



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



IDEAS PARA UN DELICIOSO MENÚ DE **NO**CARNE

*Descubre la carne del futuro 100% vegetariana,
elaborada por amantes de la carne, para
amantes de la carne*



MENÚ

- 5 Hamburguesa de **No**Ternera con patatas rústicas
- 6 Canelones de **No**Carne picada
- 7 Club Sándwich con **No**Pollo
- 8 Albóndigas **No**Carne al estilo Viet Hao Sao
- 9 Albóndigas **No**Carne con salsa de tomate
- 10 Lasaña de **No**Carne picada
- 11 **No**Hot Dog con pepino, cebolla y chucrut
- 12 Burrito mexicano de **No**Carne picada
- 13 Fideos con **No**Pollo salteados
- 14 Pizza con **No**Hot Dog y pimientos
- 15 Ragú de **No**Pollo con hongos
- 16 Bocadillo **No**Pollo
- 17 Barqueta Tex Mex de **No**Carne picada
- 18 Hamburguesa de **No**Ternera con queso
- 19 **No**Pollo teriyaki con bimi y arroz
- 20 Pastel de **No**Carne picada
- 21 Espaguetis **No**Carne picada a la boloñesa
- 22 Cómo servir nuestros nuggets de **No**Pollo
- 23 "Chuleta" de productos





IDEAS PARA UN DELICIOSO
MENÚ DE NOCARNE

**CARNE 100%
VEGETARIANA
CON EL SABOR
Y TEXTURA DE
LA CARNE**



HAMBURGUESA DE NOTERNERA CON PATATAS RÚSTICAS

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 8 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Cortar los panecillos en rebanadas y marcarlos. Reservar.
2. Marcar en plancha la hamburguesa cruda NoTernera.
3. Untar los panecillos con el ketchup y la mayonesa o salsa vegana, añadir el queso loncha vegano y poner el resto de los ingredientes
4. Terminar con la parte superior del pan.
5. Acompañar de patatas fritas estilo rústico.

- 10x Hamburguesa cruda NoTernera
- 10x Panecillos
- Queso loncha vegano
- Tomate
- Pepinillos
- Lechuga
- Cebolla morada
- Ketchup
- Mayonesa Hellmann's Vegana
- Patatas fritas rústicas

Coste
ración desde

1,95€

CONSEJO DEL CHEF

Se puede servir también con patatas crujientes de boniato condimentadas con un poco de zaatar.

CANELONES DE NOCARNE PICADA

VEGETARIANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 40 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 170 °C.
2. Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir las setas y la NoCarne picada e incorporar la salsa de tomate para pasta y los tomates cortados.
3. Cocinar todo a fuego alto y dejar reducir. Reservar y enfriar.
4. Ponerlo en una manga pastelera y rellenar los canelones. Colocarlos en una bandeja de horno y añadir la salsa bechamel.
5. Espolvorear el queso Cheddar rallado por encima y meter la bandeja en el horno durante 30-45 min.
6. Emplatar y adornar con un poco de perejil picado.

- 2x Cebolla grande en cubos
- 5x Dientes de ajo picados
- 500g Setas
- 1kg NoCarne picada
- 1kg Salsa de tomate para pasta
- 5x Tomates cortados en cubos
- 750ml Salsa bechamel
- 250g Queso Cheddar rallado
- Perejil

Coste
ración desde
1,95€

CONSEJO DEL CHEF

Es muy fácil crear una variante vegana de esta versión, solo se tiene que cambiar el queso Cheddar y la salsa bechamel por una variedad vegana. También se puede añadir lentejas, espinacas y todo tipo de frutos secos o semillas.

CLUB SANDWICH CON NOPOLLO

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 5 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. En una sartén antiadherente, añadir un chorrito de aceite y marcar los NoPollo hasta que estén dorados. Dejarlos a un lado y mantener calientes.
 2. Tostar el pan.
 3. Untar el pan con Hellmann's Vegana e incorporar la lechuga, el pepino, el tomate y las lonchas de queso. Añadir otra rebanada de pan tostado con Hellmann's Vegana e incorporar los NoPollo. Incorporar un poco más de lechuga y acabar con una tercera rebanada de pan tostado con Hellmann's Vegana.
 4. Cortar en diagonal y poner un palillo de madera para mantener todo unido.
 5. Por último, servir con las patatas fritas.
- 30x Rebanadas gruesas de pan blanco
 - 750g NoPollo
 - 7x Tomates en rodajas
 - 3x Pepino en rodajas
 - 10x Lonchas de queso
 - Hojas variadas de lechuga
 - Patatas fritas
 - Hellmann's Vegana al gusto

Coste
ración desde
1,65€

CONSEJO DEL CHEF

Puedes añadir cualquier ingrediente según prefieras como, por ejemplo, berros o alcaparras o dar un toque de lima a la Hellmann's Vegana. Además, si quitas el queso puedes convertir esta receta en vegana.

ALBÓNDIGAS DE NOCARNE AL ESTILO VIET HAO SAO

VEGETARIANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 20 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Saltear en un wok, con el aceite de maíz bien caliente, las cebolletas, y el jengibre hasta que estén dorados.
2. Agregar el puerro, la pasta de frijoles dulces, el ajo y saltear bien hasta que se pochen los ingredientes.
3. Agregar las Albóndigas de NoCarne, el aderezo vegetariano, la salsa teriyaki, el azúcar, la soja y el agua. Añadir la fécula de patata y dejar reducir 5 minutos a fuego medio.
4. Decorar con hojas de cilantro.

- 1 Kg. Albóndigas de NoCarne
- 250 ml aceite de maíz.
- 250 gr Cebolletas.
- 200 gr Jengibre.
- 100 gr Puerros.
- 250 gr Pasta frijoles dulces.
- 150 Salsa teriyaki
- 150 gr Azúcar.
- 100 ml Soja.
- 60 gr Fécula patata.
- 250 ml Agua
- Cilantro.

Coste
ración desde
2,20€

CONSEJO DEL CHEF

Tambié puede cambiar la pasta dulce de frijoles por pasta de maiz dulce. Asimismo, es un buen plato para acompañar con un puré de patatas.

ALBÓNDIGAS DE NOCARNE CON SALSA DE TOMATE

VEGETARIANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 8 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Llevar una olla con agua y la salsa de tomate Knorr a ebullición.
2. Añadir las Albóndigas NoCarne. Dejar hervir a fuego lento un minuto
3. Servir con hojas de albahaca

- 1 kg Albóndigas NoCarne
- 1 l Agua
- 160g Knorr Salsa de tomate
- 50g hojas albahaca fresca

Coste
ración desde
2,55€

CONSEJO DEL CHEF

Dale un toque extra a la salsa de tomate añadiendo especias, tomates Cherry o ajo.

LASAÑA DE NOCARNE PICADA

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 60 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 175 °C.
2. Saltear la cebolla, el pimiento, la zanahoria y el ajo con un poco de aceite de oliva. Añadir los tomates, la salsa de tomate y el tomillo y dejar que se cocine a fuego lento durante 8-10 min.
3. Agregar la NoCarne picada y sazonar al gusto.
4. Empezar con una pequeña capa de salsa de tomate en una fuente de horno. Colocar las láminas de lasaña encima y cubrir con una capa de NoCarne picada. Repetir el procedimiento y terminar con láminas de lasaña.
5. Cubrir todo con la salsa bechamel y espolvorear con el queso rallado.
6. Hornear durante 55-60 min hasta que esté bien dorado.
7. Una vez listo, espolvorear un poco de perejil picado por encima.

- 1kg NoCarne picada
- 1kg Tomate
- 3x Pimiento rojo picado
- 25g Zanahoria
- 7x Dientes de ajo picados
- 1l Tomates en lata o salsa de tomate
- 30x Láminas de lasaña
- 500g Queso rallado
- 250ml Salsa bechamel
- 120g Cebolla
- 50ml Aceite de oliva
- Perejil picado
- Tomillo picado

Coste
ración desde

1,85€

CONSEJO DEL CHEF

También se puede utilizar una salsa para pasta vegana lista para usar en lugar de salsa de tomate y añadirle espinacas o berros.

NOHOT DOG CON PEPINO, CEBOLLA Y CHUCRUT

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 10 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno y asar los NoHot Dogs hasta que estén dorados.
2. Cortar los panecillos o brioche y extender en la capa inferior la Mostaza a la americana Hellmann's. Añadir encima el chucrut cocido y el NoHot Dog.
3. Adornar con todos los encurtidos y rematar con una buena porción de Ketchup Hellmann's.

- 10x Panecillos de Hot Dog blanco o de brioche
- 10x NoHot Dog
- 250g Chucrut cocido
- 125g Pepino encurtido
- 125g Cebolla roja encurtida
- 125g Pepinillos
- Mostaza a la americana Hellmann's
- Ketchup Hellmann's

Coste
ración desde

1,70€

CONSEJO DEL CHEF

También es una muy buena combinación prepararlo en la barbacoa y añadir cebolla crujiente encima. Como alternativa, se puede sustituir los pepinos encurtidos por kimchi.

BURRITO MEXICANO DE NOCARNE PICADA

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 25 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Sofreír con un poco de aceite la cebolla roja, el pimiento y el ajo.
3. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el maíz, los frijoles, el jalapeño y el tomillo. Dejar a fuego lento durante 8-10 min.
4. Agregar la NoCarne picada y sazonar al gusto.
5. Colocar la mezcla sobre las tortillas mexicanas y enrollarlas. Colocarlas en una fuente de horno y espolvorear el queso Cheddar rallado encima.
6. Hornear durante 15-20 min hasta que estén bien dorados.
7. Por último, espolvorear un poco de pimentón ahumado por encima.

Coste
ración desde
1,85€

CONSEJO DEL CHEF

Combínala con guacamole y salsa de tomate picante para darle un toque diferente.

- 1 kg NoCarne picada
- 20x Tortillas mexicanas
- 1 kg Tomate cortado en cubos
- 1l Tomates en lata o salsa de tomate
- 500g Queso Cheddar rallado
- 300g Cebolla roja cortada en cubos
- 250g Maíz
- 250g Frijoles
- 7x Dientes de ajo picados
- 2x Pimientos rojo picado
- 50ml Aceite de oliva
- Tomillo picado
- Pimentón ahumado
- Pimiento jalapeño (opcional)

FIDEOS CON NOPOLLO SALTEADOS

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 10 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Cocinar los fideos según las instrucciones de cocción del paquete, escurrir y enfriar bajo el agua corriente.
2. En un wok, a fuego medio-alto marcar el NoPollo hasta que se dore y añadir la cebolla, el ajo, el shiitake y el resto de verduras. Cocinar las verduras al dente.
3. Desglasar el wok con un chorro de salsa de soja y/o soja dulce, añadir los fideos y calentarlo todo.
4. Decorar con las semillas de sésamo negro.

- 400g NoPollo
- 250g Udon o fideos de huevo
- 300g Cebolla cortada en juliana
- 7x Dientes de ajo picados
- 375g Tirabeques
- 375g Grellos
- 375g Shiitake
- 2x Col china
- 12x Cebolletas
- Salsa de soja vegana
- Soja dulce
- Sésamo negro

Coste
ración desde
1,25€

CONSEJO DEL CHEF

Es posible cambiar o añadir otros vegetales a este plato como, por ejemplo, judías verdes, brotes de soja, edamame, etc. También se pueden cambiar los fideos por una variante vegana como el trigo sarraceno o el trigo entero.

PIZZA CON NOHOT DOG Y PIMIENTOS

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 10 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Saltear la cebolla hasta que quede traslúcida. Aderezarla con el orégano e incorporar el tomate en cubos. Añadir la salsa de tomate y dejar que hierva hasta que espese. Salpimentar al gusto y triturar.
3. Agregar la salsa a la base de pizza, los trozos NoHot Dog cortados, los pimientos y la cebolla roja en aros.
4. Espolvorear el queso rallado (opcionalmente vegano) encima y hornear durante unos 10 min hasta que quede bien dorado.
5. Terminar con un poco de pimienta negra recién molida.

Coste
ración desde
2,45€

CONSEJO DEL CHEF

Con la pizza, no hay límites. Añade o cambia todo tipo de guarniciones al gusto. Por ejemplo, combina la rúcula, los berros o un poco de salsa pesto.

Pizza:

- 10x NoHot Dog
- 10x Tomates naranjas cortados en cubos
- 3x Pimiento rojo cortado en juliana
- 3x Pimiento amarillo cortado en juliana
- 120g Cebolla roja cortada en aros
- 500g Queso rallado (opcional vegano)

Salsa:

- 4 bases de pizza fresca o masa prefabricada
- 4x Tomates cortados en rodajas
- 1x Cebolla picada
- 200ml Salsa de tomate
- Orégano fresco o seco
- Pimienta negra

RAGÚ DE NOPOLLO CON HONGOS

VEGETARIANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 6 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 12 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Marcar el NoPollo con un poco de aceite hasta que se dore.
2. Saltear los champiñones hasta que estén dorados. Desglasar con vino blanco.
3. Incorporar el NoPollo y la crema a los champiñones. Dejar cocer a fuego lento durante unos minutos.
4. Subir el fuego y añadir la Maizena diluida en un poco de agua fría. Seguidamente, bajar el fuego y sazonar al gusto.
5. Servir con arroz o volovanes. Espolvorear un poco de perejil picado por encima.

- 400g NoPollo
- 1,5kg Arroz cocido o 10 volavanes
- 1kg Setas mixtas cortadas en rodajas
- 625ml Crema o crème fraiche
- 200ml Vino blanco seco
- Maizena
- Perejil picado

Coste
ración desde
1,90€

CONSEJO DEL CHEF

Añade espinacas a los champiñones o espolvorea un poco de queso de cabra por encima para conseguir un sabor más marcado. También se puede cambiar el perejil por cebollino picado.

BOCADILLO NOPOLLO

VEGETARIANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 8 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 5 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. En una sartén antiadherente a fuego medio agregar un buen chorro de aceite.
2. Poner los NoPollo en la sartén hasta que queden dorados.
3. Sazonar al gusto y agregar las hierbas provenzales. Saltear todo durante 1 min y reservar en papel absorbente.
4. Mezclar la Hellmann's Vegana con el zumo de la lima y la piel rallada. Sazonar la mezcla al gusto.
5. Extender la Hellmann's Vegana de lima en ambos lados del pan cortado. A continuación, alisar las hojas de lollo verde en el lado inferior del pan junto con el tomate, las rodajas de queso y el pepino.
6. Colocar el NoPollo sobre las cuatro mitades de pan, cerrar y servir.

Coste
ración desde
1,80€

- 800g NoPollo
- 125g Hellmann's Vegana
- 5x Barras de pan
- 15x Hojas de lollo verde
- 15x Tomates cortados en rodajas
- 10x Queso Edam en láminas
- 3x Pepinos cortados en rodajas
- 2x cucharadas de Hierbas provenzales
- 1x Lima en zumo
- Piel de lima rallada

CONSEJO DEL CHEF

Para darle un toque diferente, se puede cambiar la Hellmann's Vegana de lima por curry con huevo cocido. Casi cualquier ingrediente va bien con esta receta: nueces, semillas, verduras asadas o escabechadas, etc.

BARQUETA TEX MEX DE NOCARNE PICADA

VEGETARIANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 25 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. En una paella, sofreír con un poco de aceite con el pimiento y el tomate en cubos.
3. Añadir la NoCarne picada, los frijoles, el maíz y especias al gusto. Dejar sofreír hasta perder todo el líquido. Reservar.
4. Colocar en la base de las barquetas un poco de guacamole, después agregar la mezcla anterior sobre las barquetas. Colocar en una fuente de horno y espolvorear queso rallado encima.
5. Hornear durante 10-15 min hasta que el queso se derrita.
6. Por último, acabar con los cubos de tomate y los cubos de aguacate aderezados con limón y aceite de oliva.

CONSEJO DEL CHEF

Para los más atrevidos, se puede añadir un poco de salsa de tomate picante a este plato para hacerlo aún más auténtico.

Coste
ración desde

2,10€

- 1 kg NoCarne picada
- 10x Barquetas mexicanas
- 500g Tomate en cubos
- 3x Pimientos rojos picados
- 250g Maíz
- 250g Frijoles negros
- 500g Mozzarella
- 375g Aguacate en cubos
- 250ml Limón en zumo
- 375g Guacamole
- 50ml Aceite de oliva
- Pimentón ahumado dulce
- Pimentón ahumado picante
- Comino en polvo
- Jengibre en polvo
- Cebolla en polvo
- Ajo en polvo
- Orégano
- Pimienta de cayena

HAMBURGUESA DE NOTERNERA CON QUESO

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 6 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 8 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. En una sartén, agregar un chorrito de aceite y saltear la Hamburguesa cruda de NoTernera hasta que esté bien dorada.
3. Poner las Hamburguesas de NoTernera en una bandeja de horno y colocar el queso cheddar encima de los panecillos.
4. En la misma sartén, freír los aros de cebolla hasta que estén cocidos y translúcidos. Desglasar con la Salsa Barbacoa Hellmann's y reservar.
5. Untar los panecillos con la Hellmann's Vegana, poner la lechuga y colocar encima las Hamburguesas de NoTernera calientes.
6. Agregar las rodajas de tomate y las cebollas glaseadas calientes encima. Terminar con la parte superior del panecillo.

- 10x Hamburguesa cruda NoTernera
- 10x Panecillos
- 10x lonchas Queso Cheddar vegano
- 10x Hojas de lechuga
- 5x Cebollas moradas en aros
- 3x Tomates en rodajas
- Salsa de Tomate Knorr
- Hellmann's Vegana
- Salsa Barbacoa Hellmann's

Coste
ración desde
2,55€

CONSEJO DEL CHEF

Para hacer diferentes versiones de este plato, es muy fácil simplemente cambiando las rodajas de tomate por algunos vegetales encurtidos o kimchi.

NOPOLLO TERIYAKI CON BIMI Y ARROZ

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 8 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 10 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Hervir el arroz basmati y reservar.
2. A parte, cocer los bimis, las judías verdes y los brotes de caña de azúcar. Reservar.
3. En una sartén con un poco de aceite, freír a fuego lento los NoPollo hasta que se doren.
4. En la misma sartén, con el fuego más alto, añadir el aceite de sésamo tostado, los shiitakes y los ajos picados. Cuando estén más dorados, cubrir todo con la Salsa Teriyaki Knorr.
5. A parte, marcar los bimis, la col china, la soja y las judías verdes. A continuación, agregar todas las verduras en la sartén de los NoPollo. Sazonar al gusto.
6. Finalmente, en un bol colocar el arroz con el NoPollo y las verduras al teriyaki. Decorar con algunas semillas de sésamo blanco.

- 800g NoPollo
- 500g Shiitake
- 500g Bimis cortados en diagonal
- 500g Brotes de caña de azúcar
- 375g Col china
- 250ml Salsa Teriyaki Knorr
- 250g Arroz basmati
- 250g Judías verdes
- 250g Soja
- 3x Ajos bien picados
- Semillas de sésamo blanco
- Aceite de sésamo tostado al gusto

Coste
ración desde

1,65€

CONSEJO DEL CHEF

Para darle un toque crujiente a esta receta, solo es necesario agregar algunos anacardos tostados o cebollas fritas crujientes.

PASTEL DE NOCARNE PICADA

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 12 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 50 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Precalentar el horno a 175 °C.
2. Freír en una sartén grande con un poco de aceite la NoCarne picada hasta que esté dorada y reservar.
3. Agregar otro chorrito de aceite e incorporar la cebolla, el apio, la zanahoria, los guisantes, los puerros, el nabo y el ajo. Freír todo hasta que la cebolla se vuelva translúcida y las verduras estén cocidas.
4. Añadir los tomates, el jugo vegano y el tomillo. Dejar hervir todo a fuego lento durante 10-15 min para que se espese un poco.
5. Calentar el Puré de patata Knorr.
6. En un plato grande o diez pequeños, colocar la NoCarne picada con las verduras y cubrir con el puré de patata.
7. Hornear durante 40-50 min hasta que esté dorado.

- 1kg NoCarne picada
- 1kg Tomate en cubos
- 1,250g Puré de patata Knorr
- 500ml Jugo vegano
- 200g Cebolla picada
- 200g Apio en cubos
- 200g Zanahoria en cubos
- 200g Guisantes
- 200g Puerros en cubo
- 200g Nabo picado
- 5x Dientes de ajo picados
- Aceite de oliva
- Tomillo

Coste
ración desde
1,95€

CONSEJO DEL CHEF

Si quieres sorprender a tus comensales, sustituye el puré de patatas por puré de guisantes y acompáñalo de una ensalada.

ESPAQUETIS NOCARNE PICADA A LA BOLOÑESA

VEGETARIANO/VEGANO



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 20 min | **COMENSALES:** 10 personas | **DIFICULTAD:** fácil

1. Freír en una sartén grande con un poco de aceite la NoCarne picada hasta que esté dorada y crujiente. Reservar.
2. En la misma sartén, añadir otro chorrito de aceite y agregar la cebolla, el pimiento, la zanahoria y el ajo y fríalos hasta que la cebolla se vuelva translúcida.
3. A continuación, incorporar los tomates y la Salsa de tomate Knorr, el tomillo y sazonar al gusto. Dejar hervir a fuego lento durante 8-10 min.
4. Mientras tanto, cocinar los espaguetis de acuerdo con las instrucciones de cocción. Mantener calientes rociando un poco de aceite de oliva en la parte superior.
5. Colocar los espaguetis en un plato y cubrirlos con la salsa boloñesa. Espolvorear encima el queso rallado vegano, un poco de albahaca picada y pimienta negra recién molida.

Coste
ración desde
1,45€

- 500g NoCarne picada
- 875ml Salsa de tomate Knorr
- 750g Spaguetti Knorr
- 500g Tomate en cubos
- 500g Queso vegano rallado
- 300g Cebolla picada
- 250g Zanahoria en cubos
- 7x Dientes de ajo picados
- 3x Pimiento rojo picado
- Aceite de oliva
- Albahaca picada
- Tomillo picado
- Pimienta negra

CONSEJO DEL CHEF

La pasta admite un sin fin de ingredientes. Consigue un sabor diferente añadiendo espinacas o berros.

CÓMO SERVIR NUESTROS NUGGETS DE NOPOLLO

Los nuggets son uno de los elementos imprescindibles en el **Casual Food**. Un formato pequeño y cómodo que ha despertado pasiones por todo el mundo. Si bien puede parecer un plato bastante sencillo de preparar, **puedes jugar con diferentes ingredientes** para darle una vuelta de tuerca y sorprender a tus clientes.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



CON GUISANTES, PATATAS Y KETCHUP

¿Quién dice que la verdura no tiene cabida en un buen plato de **Casual Food**? Añade un toque verde a tus nuggets y sorprende con la combinación dulce de los guisantes y las patatas. **Un combo original y delicioso** que le dará un giro gourmet a la presentación de los nuggets. Pruébalo y sorprende a tus clientes ¡seguro que repiten!



CON FRIJOLES

Los frijoles son los grandes protagonistas de la **comida mexicana** y uno de los secretos de su éxito internacional. Aprovecha su sabor suave y su textura terrosa para ofrecer una **fusión gastronómica** que seguro que no deja a nadie indiferente. Presenta tus nuggets con una buena ración de deliciosos frijoles y ¡que viva México!



CON KETCHUP Y MAYONESA HELLMANN'S

Si eres más de presentaciones clásicas, apuesta por **las salsas más conocidas de todo el mundo**: el ketchup y la mayonesa. Una combinación tradicional pero ganadora. Al fin y al cabo, por algo se mantienen como las salsas por excelencia para acompañar nuggets, patatas y hamburguesas, ¿no?

"CHULETA" DE PRODUCTOS



HAMBURGUESA CRUDA NOTERNERA

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 2,26Kg con 20 hamburguesas de 113g



NOCARNE PICADA

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



NOPOLLO

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

Nuggets veganos y tan deliciosos como los originales, como todos nuestros productos. ¡Sírvelos con cualquier salsa para dipear y disfrútalos!

Caja de 1,75kg con aprox. 97 piezas



NOHOT DOG

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

Caja 2,1kg con 28 salchichas de 75gr



ALBÓNDIGAS NOCARNE

Jugosas, vegetarianas y perfectas para calentarlas en salsa de tomate y acompañarlas con pasta. Deliciosas con patatas fritas, arroz o pan, ¡o simplemente como un snack independiente!

Caja de 2Kg con 118 albóndigas de 17g



Los productos con este logo son veganos, todos los demás productos son vegetarianos.



Todos nuestros productos se distribuyen en congelado y se han congelado mediante proceso IQF (Individual Quick Frozen- Ultracongelados Individualmente)

Unilever España, S.A. C. Tecnología 19. 08840 Viladecans (Barcelona)

www.ufs.com

informacion.foodsolutions@unilever.com

☎ 902 101 543

www.thevegetarianbutcher.es



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™