rojo...
- La creatividad y la innovación inmersos en los nuevos conceptos de la cocina quedan abiertos con Primerba Knorr.



## Guarniciones y decoración

- La textura fina y homogénea, sus colores naturales y atractivos, hacen que Primerba® Knorr® sea un elemento distintivo en la presentación de una receta.
- Utilizado como guarnición y decoración Primerba Knorr es un complemento más en el acabado de un plato.



## Postres

- Su sabor intenso, calidad y sobre todo su frescura hacen de Primerba® Knorr® el complemento ideal en la preparación y elaboración de recetas, incluso en recetas de postres.
- Una crema mascarpone, nata y albahaca con gelatina de chocolate, una pasta quebrada provenzal con queso de cabra y miel, biscuit helado de finas hierbas...



The image features two veggie burgers on a blue plate. The burgers are made with sesame seed buns and are filled with a variety of fresh ingredients including arugula, sliced avocado, red onions, and tomato. A white sauce is drizzled over the patties. The background is a light blue surface. In the top left corner, there is a green leaf-shaped logo with the text 'Knorr' in a white script font and 'PROFESSIONAL' in a smaller, white, sans-serif font below it.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**Más sabor  
que nunca  
en tu oferta  
veggie.**



## En perfecta sintonía con *la tendencia Veggie*

Los veggies (vegetarianos, veganos y flexitarianos) han llegado para quedarse. Cada vez son más, y demandan una oferta adaptada a sus necesidades y sabor, ¡mucho sabor!

Knorr Primerba es un potente aliado para tus recetas con tofu y seitán, por ejemplo, dos materias primas de sabor neutro que permiten trabajar la intensidad, como si fueran un lienzo en blanco gastronómico y originales. Desde aquí te animo a que descubras las grandes cualidades y posibilidades de estos productos que están a la altura de los paladares más exigentes.



## Un universo *de sabor Veggie*

Día tras día, en Unilever Food Solutions trabajamos e ideamos nuevos ingredientes adaptados a los nuevos tiempos y a las nuevas necesidades del consumidor. Incluso intentamos ir un paso más allá, procuramos construir una cosmología de materias primas que puedan sintonizar y ser combinadas, para hacer que tus platos lleguen a la excelencia.

## Hellmann's *Vegana*

Con Knorr Primerba y la nueva Hellmann's Vegana podrás trabajar el sabor y explorar interesantes salsas para el público veggie.

- Hellmann's la marca nº1 elegida por chefs en mayonesas y salsas frías
- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con 72% de aceite vegetal, rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol\*\*.
- Ideal para ensaladillas, sándwich hamburguesas y salsas frías veganas.
- Una vez abierto se puede conservar en el frigorífico hasta 3 meses.



\*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España. Noviembre 2016. \*\* Contiene 6.6g de Omega 3 AAL (Ácido Alfa Linolénico) por cada 100 g que contribuye al mantenimiento de los niveles normales de colesterol. La cantidad diaria recomendada es de 2g de AAL.





Knorr  
PROFESSIONAL

# Salsas para dipear

Acompaña tus platos con un  
surtido de originales salsas  
que todo el mundo deseará  
probar



# Mezcla los ingredientes *¡y listo!*



## Salsa barbacoa *con sésamo y cerveza negra*

- 250g de Salsa Barbacoa Hellmann's
- 1 cerveza negra de 33 ml
- 20g de sésamo
- 20ml de aceite
- 10g de chile seco
- Primerba® Knorr® de Finas Hierbas al gusto



## Salsa *de queso azul*

- 200g de Salsa para ensalada Hellmann's César
- 50g de Salsa para ensalada Hellmann's Miel y Mostaza
- 5g de tomillo fresco
- 5g de Primerba® Knorr® de Albahaca
- 5g de Primerba® Knorr® de Finas Hierbas
- 5g de eneldo fresco
- 5g de menta fresca
- 5g de cebollino fresco



## Salsa *para alitas*

- 200g de Mayonesa Hellmann's Vegana
- 20ml de salsa de soja
- 20ml de vermut rojo
- 40g de sésamo
- 5g de Primerba® Knorr® de Setas
- 5g de jengibre en polvo
- 5g de siracha



## Salsa *de huevas*

- 220g de Mayonesa Hellmann's Vegana
- 5g de Primerba® Knorr® de Ajo
- 20g de huevas de lumpo
- 5 hojas de menta fresca



## Tex Mex

- 100g de Ketchup Hellmann's
- 100g de Salsa Barbacoa Hellmann's
- 50g de mermelada de tomate verde
- 10g de Primerba® Knorr® de Ajo
- 10 jalapeños



# Crea tus salsas para biberón de la manera más fácil



La base



La base



La Primerba











El toque

Ideal para

La Primerba

El toque

Ideal para

 Primerba® Pesto Verde	+	 Cilantro Lima	→	<b>Ensaladas <i>verdes</i></b> 
 Primerba® Ajo	+	 Aceitunas negras	→	<b>Pescados <i>blancos</i></b> 
 Primerba® Albahaca	+	 Tomate Queso	→	<b>Pastas</b> 
 Primerba® Ajo	+	 Pimentón Orégano Pimienta negra	→	<b>Carnes <i>para adobar</i></b> 

 Primerba® Finas Hierbas	+	 Crema de queso	→	<b>Carnes <i>pollo</i></b> 
 Primerba® Pesto Rojo	+	 Salsa de soja Pimienta	→	<b>Carnes <i>rojas</i></b> 
 Primerba® Pesto Verde	+	 Miel Salsa de soja	→	<b>Pescado <i>atún</i></b> 
 Primerba® Setas	+	 Yogur Pimienta negra	→	<b>Ensalada <i>de pasta</i></b> 



Knorr  
PROFESSIONAL



Inspiración  
para tu  
cocina más  
sabrosa.



# Entrantes fríos y ensaladas



**Aprovecha la frescura natural de Primerba para realizar los aliños y vinagretas de tus entrantes.**

- Bacalao marinado con tomates secos y kalamatas..... 26
- Atún marinado con pesto rojo..... 28
- Ensalada de pasta con cítricos con aliño de yogur ..... 30
- Ensalada templada de penne rigate con calabaza asada especiada ..... 32
- Milhojas de sandía con mozzarella e ibérico, vinagreta de nueces y albahaca..... 34
- Cocktail fresco de gambas, hortalizas y frutas al basilico ..... 36
- Cortadito de salmón macerado con albahaca y queso crema ..... 38
- Montaditos de queso crema de salmón, gamba, mojama y bresaola ..... 40



## Bacalao marinado *con tomates secos y kalamatas*



### Ingredientes para 10 personas

800 g	Bacalao desalado
300 g	Tomates secos en aceite
250 g	Aceitunas Kalamata
<b>50 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
100 g	Brotos tiernos de lechuga
80 g	Piñones
70 ml	Aceite de oliva
200 g	Pomelo Rojo

### Elaboración

- 1 Preparar una marinada en frío mezclando el aceite de oliva con las olivas hechas en puré, los tomates secos cortados en brunoise, la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas y la ralladura y zumo de un pomelo.
- 2 Introducir los tacos de bacalao en esta marinada y dejar unas horas en la nevera.
- 3 Para servir, escurrir bien el bacalao y cortar en láminas de 1/2 cm de grosor, aderezándolas con la misma marinada.
- 4 Acompañar de un bouquet de micro mezclum y unos piñones recién tostados.



## Atún marinado *con pesto rojo*



<b>Ingredientes</b> para 10 personas	800 g	Atún rojo
	500 ml	Salsa de soja
	2 Kg	Naranjas
	120 g	Miel
	<b>60 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Pesto Rojo</b>
	500 g	Cebolleta
	100 g	Piñones
	150 g	Rúcula
100ml	Aceite de oliva	

### Elaboración

- 1 Cortar el atún en trozos regulares que faciliten su posterior corte y disponer en un recipiente no muy alto.
- 2 Preparar una marinada mezclando la salsa de soja, el zumo de las naranjas y su ralladura, la cebolleta troceada, la miel y la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo.
- 3 Hundir los trozos de atún en esta marinada y dejar así durante unos 30 min. como mínimo. Transcurrido ese tiempo, escurrir bien y marcar los tacos de atún a la plancha por todas sus caras durante unos segundos sin dejar que llegue a hacerse en el centro.
- 4 Reducir parte de la marinada en un cazo aparte hasta obtener una textura algo espesa, como una glasa.
- 5 Servir en un plato las láminas de atún con un hilo de la marinada reducida y acompañar de unos brotes de rúcula tierna, piñones fritos y verduritas.



## Ensalada de pasta *con cítricos y aliño de yogur*



### Ingredientes para 10 personas

700 g	Farfalle Tricolor Knorr®
300 g	Pomelo
200 g	Limón o Lima
300 g	Naranja
300g	Espárragos trigueros
40 g	Primerba® Knorr® de Pesto Rojo
2 g	Pimienta negra
400 ml	Salsa para Ensalada Hellmann's sabor Yogur
50 g	Mezclum tierno o brotes
40 ml	Aceite de oliva
15 g	Azúcar

### Elaboración

- 1 Cocer la pasta en abundante agua hirviendo hasta dejar "al dente". Escurrir, refrescar y cubrir ligeramente con aceite para que no se pegue.
- 2 Pelar las piezas de cítricos y obtener los gajos "en vivo". Reservar.
- 3 Para realizar el aliño mezclar en frío en un bol, el aliño de Salsa para Ensalada Hellmann's sabor Yogur, el azúcar, algo de zumo de naranja y limón, y la cantidad indicada de Primerba® Knorr® de Pesto Rojo.
- 4 Batir esta mezcla con una barilla hasta que esté bien mezclada y ligeramente emulsionada.
- 5 Mezclar cuidadosamente la pasta con nuestro aliño y antes de servir añadir los gajos reservados y los espárragos previamente blanqueados.
- 6 Mezclum tierno o unos brotes acompañan a la perfección a este refrescante plato, así como un poco de pimienta recién molida como complemento.





## Ensalada templada de penne rigate *con calabaza asada especiada*



### Ingredientes para 10 personas

700 g	Calabaza
<b>800 g</b>	<b>Penne riggate Knorr</b>
100g	Endivia roja
100 g	Endivia verde
200 g	Lechuga variada
<b>35 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Ajo</b>
<b>35 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Pesto Rojo</b>
15 g	Espicias cajún
15 g	Otras mezclas de especias
250 ml	Aceite de oliva
50 ml	Salsa de soja
3 g	Pimienta negra

### Elaboración

- 1 Infusionar en frío 125 ml de aceite con la Primerba® Knorr® de Ajo y las especias escogidas. Añadir esta mezcla a los trozos de calabaza ya cortada y limpia y disponer en una bandeja de horno.
- 2 Hornear durante unos 18 minutos a 165 °, hasta que la calabaza esté tierna , procurando no quemar las especias.
- 3 Aparte, cocer la pasta en abundante agua hirviendo y refrescar ligeramente.
- 4 Con el resto de ingredientes limpios y troceados, saltear la pasta con la calabaza asada, incorporando en el último momento las lechugas, la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo y la salsa de soja.
- 5 Servir frío o templado, con algo de pimienta negra recién molida por la superficie.



## Milhojas de sandía con mozzarella e ibérico, *vinagreta de nueces y albahaca*



### Ingredientes para 10 personas

800 g	Sandía
750 g	Mozzarella fresca
300 g	Lonchas de jamón Ibérico
100 g	Lechuga tierna variada
230 g	Nueces peladas
<b>50 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Albahaca</b>
100 ml	Aceite de oliv

### Elaboración

- 1 Cortar la sandía en rodajas lo más regulares posible. Preparar de la misma forma rodajas de queso mozzarella.
- 2 Montar la ensalada tal y como se muestra en la foto, alternando sandía, queso mozzarella y lonchas de jamón.
- 3 En la parte de arriba colocar un bouquet de ensalada.
- 4 Para la vinagreta, machacaremos en un mortero unas nueces ya peladas que mezclaremos con una cucharada de Primerba® Knorr® de Albahaca iremos batiendo despacio a medida que incorporamos algo de aceite poco a poco.
- 5 Aderezar la milhojas con esta vinagreta asegurando que llega al interior de las capas.



## Cocktail fresco de gambas, *hortalizas y frutas al basilico*



### Ingredientes para 10 personas

1,2Kg	Colas de gambas
300 g	Mango
200 g	Pimiento verde
200 g	Pimiento rojo
200 g	Tomate
100 g	Cebolla morada
300 g	Piña
<b>50 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Albahaca</b>
100 g	Lollo Rosso
170 g	Lima
300 ml	Aceite de oliva

### Elaboración

- 1 Cocer las gambas o langostinos. Enfriar en agua fría y pelar, guardando únicamente las colas peladas para esta receta.
- 2 Preparar una brunoise de pimientos, piña, mango, tomate y cebolla morada. Mezclar con las colas cocidas.
- 3 Preparar un aliño fresco y ácido a base de Primerba® Knorr® de Albahaca, aceite de oliva y zumo de lima. Aliñar las colas que hemos preparado anteriormente y reservar.
- 4 Presentar en un vaso de cristal colocando en el fondo el Lollo Rosso y encima el cocktail fresco de gambas ya aliñado.



## Cortadito de salmón *macerado con albahaca y queso crema*



### Ingredientes para 10 personas

1 Kg	Salmón
1 Kg	Sal
1 Kg	Azúcar
180 g	Pan de molde
30 g	Espinacas frescas
15 g	Rabanitos
100 g	<b>Pimerba® Knorr® de Albahaca</b>
35 g	<b>Pimerba® Knorr® de Ajo</b>
200 g	Crema de queso

### Elaboración

- 1 Limpiar el salmón de espinas y ponerlo a macerar con la sal y el azúcar, mezcladas con un poco de Pimerba® Knorr® de Albahaca, y cubrir por las dos partes del salmón. Dejar reposar 24h.
- 2 Retirar la mezcla de la sal y el azúcar y limpiar bien el salmón. Filetear y reservar.
- 3 Mezclar la crema de queso con la Pimerba® Knorr® de Ajo y colocar en una dipera.
- 4 Disponer de las lamas de pan (cortar a medida según la ración) y untar con crema de queso por las dos partes del pan.
- 5 Agregar el salmón, los rabanitos y las hojas de espinacas frescas.



## Montaditos de queso crema *de salmón, gamba, mojama y bresaola*



### Ingredientes para 10 personas

300 g	Crema de queso
180 g	Pan de molde
200 g	Salmón ahumado
200 g	Gamba cocida
200 g	Mojama de atún
200 g	Bresaola
<b>80 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
-	Puntas de espárragos trigueros
80 g	Cebolla roja
80 g	Pimiento rojo
80 g	Pimiento verde

### Elaboración

- 1 Mezclar la crema de queso con la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas Knorr. Untar el pan de molde con la mezcla de queso para hacer las diferentes versiones.
- 2 Cortar los ingredientes muy finos y colocar encima de las tostadas que previamente habremos cortado a la medida deseada.
- 3 Decorar con cebollino fresco picado, puntas de espárrago triguero y picadillo de verduras.
- 4 Colocar los montaditos sobre una pizarra.

# Pastas y arroces

Toda la intensidad de **Primerba®** para dar el toque diferenciador a tus pastas y arroces *de la manera más fácil y natural.*

- Tagliatelle verde a la crema de pesto rojo ..... 44
- Espaguetis al pesto salteados con gamba roja ..... 46
- Penne rigate a la crema de queso de cabra al ajo tostado..... 48
- Espaguetis con almejas al ajillo ..... 50
- Montadito de risotto de ceps con hilos de chili y pan de cristal..... 52
- Verduritas de temporada con tierra de quinoa, gamba roja a las finas hierbas y salsa César..... 54



## TAGLIATELLE VERDE

### *a la crema de pesto rojo*



#### Ingredientes para 10 personas

800 g Tagliatelle verde  
340 g Nueces peladas  
250 g Jamón ibérico en juliana  
**120 g Primerba® Knorr® de Pesto Rojo**  
70 g Ajo pelado  
250 g Cebolleta  
100 ml Aceite de oliva  
500 ml Nata

#### Elaboración

- 1 Cocer la pasta en abundante agua hirviendo hasta dejar “al dente”. Escurrir y cubrir con aceite para que no se pegue.
- 2 Para la crema de pesto rojo, sofreír con un poco de magro del jamón el ajo y la cebolleta todo muy picado. Tras unos minutos incorporar la nata y la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo.
- 3 Dejar hervir la salsa suavemente un par de minutos hasta obtener el punto de espesor deseado, poner a punto de sal y servir sobre la pasta.
- 4 Acompañar este plato con unas nueces peladas y unas tiras de jamón en finas tiras.



## Espaguetis al pesto salteados *con gamba roja*



### Ingredientes para 10 personas

**900 g** Espagueti Knorr  
**200 ml** Vino Blanco  
**50 g** Primerba® Knorr® de Pesto Verde  
**600 g** Gamba Roja  
**10 g** Primerba® Knorr® de Ajo  
**40 ml** Aceite de oliva  
**250 g** Tomates Cherry

### Elaboración

- 1 Cocer los espaguetis en abundante agua hirviendo y sal. Una vez tienen el punto deseado “al dente”, retirar del agua, escurrir y reservar.
- 2 En una sartén ancha con aceite de oliva sofreír la Primerba® Knorr® de Ajo y enseguida añadir las gambas, con las colas peladas y los tomates cherry cortados en mitades.
- 3 Incorporar una cucharada de Primerba® Knorr® de Pesto Verde y de Primerba® Knorr® de Ajo y seguir salteando hasta que las gambas estén casi hechas.
- 4 Mojar con un chorro de vino blanco, reducir, y mezclar con los espaguetis ya cocidos. Si se desea se puede añadir una pizca de caldo de pescado para incrementar el sabor de pescado o marisco.
- 5 Continuar salteando unos segundos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y servir.





## Penne rigate a la crema de queso de cabra *al ajo tostado*



### Ingredientes para 10 personas

800 g Penne Rigate Knorr  
400 g Queso de cabra en rulo  
600 g Nueces peladas  
250 g Calabacín  
50 g Miel  
**60 g Primerba® Knorr® de Ajo**  
500 ml Nata

### Elaboración

- 1 Cocer la pasta en abundante agua hirviendo. Una vez está “al dente” escurrir bien y añadir la nata directamente sobre los Penne Rigate Knorr aún calientes. Mantener así.
- 2 Sofreír unas verduras, en este caso unos dados de calabacín y de calabaza. Añadir las nueces peladas y dejar hacer todo junto un par de minutos. Incorporar la nata y parte del queso. Cocinar a fuego suave hasta que el queso funda por completo.
- 3 Para personalizar la salsa diluir en ella dos cucharadas de Primerba® Knorr® de Ajo y mezclar durante 2 minutos.
- 4 Mezclar la pasta con la salsa resultante y servir.
- 5 A la hora de emplatar, colocar el resto del queso en la superficie y hornear o gratinar durante unos segundos hasta que coja un bonito color dorado. Acabar con un fino hilo de miel para contrastar el sabor.



## Espaguettis *con almejas al ajillo*



### Ingredientes para 10 personas

<b>900 g</b>	<b>Espaguetti Knorr</b>
1 Kg	Almejas
250 g	Pimiento Rojo
<b>50 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Ajo</b>
<b>700 ml</b>	<b>Fumet de Pescado Knorr</b>
200 g	Cebolletas tiernas
200 ml	Vino blanco
5 g	Guindilla (opcional)
<b>30 g</b>	<b>Roux Blanco Knorr</b>
50 ml	Aceite de oliva

### Elaboración

- 1 En una cazuela sofreír a fuego fuerte las cebolletas troceadas y el pimiento morrón. Si se desea aportar un toque picante es ahora el momento de añadir un par de guindillas.
- 2 Incorporar las almejas y dejar cocer 4 minutos, siempre tapando la cazuela. Una vez abiertas añadir el Fumet de Pescado Knorr, la Primerba® Knorr® de Ajo, el vino y un poco de agua. Ligar con el Roux Knorr añadiéndolo directamente sobre la salsa hirviendo.
- 3 Cocer los espaguettis al punto deseado, escurrir y mezclar con las almejas y la salsa anterior,



## Montadito de risotto de ceps *con hilos de chili y pan de cristal*



### Ingredientes para 10 personas

200 g	Crema de queso
80 g	<b>Pimerba® Knorr® de Setas: Champiñones y Boletus</b>
600 g	Arroz
200 g	Ceps
200 g	Cebolla
150 ml	Nata
100 ml	Vino blanco
80 g	Margarina
250 ml	<b>Caldo de Pollo Knorr</b>
20 g	Hilos de chili

### Elaboración

- 1 Pochar la cebolla con la margarina hasta que quede blanca. Añadir los ceps y sofreír. Añadir el vino blanco y dejar reducir hasta evaporar el alcohol.
- 2 Poner el arroz y añadir poco a poco el caldo de pollo hasta que lo vaya absorbiendo. Cuando le falte 5 minutos de cocción al arroz añadir la crema de queso y la nata para darle más suavidad.
- 3 Antes de emplatar dejar reposar el arroz y añadir la Pimerba® Knorr® de Setas.
- 4 Partir por la mitad el pan de cristal y cocer a 200°C. 7 minutos y reservar.
- 5 Colocar encima de la tosta de pan el risotto y decorar con los hilos de chili.



## Verduritas de temporada

*con tierra de quinoa, gamba roja  
a las finas hierbas y salsa César*



### Ingredientes para 10 personas

1 kg	Quinoa
200 g	Pimiento rojo
200 g	Pimiento verde
200 g	Zanahoria
200 g	Calabacín
100 g	Rabanitos
<b>100 g</b>	<b>Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
80 g	Gamba roja
<b>80 g</b>	<b>Salsa César Hellmann's</b>

### Elaboración

- 1 Hervir la quinoa con el doble de agua en volumen que el peso de la quinoa. Enfriar y reservar.
- 2 Escaldar todas las verduritas y cortarlas (mini poie) muy pequeñas. Mezclarlas con la quinoa y la Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas. Cocer las gambas con agua hirviendo y sal.
- 3 Colocar la mezcla de la quinoa y las verduras como si fuese una cama. Colocar la gamba encima y decorar con los rabanitos cortados muy finos a rodajas. Aliñar con la Salsa César Hellmann's.

# Carnes

Para marinar, saltear,  
redondear salsas o  
decorar...

*Primerba® es tu mejor aliado  
en la cocina.*

- Pechuga marinada con yogur y finas hierbas en ensalada ..... 58
- Magret de pato con reducción de pomelo y pesto ..... 60
- Solomillo de cerdo relleno con salsa especiada de melocotón..... 62
- Pollo coquelette con marinado italiano..... 64
- Chuleta a la piedra con vinagreta templada de verduras al txakoli ..... 66
- Mil hojas de magret de pato macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum..... 68



## Pechuga marinada *con yogur y finas hierbas en ensalada*



### Ingredientes para 10 personas

1,5 Kg	Pechuga de pollo
500 ml	Yogur tipo griego
500 g	Tagliatelle Knorr
<b>100 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
250 g	Tomates cherry
70 ml	Glasa de balsámico
8 g	Sal
2 g	Nuez moscada

### Elaboración

- 1 Preparar las pechugas de pollo haciendo unos cortes profundos en zig-zag, por ambas caras. También es aconsejable pinchar toda su superficie con un tenedor para que penetre mejor la marinada.
- 2 Mezclar el yogur con la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas y cubrir las pechugas perforadas con ello, asegurando que el yogurt llega bien a todos los rincones. Aunque se puede introducir en el horno es preferible dejar macerar el conjunto al menos 1 noche.
- 3 Colocar las pechugas extendidas en una bandeja de horno y asar a 165°C unos 15 minutos.
- 4 Acabar de presentar esta receta con unos hilos de glasa de balsámico, sirviendo también de decoración.



## Magret de pato *con reducción de pomelo y pesto*



### Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Magret de pato
1 Kg	Pomelo rosa
300 g	Fideos chinos tipo noodles
<b>60 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Pesto Rojo</b>
100 g	Miel de acacia
10 g	Sal
2 g	Pimienta
100 ml	Salsa de soja
<b>100 ml</b>	<b>Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr</b>

### Elaboración

- 1 Salpimentar los magrets y hacer a la plancha por ambas caras. Acabar de hacer en el horno si fuera necesario.
- 2 Reducir un zumo de pomelo junto con la miel, la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo y el caldo de verduras hasta conseguir un espesor meloso y acaramelado.
- 3 Hervir los fideos, escurrir y aderezar con unas gotas de salsa de soja. Colocar en la base del plato y sobre ellos apoyar el magret fileteado.
- 4 Servir decorando con la salsa y unos gajos cortados en vivo de pomelo o naranja.



## Solomillo de cerdo relleno *con salsa especiada de melocotón*



### Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Solomillo de cerdo	10 g	Ajo
1 Kg	Melocotón	5 g	Clavo
100 g	<b>Primerba® Knorr® de Ajo</b>	5 g	Nuez moscada
400 g	Panceta	300 g	Tomate concasse
100 g	Brandy	5 g	Pimienta negra
120 ml	Nata	25 g	Azúcar moreno
		5 g	Jengibre molido

### Elaboración

- 1 Limpiar los solomillos y mecharlos con panceta, bacon o jamón curado. Marcar en la plancha hasta conseguir una capa crujiente por toda la superficie. Introducir en el horno hasta conseguir el punto de cocción deseado.
- 2 Preparar un "Chutney" o salsa- guarnición especiada salteando el tomate en pequeños cubos, sin piel ni pepitas. Enseguida incorporar el melocotón también en brunoise, las especias y el azúcar. Cocer a fuego suave procurando evitar que se convierta en un puré, manteniendo los trozos lo más enteros posible.
- 3 El chutney debe tener un aspecto parecido a una mermelada. Llegado este punto apagar el fuego y añadir la Primerba® Knorr® de Ajo. Poner a punto de sal y retirar 2/3 partes que será la guarnición de este plato.
- 4 El 1/3 restante flambear con el brandy, añadir un poco de nata y si se desea algo de caldo de carne. Pasar por el turmix o robot hasta conseguir una salsa ligera y ligeramente caramelizada.
- 5 Emplatarse cortando los solomillos en medallones y acompañar de unas patatas horneadas y el chutney a un costado.





## Pollo coquette *con marinado italiano*



### Ingredientes para 10 personas

3,2 Kg	Pollo picantón
<b>70 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Pesto Rojo</b>
50 ml	Vinagre de manzana
200 ml	Aceite de oliva
250 ml	Vino blanco
800 g	Verduras variadas
400 g	Limón
10 g	Sal

### Elaboración

- 1 Limpiar y trocear los picantones en 2 o más partes cada uno dependiendo de su tamaño. Hacer unos pequeños cortes o pinchazos con el fin de que la marinada penetre en la carne lo antes posible.
- 2 Para la preparación de esta marinada mezclar en un recipiente el vinagre, el zumo de limón, el vino, la Primerba® Knorr® de Pesto Rojo, aceite de oliva y sal.
- 3 Introducir los trozos en la marinada asegurándose de que ésta llega bien a todos los rincones del pollo. Mantener así un par de horas o toda la noche si se desea.
- 4 Llegado el momento, disponer en bandejas de horno y hornear a 160°C unos 20 minutos. Una vez hecho, recoger el líquido de la bandeja, retirar el exceso de grasa y ligar ligeramente para obtener una salsa.
- 5 Servir acompañado de unas verduras variadas hechas a la plancha.



## Chuleta a la piedra *con vinagreta templada de verduras al txakoli*



### Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Chuleta de ternera
150 g	Zanahoria
120 g	Calabaza
<b>20 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Ajo</b>
120 g	Pimiento rojo asado tipo piquillo
150 g	Puerro
150 g	Cebolla roja
<b>45 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
150 ml	Aceite de oliva virgen extra
8 g	Sal
3 g	Pimienta
700 g	Patatas
200 ml	Txakoli blanco

### Elaboración

- 1 Cortar todas las verduras en brunoise, o cubos muy pequeños y regulares. En el caso de las verduras menos tiernas, blanquear en agua y sal y refrescar.
- 2 Una vez todas las verduras listas, preparar la vinagreta mezclándolas con el vino txakoli y la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas y de Ajo, sal, pimienta recién molida, y el aceite de oliva. Confitar a baja temperatura durante 45 min, para que se unifiquen los aromas de todos los ingredientes.
- 3 Preparar las chuletas a la plancha o parilla, según proceda y al gusto de nuestro cliente, sirviéndose con la vinagreta de verduras y unas patatas “pont neuve” de guarnición.



## Mil hojas de magret de pato *macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum*



### Ingredientes para 10 personas

600 g	Magret de pato
60 g	Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas
150 ml	Salsa Barbacoa Knorr
200 g	Tortitas de maíz
200 g	Micro mezclum
50 g	Rabanitos

### Elaboración

- 1 Limpiar el magret de pato del exceso de grasa. Colocar en una bolsa de vacío con la Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas y la Salsa Barbacoa Knorr. Envasar al 100%.
- 2 Cocer en rhoner durante 24 horas a 63°C. Enfriar la bolsa de vacío y desilachar el magret de pato en tiras muy finas.
- 3 Volver a mezclar con el jugo de la mezcla de Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas y la Salsa Barbacoa Knorr.
- 4 Cortar las tortitas con un corta pastas y cocer. Dejar enfriar y reservar.
- 5 Hacer hojas con las tortitas y el pato hasta conseguir varios pisos. Decorar con el micro mezclum. Pintar en el plato de madera con un pincel con la Pimerba® Knorr® de Finas Hierbas. Intercalar láminas de rabanito para darle color y sabor fresco a los pisos.

# Pescados y mariscos

## Los aromas más naturales y delicados *para los productos del mar.*

- Suprema de salmón marinado  
con limón y finas hierbas ..... 62
- Escabeche italiano de sardinas con cebolleta ..... 64
- Guiso suave de lubina con emulsión de manzana  
y albahaca ..... 66
- Papillote fresco de merluza  
con piquillos y trigueros ..... 68
- Bacalao confitado con gratinado  
de calabaza y base de brócoli ..... 70
- Dorada salvaje con verduras tiernas confitadas ..... 72



## Suprema de salmón marinado *con limón y finas hierbas*



### Ingredientes para 10 personas

1,8 Kg	Salmón
250 g	Limón
<b>120 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
<b>40 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Ajo</b>
200 g	Puerro
120 g	Tomates cherry
50 ml	Aceite de oliva
120 ml	Bouquet de ensalada

### Elaboración

- 1 Preparar una marinada mezclando bien el aceite de oliva, las Primerbas® Knorr® de Finas y de Ajo, el zumo de limón y un poco de ralladura del mismo.
- 2 Cubrir las supremas de salmón con esta marinada y dejar macerar durante unas horas en la nevera. También se pueden envasar al vacío, reduciendo de esta forma el tiempo de marinado (2 horas).
- 3 Cocinar el salmón en horno seco, mixto o vapor, según el gusto, aproximadamente durante unos 8 min.
- 4 Preparar un bouquet de ensalada recogido en la hoja blanca del puerro y aliñar con con unas gotas de aceite de oliva y limón.



## Escabeche italiano *de sardinas con cebolleta*



### Ingredientes para 10 personas

2 Kg	Sardinas
400 g	Cebolleta
<b>120 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Pesto Rojo</b>
500 ml	Vinagre
50 g	Harina
10 g	Laurel
100 ml	Aceite de oliva
120 g	Tomates cherry
100 ml	Vino blanco
10 g	Pimienta negra
<b>30 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Ajo</b>

### Elaboración

- 1 Retirar las escamas de las sardinas, vaciar y limpiar bien. Enharinar y freír en una sartén por ambas caras. Reservar.
- 2 Escabeche: En una cazuela de barro se dispone la cebolleta cortada en juliana, el vino, el vinagre, un poco de aceite y las especias (laurel y pimienta). Por último añadir las Primerba® Knorr® de Ajo y de Pesto Rojo. Hervir unos 5 minutos hasta que el vinagre se reduce a la mitad.
- 3 Verter el escabeche hirviendo sobre las sardinas fritas y dejar que todo vuelva a hervir, manteniendo así durante un par de minutos. Reservar en frío.
- 4 Servir frío con unas rodajas de cebolleta por encima como si de una ensalada se tratara. También se puede servir tibio o como complemento de otras muchas recetas.



## Guiso suave de lubina *con emulsión de manzana y albahaca*



### Ingredientes para 10 personas

1,7 Kg	Lubina o similar
1 Kg	Mejillones
400 g	Gamba o Langostino
1 Kg	Manzana Granny Smith
<b>40 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Albahaca</b>
35 ml	Aceite de oliva
50 g	Piñones
300 ml	Nata
100 ml	Vino blanco Gewurztraminer

### Elaboración

- 1 Abrir los mejillones al vapor. Guardar el caldo y reservar. Licuar las manzanas.
- 2 Reducir el vino y añadir el caldo de los mejillones y el zumo de manzana. Llevar a ebullición.
- 3 Una vez hierva, incorporar la nata que habremos reducido previamente a la mitad, incorporar la Primerba® Knorr® de Albahaca y emulsionar con la ayuda de un turmix.
- 4 Cocinar el pescado y las gambas a la pancha y disponer platos hondos acompañados de los mejillones sin cáscara.
- 5 Justo antes del pase volver a emulsionar nuestra salsa, rectificar de sal si fuera necesario y mojar el conjunto con ello.
- 6 Como decoración de este plato se pueden incorporar unos piñones tostados y unas gotas de aceite infusionado con la misma Primerba® Knorr® de Albahaca, coronando con unas cerillas de manzana recién cortadas.



## Papillote fresco *de merluza con piquillos y trigueros*



### Ingredientes para 10 personas

1,7 Kg	Lomos de merluza
200 g	Espárragos trigueros
200 g	Pimientos del piquillo asados
500 g	Cebolleta
<b>70 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Pesto Verde</b>
150 ml	Aceite de oliva
120 g	Uvas pasas
-	Papel de hornear

### Elaboración

- 1 Preparar los ingredientes de esta receta antes de que se introduzcan en el horno: cocinando los espárragos ligeramente, tostando los piñones si fuera necesario, asando y pelando los pimientos y precociendo o infusionando las uvas pasas si se desea.
- 2 Rebajar la Primerba® Knorr® de Pesto Verde con el doble de su volumen de aceite. Sin necesidad de esperar a que infusione se cubren los lomos de la merluza aún en crudo con esta mezcla, penetrando el sabor de Primerba hasta su interior.
- 3 Doblar un trozo de papel sulfurizado en forma de sobre y en su interior disponer primero las verduras y frutos secos y encima los lomos de merluza. Doblar el papel asegurando que queda bien cerrado y los dobleces hacia arriba.
- 4 Hornear unos 10-12 minutos a 175 °C aprox. Este plato se puede servir en el mismo sobre donde se ha cocinado.





## Bacalao confitado *con gratinado de calabaza y base de brócoli*



### Ingredientes para 10 personas

- 1,6 Kg Bacalao desalado
- 350 g Brócoli
- 100 ml Vino Blanco
- 500 g Calabaza
- 250 g Mayonesa Hellmann's Original**
- 400 ml Fumet de Pescado Knorr**
- 100 ml Aceite de oliva
- 25 g Primerba® Knorr® de Pesto Rojo**
- 30 ml Aceite de pipas de calabaza

### Elaboración

- 1 Confitar los tacos de bacalao ya desalado durante 1 hora en el aceite de oliva a baja temperatura. Escurrir y reservar el aceite.
- 2 Mientras, preparar un puré consistente de calabaza, únicamente aderezado con unas gotas de aceite de pipas de calabaza y una cucharada de Primerba® Knorr® de Pesto Rojo. Enfriar y reservar.
- 3 Para la salsa de la base preparar un Fumet de Pescado Knorr y una vez hecho triturar junto al brócoli crudo. Emulsionar con la ayuda de un turmix, hasta conseguir una textura cremosa y algo consistente.
- 4 Para el montaje del plato disponer sobre la base la velouté de brócoli y sobre ella un taco de bacalao ya confitado.
- 5 Mezclar el puré de calabaza con la mayonesa y gratinar unos segundos.
- 6 Acabar decorando con unos minifloretes de brócoli y unas láminas de calabaza frita.



**PRUEBA ESTA RECETA CON NUESTRA NUEVA HELLMANN'S VEGANA**



## Dorada salvaje *con verduras tiernas confitadas*



### Ingredientes para 10 personas

1,6 Kg	Dorada lomos
150 g	Tomates maduros
300 g	Ajos tiernos
120 ml	Vino blanco o cava
<b>60 g</b>	<b>Primerba® Knorr® de Finas Hierbas</b>
60 ml	Aceite de oliva
25 g	Azúcar moreno

### Elaboración

- 1 Retirar la piel y las pepitas a los tomates. Lavar y trocear los ajos tiernos y marcarlos ligeramente a la plancha.
- 2 En un recipiente pequeño confitar las verduras preparadas como se indica en el párrafo anterior mezclándolas con el vino, el azúcar, el aceite y la Primerba® Knorr® de Finas Hierbas.
- 3 Calentar muy despacio, sin superar los 50°C aprox, y mantener así durante unos 20 minutos.
- 4 Limpiar y trocear la dorada. Marcar a la plancha y acabar en el horno si fuera necesario.
- 5 Una vez el pescado está en su punto, volcar sobre él nuestras verduras confitadas y una parte de nuestra mezcla de vino y finas hierbas.



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)