

MÁS QUE
MAYO

HELLMANN'S
EST. 1913

LAS MEJORES ENSALADILLAS DE ESPAÑA SE HACEN CON HELLMANN'S

Te ayudamos a llevar la excelencia a tu negocio con las recetas de los ganadores de Gastronomika 2022 y 2023

Descubre nuestros productos y compra online en ufs.com y www.pedidosahora.com



POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO, HELLMANN'S ORIGINAL ESTÁ PRESENTE EN LA RECETA GANADORA DE **LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA.**

...

Te presentamos a los ganadores de la V y VI edición del Campeonato Nacional Gastronomika celebrado en San Sebastián: Pello Noriega y María Bedia y Alex Cerrato.



En este Recetario
encontrarás sus recetas
ganadoras además de otras
propuestas de estos chefs
con productos Hellmann's.

HELLMANN'S ES PROTAGONISTA DE LAS ENSALADILLAS GANADORAS DE GASTONOMIKA 2022 Y 2023

...

Cada año se celebra el Campeonato Nacional Gastronomika en San Sebastián. Se trata de un certamen que reúne chefs de todo el país para demostrar sus habilidades culinarias y son evaluados por un panel de jueces que valoran el sabor, presentación, originalidad y técnica culinaria en la elaboración de recetas estrella de la gastronomía española.



MÁS QUE
MAYO

HELLMANN'S
EST. 1913

HELLMANN'S ES MUCHO MÁS QUE MAYONESA



**HELLMANN'S
ORIGINAL,**
nuestra mejor mayonesa



Marca N.º 1 del mundo en ventas mercado de mayonesas¹
Fuente: Euromonitor, Ingredientes de Cocina y Comidas, ventas en valor,
Mas información en: [Unilever.com/brands/nutrition/hellmanns](https://unilever.com/brands/nutrition/hellmanns)
N1 en cuota de mercado
Fuente: Nielsen Mayonesas C&C TAM Abril 2024 // Nielsen Total
Hiper+Super+Online Participación ventas valor.
Marca N.º 1 elegida por chefs mejor textura
Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020



**ANTONIO
ARRABAL,**
embajador de Hellmann's

CONOCE NUESTRA GAMA SUPERIOR



Hellmann's Original

- Auténtico sabor y textura Hellmann's que realzan el sabor de los ingredientes en la mezcla.
- Múltiples aplicaciones: ensaladillas, salsas frías y acompañamientos.
- Nuevos usos: cocina caliente (pasteles, salsas tibias y paninis) y para gratinar



Hellmann's Professional

- Auténtico sabor Hellmann's. Sabor intenso.
- Múltiples aplicaciones.
- Máxima estabilidad.
- Máxima consistencia: gran comportamiento en procesos exigentes de cocina profesional, catering y hoteles (preparación con antelación, mezclados calientes, rellenos estables, agitados extremos, incorporación de alto % de líquidos y/o aceites).
- Recoge los jugos de otros ingredientes integrándolos en la salsa.



Hellmann's Suave y Ligera

- Sabor suave y textura ligera.
- Un untado fácil, liso y sin esfuerzos.
- Ideal para: salsas frías de sabor suave y de textura fluida (cóctel de marisco, aliños, ensaladas de pasta).
- Menos grasa (25% de aceite) vs una mayonesa estándar.
- Perfecta para elaboraciones más saludables



Hellmann's Tradicional y Cremosa

- Sabor y textura de mayonesa casera.
- Intenso sabor a huevo y textura cremosa fácil de mezclar.
- Aspecto brillante ideal para: decoración, pinchos, tapas y platos en exposición.
- No se oxida, ideal para platos en exposición en barra. Aspecto recién servido durante horas incluso durante el transporte de delivery y take away



Hellmann's Vegana

- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con aceite vegetal y rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol*
- Mantiene la textura cremosa y la estabilidad durante el transporte de delivery y take away.
- Ideal para ensaladillas, sándwich, hamburguesas y salsas frías veganas.
- Una vez abierto se puede conservar en el frigorífico hasta 3 meses.

CONOCE A LOS CHEFS CREADORES DE LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022 Y 2023



“La mayonesa Hellmann’s me aporta el sabor y la textura que busco en una ensaladilla. La añado con la patata aún caliente para ganar cremosidad y aun así mantiene su densidad sin derretirse.”

.....

PELLO NORIEGA

Castro Gaiteru (Llanes, Asturias)

Ganador de La Mejor Ensaladilla de España 2022

“En ningún momento hemos dudado en usar Hellmann’s, la utilizamos siempre en nuestra casa. Para hacer un napado a la ensaladilla, la rebajamos con leche y aceite y sigue manteniendo su carácter, pero con nuestro toque personal.”

.....

MARÍA BEDIA Y ALEX CERRATO

La Viña de Henao (Bilbao)

Ganadores de La Mejor Ensaladilla de España 2023



LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2023

...

María Bedia y Alex Cerrato,
Restaurante La Viña de Henao, Ganadores 2023



PREPARACIÓN

- Un día antes, cortar la cebolla roja en juliana. En un recipiente poner a sudar con un poco de sal, aceite y vinagre.
- Cocer la patata y la zanahoria, aparte cocer el huevo.
- Mezclar la **mayonesa Hellmann's** con un chorro de leche y otro de aceite de oliva, hasta que quede una mezcla que cubra muy bien la elaboración, si es necesario, añadir más mayonesa.
- Pelar la patata y trocear en dados de unos 2cm, la zanahoria y el huevo en 1cm.
- Mezclar la patata, zanahoria y el huevo con la mayonesa hasta trabar.
- Cortar las piparras y las aceitunas en brounoise.
- Para el emplatado, colocar un aro y poner la mezcla de la patata, la zanahoria, el huevo y la mayonesa. Añadir la picada de encurtidos y napar con más mayonesa. Colocar en la parte superior unas láminas de bonito, la cebolla roja y por último la flor de guisante para decorar. Finalizar con un chorro de aceite de oliva.

INGREDIENTES

- 4 Patatas medianas de freír
- 2 Zanahorias
- 2 Huevos
- **250g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**
- Leche
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebolla Roja
- Piparras
- Aceitunas rellenas de anchoas
- Brotes de guisantes
- Bonito en aceite

DESCUBRE
MÁS AQUÍ



MARÍA BEDIA Y ALEX CERRATO

La Viña de Henao (Bilbao)
Ganadores de La Mejor Ensaladilla
de España 2023



LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022

...

Pello Noriega, Restaurante Castru Gaiteru,
Ganador 2022



PREPARACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 °C durante una hora. Dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, el vinagre, la sal, los piquillos picados pequeños y las aceitunas picadas pequeñas.
- Añadir la **Hellmann's Original** y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, colocar unas láminas de ventresca, la piparra picada y un poco de cebollino picado.

INGREDIENTES

- 800g - Patatas Variedad Ágata
- 600g - Hellmann's Original mayonesa sin gluten Cubo 5L
- 50 g - Pimientos del piquillo confitados
- 100 g - Aceitunas manzanilla
- 30 g - Vinagre de Jerez de 12 años
- 45 ml - Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 2 can - Ventresca de bonito
- Piparras
- Cebollino

DESCUBRE
MÁS AQUÍ



PELLO NORIEGA,
Castru Gaiteru, Ganador 2022



ENSALADILLA DE
**CARABINERO CON
MAYONESA DE SUS
JUGOS** Y HUEVAS DE
SALMÓN AHUMADAS 



ENSALADILLA
ROSA 



**BOCADILLO
CRUJIENTE
DE ENSALADILLA** 



ENSALADILLA
**ESTILO
CÉSAR** 



ENSALADILLA DE
**MEJILLÓN EN
ESCABECHE** 



ENSALADILLA CANELÓN
**DE LENGUA Y
ENCURTIDOS** 

**ENSALADILLA DE
CARABINERO
CON MAYONESA DE SUS JUGOS
Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADAS**



ENSALADILLA DE CARABINERO CON MAYONESA DE SUS JUGOS Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADAS

ELABORACIÓN

- Poner la patata a cocer con la zanahoria unos 20 minutos en agua hirviendo con sal. Una vez cocida, picar la patata y la zanahoria y aliñar con la cebolleta picada, el cebollino chino, sal, pimienta y la **Hellmann's Original**. Reservar.
- Pelar el cuerpo del carabinero, separar de la cabeza y reservar. Meter el cuerpo en agua de mar 1 hora en nevera. Saltear la cabeza a fuego vivo durante 1 minuto aproximadamente, glasear con el Brandy y exprimir para sacar todos sus jugos interiores. Mezclar estos jugos con la **Hellmann's Original** y reservar. Sacar el cuerpo del agua de mar, secar bien y con la ayuda de un soplete darle calor por la parte superior durante 30 segundos, cortar en medallones y reservar.
- Poner la ensaladilla en el fondo del plato y napar con la mayonesa de la cabeza del carabinero. Colocar los medallones de carabinero encima y aliñar con las huevas de salmón y un poco de

Elaborada por:
**ANTONIO ARRABAL
Y PELLO NORIEGA**



INGREDIENTES

- 60 g **Hellmann's Original**
- 100 g Patata nueva (o variedad Kennebec)
- 40 g Zanahoria
- 20 g Cebolla tierna
- 5 g Cebollino chino
- Sal y pimienta al gusto
- 80 g **Hellmann's Original**
- 1 carabinero (120 g)
- 25 cl Brandy
- 80 ml Agua de mar
- 8 g Huevas de salmón
- 10 g Cebollino chino



ENSALADILLA ESTILO CÉSAR



ENSALADILLA ESTILO CÉSAR

.....

ELABORACIÓN

- Cocer una patata, pelarla, cortarla a la mitad y vaciar. Reservar.
 - Cocer el filete de pechuga de pollo y trocearlo.
 - Picar unas anchoas.
 - Cortar en dados pequeños el pan y saltearlo con aceite.
 - Cortar la lechuga en chifonade.
 - Colocar los ingredientes en un bol y mezclarlos con la **Salsa César Hellmann's**.
 - Para el emplatado, untar la patata con la Salsa César y colocarla en un plato. Rellenarla con la mezcla. Decorar con un poco de pollo, una anchoa y los croutones
- ...

Elaborada por:
**MARÍA BEDIA Y
ALEX CERRATO**



INGREDIENTES

- 1 Patata
- Pechuga de pollo
- Anchoas
- 1 Pan de molde
- Lechuga romana
- **Hellmann's salsa para ensalada César sin gluten IL**



ENSALADILLA ROSA



ENSALADILLA ROSA



ELABORACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180°C, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de pepinillos, las piparras y las aceitunas.
- Añadir la **Salsa Tártara Hellmann's** y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, poner unos tacos de salmón marinado, unos puntos de **Salsa Cocktail Hellmann's**, huevas de trucha y las flores de caléndula.



Elaborada por:
PELLO NORIEGA



INGREDIENTES

- 600 g Salsa Tártara Hellmann's
- Salsa Cocktail Hellmann's
- 800 g Patatas variedad Ágata
- 50 Pepinillos picados finos
- 50 Aceitunas picadas finas
- 20 Alcaparras picadas finas
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- 300 g Salmón marinado
- Huevos de trucha
- Flores de caléndula



ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE



ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE



ELABORACIÓN

Para los mejillones

- Pochar cebolla, ajo y zanahoria, añadir el pimentón, vinagre de sidra, una hoja de laurel y dejar reducir.
- Por otro lado, abrir los mejillones con un poco de vino blanco.
- Una vez terminado el escabeche, verter parte de este sobre los mejillones en un recipiente hermético y reservar.
- Parte de la verdura la guardamos para decorar y el resto la trituramos con la mayonesa.

Para la ensaladilla

- Cocer las patatas, la zanahoria con piel y el huevo.
- Pelar y cortar la patata en cubos de 2cm y el resto en 1cm.
- Escoger los mejillones más pequeños, cortarlos y los mezclarlos con la patata, la zanahoria, el huevo y mayonesa **Hellmann's Original**.

Emplatado

- En un plato alargado, colocar la mezcla, napar con la mayonesa de escabeche.
- Colocar parte de la verdura escabechada y unos mejillones



Elaborada por:
**MARÍA BEDIA Y
ALEX CERRATO**



INGREDIENTES

- Zanahorias
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón
- Mejillones
- Vinagre de sidra
- Laurel
- Vino blanco
- 4 Patatas
- 4 Zanahorias
- 2 Huevos
- **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**



BOCADILLO CRUJIENTE DE ENSALADILLA



BOCADILLO CRUJIENTE DE ENSALADILLA



ELABORACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 oC durante una hora, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de aceitunas y la salicornia.
- Añadir la **Hellmann's Vegana** y el puré de guisantes y machacar hasta que quede bien cremoso. Meter en una manga.
- Abrir los aguacates por la mitad, quitar el hueso y sacar 3 láminas de cada mitad. Brasear el aguacate con soplete hasta que queden bien tostados, aliñar con sal y aceite.
- Montar con la manga de ensaladilla y las láminas de pasta filo horneadas como si fuera un bocadillo. Poner encima unos puntos de puré de guisantes y colocar un trozo de aguacate.



Elaborada por:
PELLO NORIEGA



INGREDIENTES

- **300 g Hellmann's Vegana**
- 400 g Patatas variedad Ágata
- 50 g Salicornia picada fina
- 50 Aceitunas picadas finas
- 150 g Puré de guisantes
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- 30 g Vinagre de Jerez
- Sal
- 36 Láminas horneadas de pasta filo
- 3 Aguacates



ENSALADILLA CANELÓN **DE ENSALADILLA DE LENGUA** **Y ENCURTIDOS**



ENSALADILLA CANELÓN

DE ENSALADILLA DE LENGUA Y ENCURTIDOS

.....

ELABORACIÓN

- Cocer la lengua o comprarla cocida. Reservar las partes más gruesas para el relleno.
 - Cocer patata, zanahoria y huevo.
 - Pelar y rallar la patata, la zanahoria y la clara de los huevos.
 - Aparte, triturar el bonito con parte de su aceite con la **mayonesa Hellmann's Original**.
 - Picar en brunoise los encurtidos y los trozos grandes de lengua, y añadirlo a la mezcla de patata. Ligar con la mayonesa de bonito. Meter en una manga pastelera.
 - Colocar papel film en la mesada y poner unas láminas finas de lengua. Con la manga pastelera añadir la masa. Cerrar el canelón con ayuda de papel film.
 - Para el emplatado, colocar el canelón en un plato, napar con la mayonesa de bonito y colocar trozos de encurtidos por encima y rallar la yema de los huevos.
- ...

Elaborada por:
**MARÍA BEDIA Y
ALEX CERRATO**



INGREDIENTES

- 1 Lengua de vaca
- 4 Patatas
- 2 Zanahorias
- 2 Huevos
- Bonito en aceite
- **Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L**





PEDIDOS
AHORÁ
.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