

# Recetas para un **Veganuary** inolvidable

Te ayudamos a incorporar platos veggies en tu carta sin hacer cambios en la operativa de tu cocina



Unilever  
Food  
Solutions



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

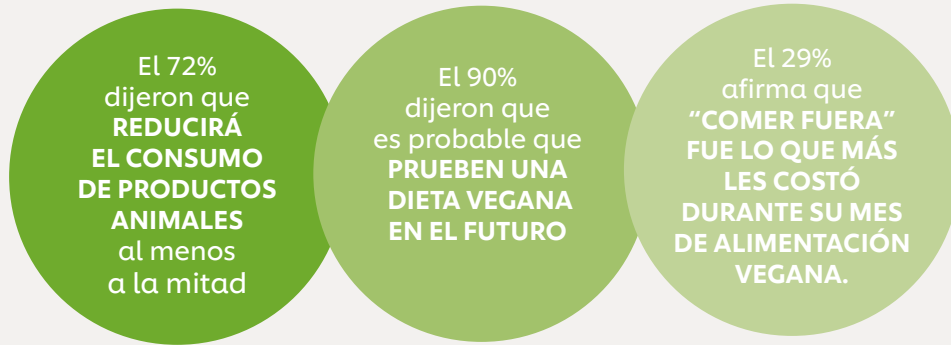
# Súmate al Veganuary y convierte tu local en el destino perfecto este enero

Cada vez hay más personas comprometidas en cambiar sus hábitos alimenticios hacia dietas plant based, ¡llega tu oportunidad para demostrarles que en tu restaurante pueden disfrutar de opciones deliciosas y veganas!

Y es que, la gran mayoría de personas que prueban el Veganuary apuntan que mantendrán estos cambios en su dieta, eliminando o reduciendo el consumo de productos de origen animal.

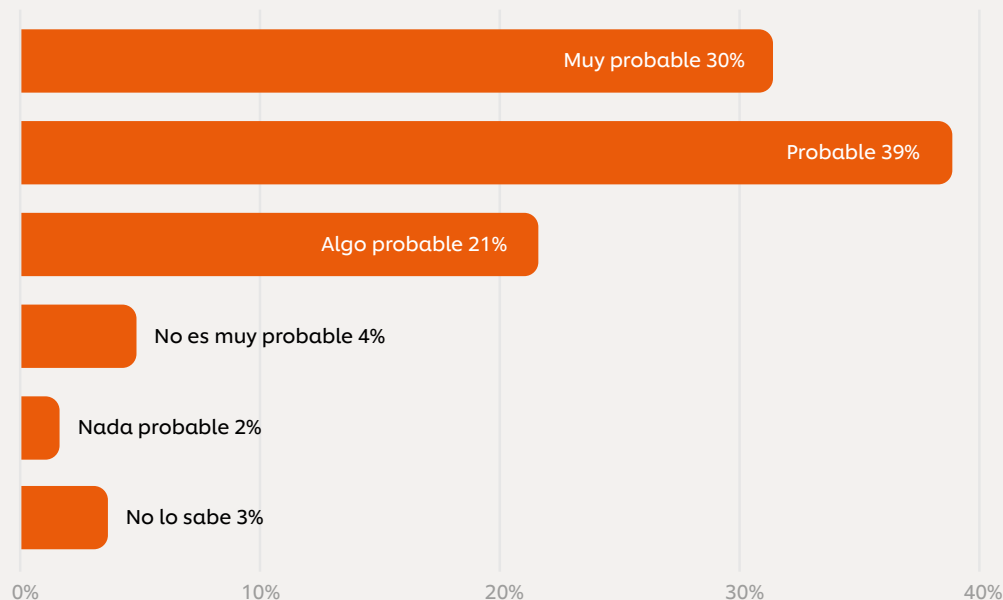


## De los participantes del *Veganuary* del año anterior...



*Desde Unilever Food Solutions queremos ayudarte a no quedarte atrás y hacer que incorporar opciones vegetarianas y veganas de calidad para tus clientes sea fácil y no implique cambios en los procesos de tu cocina.*

## ¿Qué probabilidad hay de que vuelva a probar una dieta vegana en el futuro?



# Los mejores ingredientes para tus mejores recetas veggies.



DESCUBRIR  
MÁS AQUÍ



*Alternativa **100% vegana**  
elaborada por amantes de  
la carne para amantes de  
la carne.*



## ¿Por qué The Vegetarian Butcher?

- 1 Equipo de I+D y fábrica propia,** con proceso de fabricación de varias patentes pioneras.
- 2 Portfolio completamente VEGANO.** Actualmente todos nuestros 10 productos son aptos para veganos.
- 3 Innovación de producto constante** con soluciones de gran versatilidad.
- 4 Sostenibilidad,** reduciendo la huella de carbono, el uso de agua y del suelo Vs. la carne animal.

## NOPOLLO VEGANO

Nuestro Nopollo es la obra maestra de The Vegetarian Butcher. ¡Sensacional sabor y ternura! Perfecto en todo tipo de recetas típicas con pollo. Caja de 1,75kg



## NUGGETS NOPOLLO VEGANO

Nuggets veganos y tan deliciosos como los originales, como todos nuestros productos. ¡Sírvelos con cualquier salsa para dypear y disfrútalos! Caja de 1,75kg.



## NOHOTDOG VEGANO

Un clásico reinventado: El HotDog. Elaborado con una base de proteína vegetal. La combinación perfecta entre sabor tradicional e innovación. Caja 2,1kg.



## ALBÓNDIGAS NOCARNE VEGANAS

Jugosas y perfectas para calentarlas en salsa de tomate. Deliciosas con patatas fritas, arroz o en bocadillo. Caja de 2Kg.



## HAMBURGUESA CRISPY NOPOLLO VEGANA

Una hamburguesa tierna y jugosa con un crujiente rebozado. Caja de 20 unidades.



## HAMBURGUESA CRUDA NOTERNERA VEGANA

La mejor opción para hackear el consumo de la hamburguesa de ternera tradicional. Con una textura y sabor excepcionales que seducirán hasta a los amantes de la carne y, sobre todo, a los chefs. Caja de 20 unidades.



## TIRAS NOTERNERA VEGANAS

Jugosas Tiras de NoTernera ligeramente aderezadas y listas para comer, en frío o en caliente. Ideales para veganizar los platos más carnívoros. Caja de 2kg.



## NOCARNE PICADA VEGANA

Tan versátil como la carne picada y además vegana. Fácil de utilizar, puede ser añadida a cualquier salsa directamente. ¡El complemento ideal para lasañas, boloñesas o pizzas! Caja de 2kg.



## NOLOMO EMPANADO VEGANO

Una alternativa vegetal al lomo extra crujiente con la que podrás crear nuevos platos veggies. Desde el icónico escalope vienés hasta un ingrediente más en sándwiches y ensaladas. Caja de 20 unidades.



## NOPOLLO LISTO PARA COMER VEGANO

Reinventamos nuestro NoPollo para hacértelo aún más fácil con esta opción sin necesidad de cocinar. ¡Ya no tienes excusa! Caja de 1,8kg.





**¿Listo para  
deleitar  
con la mejor  
inspiración  
para el  
Veganuary?**

*Ensalada César*  
**con NoPollo**



## PREPARACIÓN

### Para el NoPollo

- Saltear los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo** en aceite de oliva durante 2 minutos por cada lado hasta que estén dorados.

### Para los picatostes

- Cortar el pan en dados pequeños y colocar en una bandeja.
- Sazonar y mezclar con el aceite de oliva
- Hornear a 160°C durante 10 minutos hasta que estén crujientes

### Para la base de ensalada

- Lavar y cortar en trozos pequeños la lechuga.
- Mezclar las hojas con perejil cortado en rodajas finas y la salsa César.
- Repartir la mezcla en cuencos.
- Añadir el NoPollo y los picatostes calientes.
- Rallar el queso duro vegano sobre la ensalada.

## INGREDIENTES (4 PAX)

- 30 ml - Aceite de oliva
- **300g - The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 300g - Pan de chapata
- 0,5g - Sal
- 1 unidad - Lechuga
- 1g - Pimienta negra molida
- 70ml - Aceite de oliva
- 75g - Queso vegano
- 275 ml - Salsa estilo César vegana
- 20g - Perejil fresco





*Ensalada Teriyaki*  
**con NoPollo**



## PREPARACIÓN

### Para el NoPollo

- Mezclar los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo con la Salsa Teriyaki Knorr Professional**.
- Asar en el horno a 180°C durante 8 minutos.

### Para las verduras

- Recortar las judías verdes y los tallos tiernos de brócoli.
- Escaldar y refrescar las verduras verdes.
- Cortar las setas shiitake en cuartos y marinarlas en aceite de sésamo y salsa de soja.

### Para los fideos

- Poner los fideos de arroz medianos en una cacerola con agua hirviendo.
- Retirar del fuego, tapar y dejar reposar 4 minutos.
- Refrescar los fideos bajo el agua fría, escurrirlos y mezclarlos con la salsa de soja y el aceite de sésamo.

### Para terminar y servir

- Colocar los fideos en platos adecuados.
- Cubrir con rodajas de pepino y verduras aderezadas con aceite de sésamo y salsa de soja.
- Añadir los trozos de **NoPollo** y semillas de sésamo.

## INGREDIENTES (4 PAX)

### Para el NoPollo:

- **100 ml - Knorr Salsa Teriyaki botella 1L**
- **240 g - The Vegetarian Butcher Nopollo Vegano Caja 1,75kg**

### Para las verduras:

- 10 ml - Aceite de sésamo
- 10 ml - salsa de soja y miel
- 40 g - Guisantes
- 40 g - Brócoli
- 80 g - Judías verdes
- 40 g - Setas Shiitake
- 60 g - Col China

### Para los fideos:

- 160 g - Fideos de Arroz
- 6 ml - salsa de soja y miel

### Para terminar y servir:

- 4 ml - salsa de soja y miel
- 6 g - Semillas de sésamo
- 30 ml - Aceite de oliva
- **300g - The Vegetarian Butcher NoPollo**



# *Hummus* **ahumado**



## PREPARACIÓN

---

### Para el hummus

- Batir los garbanzos, el ajo en polvo, el pimentón ahumado, el jugo de limón, el comino en polvo y la sal hasta que quede suave. Agregar la **Hellmann's vegana** y mezclar nuevamente.

### Para los dippers

- Pincelar la masa Flammkuchen con aceite de oliva. Agregar queso vegano desmenuzado, romero y condimentos. Hornear a 250 °C hasta que estén crujientes.

### Para terminar

- Emplatar el hummus con aceite de oliva, rábanos, garbanzos tostados, pimentón ahumado, flores comestibles y berros. Servir con porciones triangulares de Flammkuchen.



## INGREDIENTES (4 PAX)

---

### Para el hummus

- 60 ml - **Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L**
- 100 g - Garbanzos
- 2 g - Pimentón ahumado
- 1.20 g - Comino en grano
- 0.40 g - Ajo en polvo
- 2 ml - Zumo de limón
- Sal al gusto

### Para los dippers

- 108 g - Masa Flammkuchen preparada, estirada finamente
- 18 ml - Aceite de oliva
- 120 g - Queso vegano
- 18 g - Romero
- Sal y pimienta

### Para terminar

- 12 ml - Aceite de oliva
- 40 g - Garbanzos tostados
- 0.80 g - Pimentón ahumado
- 40 g - Rábanos mixtos (negros, sandía, morados), cortados en rodajas muy finas
- Flores comestibles
- Berros

*Espaguetis con*  
**Albóndigas de NoCarne**



## PREPARACIÓN

### Para la salsa y las albóndigas:

- Cortar la cebolla en dados finos y sofreír en la sartén a fuego lento durante 10 minutos. Incorporar el ajo.
- Añadir las **The Vegetarian Butcher Albóndigas NoCarne** y cocinar durante 3 minutos más.
- Añadir agua hirviendo, la mezcla deshidratada de **Salsa Pomodoro y la Primerba de albahaca Knorr Professional**.
- Cocer a fuego lento durante 10 minutos.

### Para los espaguetis:

- En una cacerola grande con agua con sal hirviendo, añadir los espaguetis. Remover y cocinar durante 8-10 minutos hasta que estén al dente.
- Escurrir y mezclar con aceite de oliva.

### Para servir:

- Dividir los espaguetis en tazones, cubrirlos con las **The Vegetarian Butcher Albóndigas NoCarne** y la salsa.
- Rallar queso duro vegano sobre el platillo y añadir la albahaca fresca.

## INGREDIENTES (4 PAX)

### Para la salsa y las albóndigas:

- 2 ml - Aceite de oliva
- **20 g - Knorr Primerba de Albahaca bote de 340g Sin Gluten**
- 320 ml - Agua
- 120 g - Cebollas
- Ajo
- **100 g - Knorr Salsa Pomodoro para pastas deshidratada bote 875g Sin Gluten**
- **340 g - The Vegetarian Butcher Albóndigas NoCarne Veganas Caja 111 piezas**

### Para los espaguetis:

- **300 g - Knorr Spagueti Pasta Seca Caja 3kg**
- 8 ml - Aceite de oliva
- 1.20 g - Sal

### Para servir:

- **6 g - Knorr Primerba de Albahaca bote de 340g Sin Gluten**
- 60 g - Queso vegano



# Fajita de NoPollo



## PREPARACIÓN

---

- Machacar el ajo.
- En una fuente, poner las rodajas, luego verter 4 cucharadas de aceite; espolvorear con chile, comino, mezclar, tapar y dejar reposar en la nevera.
- Precalentar el horno a 210 ° C (termostato 7).
- Cortar los pimientos en tiras y picar las cebollas.
- Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén, poner las cebollas y los pimientos a dorar. Mantener caliente.
- Envolver las tortillas en papel de aluminio y calentarlas 10 minutos en el horno.
- Escurrir los trozos de pollo y dorarlos. En cuanto cojan color, rociarlos con la marinada, tapar y cocer a fuego lento durante 5 min.
- Sazonar las judías y calentar.
- Colocar el **NoPollo** y las verduras en un bol y el arroz y las alubias en otro. Servir junto a las tortillas por separado.

## INGREDIENTES (4 PAX)

---

- **300g - The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 1 ud. - Pimiento rojo
- 1 ud. - Pimiento verde
- 2 uds. - Cebolla
- 2 uds. - Diente de ajo
- 400g - Alubias cocidas
- Arroz blanco
- 8 uds. - Tortillas
- 6 cucharadas - Aceite de oliva
- 1 cucharadita - Chile en polvo
- 1 cucharadita - Comino en polvo





*Hamburguesa*  
**de NoPollo Crujiente  
con mayonesa de Sriracha**



## PREPARACIÓN

- Freír las **The Vegetarian Butcher Hamburguesas NoPollo** Crujientes.
- Mientras tanto, mezclar la **Hellmann's vegana** con la salsa Sriracha.
- Cortar el pan de hamburguesa y poner una buena cantidad de salsa en cada lado.
- Añadir en la mitad inferior la lechuga lollo verde, los pimientos del piquillo troceados y la hamburguesa de NoPollo.
- Añadir un poco más de lechuga lollo verde y pimiento del piquillo encima.

\* **CONSEJO DEL CHEF:** Servir con patatas fritas de boniato crujientes.

## INGREDIENTES (10PAX)

- 10 uds. - Pan de hamburguesa
- **10 uds. - The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoPollo Crujiente**
- 1 ud. - Lollo verde lavado
- Pimiento del piquillo
- **400g - Hellmann's Vegana**
- 100g - Salsa Sriracha



*No Hot Dog*

**con ensalada de col lombarda y mostaza dulce**



## PREPARACIÓN

- Triturar o cortar finamente el repollo y ponerlo en un tazón grande. Espolvorear con  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y mezclar.
- Poner 2 cucharadas de semillas de comino en una sartén pequeña a fuego medio. Agregar el aceite vegetal. Calentar hasta que las semillas de comino se oscurezcan. Agregar al repollo y mezclar bien. Mezclar el vinagre y 3 cucharaditas de azúcar, revolver hasta que se disuelva el azúcar. Agregar al repollo y mezclar bien. Dejar reposar por un mínimo de 10 minutos, cuanto más tiempo mejor (horas o incluso un día). Sazonar con pimienta y sal al gusto.
- Mezclar la mostaza con la mayonesa.
- Cocinar los **NoHotDogs** en agua hirviendo durante 5-7 minutos o en un poco de aceite en una sartén a fuego medio durante 4-6 minutos.
- Picar el perejil.
- Cortar los bollos por la mitad. Untar cada uno con un poco de salsa de mostaza dulce, añadir un poco de ensalada de col lombarda y un **NoHotDog**. Incorporar más salsa de mostaza dulce encima y espolvorear con perejil.

## INGREDIENTES (10PAX)

- **300 g - The Vegetarian Butcher NoHotDog Vegano Caja 28 x 75gr**
- 150 g - Col lombarda
- Sal y pimienta
- Semillas de comino
- 5 unidad - cucharadas de aceite vegetal
- Azúcar
- 4 Cucharadita - Mostaza dulce
- 2 Cucharada - Mayonesa vegana
- Perejil
- 4 unidad - Pan Hot-dog



# *Curry Masala* **con NoPollo**



## PREPARACIÓN

- En una sartén grande a fuego medio-alto echar un poco de aceite, sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes, añadir la guindilla y el curry en polvo. Remover y calentar un poco.
- Añadir los trozos de **The Vegetarian Butcher NoPollo**, las patatas, las verduras y 500 ml de agua, bajar el fuego y dejar hervir a fuego lento durante unos 25 minutos o hasta que todo esté cocido y empiece a espesar.
- Servir caliente con todos los condimentos.

## INGREDIENTES (8-10 PAX)

- 50g - Aceite de oliva
- 300g - Cebolla, cortada en dados de 2cm
- 10g - Ajo picado
- 1 ud. - Guindilla picada
- 30g - Curry Masala en polvo
- **600g - The Vegetarian Butcher NoPollo**
- 300g - Patata, pelada y cortada en trozos de 3cm
- 250g - Judía verde
- 500 ml - Agua

### Condimentos:

- 10 uds. - Bara's (pan dulce)
- 10 uds. - Roti (pan indio)
- 400g - Arroz basmati
- Chutney



*Hamburguesa*  
**de NoTerнера al grill  
al estilo italiano**



## PREPARACIÓN

### Para la Hamburguesa

- Mezclar la **Hellmann's Vegana** con la **Primerba de Albahaca de Knorr Professional**.
- Marinar los tomates cherry con aceite de oliva y secarlos parcialmente en el horno a 50 °C durante 3 horas.
- Cocinar a la plancha o grill la **The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTernera** con un poco de aceite a fuego medio.
- Hornear la chapata en aceite hasta que se dore.
- Para terminar, montar todos los ingredientes en el pan de chapata.

## INGREDIENTES (4 PAX)

- **4 cu - The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTernera Vegana 20 x 113g**
- 0.40 unidad - Pan de chapata
- Aceite
- **100 g - Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L**
- **8 g - Knorr Primerba de Albahaca bote de 340g Sin Gluten**
- 160 g - Tomate cherry
- Queso vegano
- Aceite de oliva
- 40 g - hojas de espinacas baby
- Albahaca fresca





*Soufflé*

**de Brownie de Chocolate**



## PREPARACIÓN

- Pelar las peras. Hervirlas en una olla con el vino rojo, anís estrellado y la canela. Asegurarse de cubrir las peras completamente en el vino para obtener un color homogéneo. Hervir a fuego lento durante 30 minutos, apagar el fuego y dejar reposar.
- Precalentar el horno a 150°C.
- Verter el **Brownie Carte D'Or** y el agua en un tazón para mezclar. Mezclar durante 1 minuto a baja velocidad con una batidora eléctrica.
- Engrasar moldes con grasa vegetal y aplicar una ligera capa de harina.
- Verter la mezcla de brownie en los moldes y hornear durante 10 minutos.
- Desmoldar y emplatar directamente o servir directamente en los moldes.
- Acompañar con la pera pochada y una cucharada de la reducción de vino tinto.
- Finalizar con una bola de helado de frambuesa.

## INGREDIENTES (4 PAX)

- **176 g - Brownie Carte D'Or 30 porcones Vegano**
- 62 ml - Agua
- 4 unidad - Peras pequeñas para cocinar
- Vino rojo
- Anís estrellado
- Canela
- **Sorbete Frambuesa Carte d'Or 2,4L Vegano**





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)