

HELLMANN'S

EST. 1913



ROMPÉ LAS REGLAS Y EXPLORÁ LOS SABORES



1 MAYONESA 29 RECETAS



Sabemos también que la gastronomía evoluciona, se transforma y que algunas reglas tienen que adaptarse

Sea para crear platos 100% nuevos o hacer una nueva versión de los tradicionales, La mayonesa Hellmann's Suave entrega la calidad y el perfil de sabor que necesitas para trabajar tus preparaciones.

Es una base versátil aplicable a gran variedad de platos y preparaciones. Tiene el equilibrio perfecto de la cremosidad del aceite con la frescura del limón ofreciendo un sabor neutro y la textura para darle cuerpo a algunas preparaciones tanto en aplicaciones calientes como frías.

Pedimos a nuestros chefs que rompieran las reglas y exploraran los sabores y nos han creado 29 recetas con 1 sola mayonesa.



Índice

TOPPING & DIPPING	4
SANDWICH, ENSALADAS Y VINAGRETAS	12





TOPPING & DIPPING

1 Dip estilo Oriental

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Salsa de soja	10ml
Aceite de sésamo	2g
Jengibre en polvo	1g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar cerdo y carnes blancas.



2 Dip de curry y miel

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Curry	2g
Miel	10g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar cerdo y carnes blancas.



3 Dip de semillas tostadas

Mayonesa Hellmann's Suave
Mix de semillas
Aceite de sésamo

100g
20g
2g

Procedimiento

Tostar las semillas en una sartén a seco. Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar carnes blancas y vegetales.



4 Dip con pepinos agridulces, cebolla y mostaza

Mayonesa Hellmann's Suave
Pepino agridulce brunoise
Cebolla seca rehidratada
en agua y escurrida
Aceite de sésamo

100g
40g
20g
20g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de carnes y embutidos.

5 Dip de frutos rojos & hot chili

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Vinagre de frutos rojos	20g
Mermelada de frutos rojos light	40g
Tabasco	Gotas

Procedimiento

- En vinagre de alcohol, sin base aromática, macerar los frutos rojos 2 hs.
- Ecurrir o usar directamente
- Incorporar a la mayonesa despacio y batir.

Tips

- Se puede hacer puré con la fruta utilizada e incorporar a la preparación, para dar color y mas sabor.
- Ideal para acompañar mariscos y ensaladas de vegetales



6 Dip de pepino y zanahorias fresh

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Pepino fresco brunoise	50g
Zanahoria fresca brunoise	50g
Aceto balsámico	5g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tips

Ideal para acompañar aves, pescados, mariscos y recetas vegetarianas.



7 Dip green

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Brócolis cocidos al vapor	100g

Procedimiento

Procesar el brócoli junto a la mayonesa.

Tip

Ideal para acompañar aves y recetas vegetarianas



8 Dip de calabaza asada

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Calabaza al horno	100g
Azúcar rubia	10g

Procedimiento

Procesar la calabaza junto a los demás ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar aves y recetas vegetarianas.



9 Dip de olivas negras

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Aceitunas negras sin carozo	100g
Tomillo fresco	2g
Aceite de oliva	20 ml

Procedimiento

Picar muy fino las aceitunas y mezclar todos los ingredientes .

Tip

Ideal para acompañar carnes blancas.



10 Sour cream onion

Mayonesa Hellmann's Suave	50g
Queso crema descremado o light	50g
Cebolla seca rehidratada en agua y escurrida	25g
Vinagre de alcohol	10g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de carnes y ensaladas.



11 Chiminesa

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Orégano seco	2g
Aji molido	2g
Pimienta negra	1g
Ajo en polvo	2g
Aceite de girasol	20 ml
Vinagre de vino	10g
Vino blanco	5g
Ajo en escamas deshidratado	1g

Procedimiento: Mezclar bien todos los ingredientes.

Tips: Ideal para acompañar todo tipo de carnes y embutidos a la parrilla.



12 Salsa Pebre

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Tomate sin semillas brunoise	50g
Ajo en polvo	2g
Cebolla morada brunoise	25g
Aji picante picado	1 unidad
Cilantro picado	5g
Aceite de oliva	10g
Limón jugo	5g
Pimienta blanca	1g

Procedimiento: Mezclar bien todos los ingredientes.

Tips: Ideal para acompañar todo tipo de carnes y embutidos a la parrilla.

13 Criolla

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Aceite de girasol	20 ml
Vinagre de alcohol	10 ml
Cebolla cubos	30g
Ajo picado	5g
Morrón rojo cubos	20g
Perejil picado	5g

Procedimiento: Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip
Ideal para acompañar todo tipo de carnes y embutidos a la parrilla.



14 Dip de berenjena ahumada

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Berenjena asada (*)	50g
Perejil picado	2g
Pimienta negra	1g
Ajo picado	1 diente

Procedimiento

- (*) Para asar la berenjena quemarla a fuego directo sobre la hornalla con su piel. Luego utilizar solo la pulpa.
- Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip: ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas y aves.



15 Dip de garbanzos

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Garbanzos cocidos	100g
Ajo	5g
Jugo de limón	20 ml
Pasta de sésamo	40g

Procedimiento

Procesar los demás ingredientes junto a la mayonesa.

Tip

Ideal para acompañar recetas vegetarianas.



16 Dip sabor ahumado

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Humo liquido	5g
Salsa inglesa	5g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de carnes.



17 Dip de ajo asado y perejil

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Ajo asado	20g
Perejil picado	4g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de carnes y recetas veganas.



18 Dip de queso azul y whisky

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Queso azul	25g
Whisky	4g

Procedimiento

Mezclar bien los ingredientes. De ser necesario templar el queso azul previamente en microondas.

Tips

Ideal para acompañar todo tipo de carnes y recetas vegetarianas.



19 Dip rose picante

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Salsa Barbacoa Hellmann's	30g
Salsa Sriracha	5g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de carnes. Especialmente mariscos.



SANDWICHES, ENSALADAS Y VINAGRETAS



20 Vinagreta cremosa balsámica

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Aceto Balsámico	50g
Salsa inglesa	1gr

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tips

Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas.
Especialmente de hojas verdes.



21 Vinagreta cremosa estilo oriental

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Vinagre de alcohol	40g
Salsa de soja	10gr
Aceite sesamo	5 ml

Procedimiento

Mezclar bien los ingredientes.

Tips

Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas étnicas.



22 Vinagreta cremosa de frutos rojos

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Vinagre de frutos rojos	50g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas.





23 Vinagreta cremosa de ajo tostado, naranja y jerez

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Vinagre de jerez	30g
Jugo de naranja	20g
Ajo dorado	20g

Procedimiento

Mezclar bien los ingredientes con la ayuda de un mixer.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas. Especialmente con carnes blancas.

24 Vinagreta cremosa de Mostaza de Dijon y miel

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Aceto balsamico	30g
Mostaza de Dijon	20g
Miel	10g
Salsa inglesa	5g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes.

Tip

Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas. Especialmente con ingredientes mediterráneos.



25 Vinagreta cremosa estilo español

Mayonesa Hellmann's Suave	100g
Vinagre de alcohol	40g
Ajo dorado	20g
Pimentón dulce	5g
Salsa inglesa	2g

Procedimiento

Mezclar bien todos los ingredientes con la ayuda de un mixer.

Tips

Ideal para acompañar todo tipo de ensaladas. Especialmente con pescados y mariscos.



26 Ensalada fresca de pollo al tomillo

Rendimiento: 1800g aprox. **Porciones:** 8x220g.
Tiempo prep: 25 min. **Dificultad:** Fácil.

Pollo deshuesado cocido	800g
Cebolla	200g
Zanahoria	300g
Apio	100g
Tomillo	3g
Vinagre de manzana	8g
Aceite de girasol	16cc
Mayonesa Hellmann's Suave	100g

Procedimiento:

- 1- Cortar el pollo en tiras finas y reservar.
- 2- Cortar la zanahoria en juliana, el apio en rodajas pequeñas y ciselar la cebolla. Reservar.
- 3- Preparar un aderezo con la Mayonesa Hellmann's Suave, el vinagre, el aceite y el tomillo.
- 4- Integrar bien todos los ingredientes y refrigerar por dos horas antes de servir.



27 Ensalada de papas y cebolla morada

Rendimiento: 2200g. **Porciones:** 10x220g.
Tiempo prep: 45 min. **Dificultad:** Fácil.

Papas	1500g
Cebolla morada	300g
Mostaza Savora	100g
Mayonesa Hellmann's Suave	120g
Crema de leche light o reducida en grasas	100g
Perejil picado	5g

Procedimiento:

- 1- Lavar muy bien las papas y hervirlas.
- 2- Ciselar la cebolla morada y pasar por agua caliente. Reservar.
- 3- Preparar un aderezo con la crema de leche light o reducida en grasas light, la Mayonesa Hellmann's Suave y la Mostaza Savora.
- 4- Cortar las papas en cubos y mezclar con los demás ingredientes.
- 5- Refrigerar dos horas antes de servir. Cubrir con perejil picado y servir.

28 Sandwich de vegetales grillados y queso brie

Rendimiento: 1200g. **Porciones:** 4x300g.
Tiempo prep: 30 min. **Dificultad:** Fácil.

Berenjena grillada	200g
Zanahoria grillada	150g
Rucula	50g
Zucchini grillado	200g
Pan a elección	4 uni
Tomate secos hidratados	100g
Queso Brie.	100g
Mayonesa Hellmann's Suave	50g
Zapallo asado al horno	150g
Pimienta	c/n
Aceite	c/n

Procedimiento:

- 1-Grillar los vegetales cortados en láminas finas con aceite en una plancha y reservar.
- 2- Pelar el zapallo asado al horno y pisarlo con un tenedor, mezclar con la Mayonesa Hellmann's Suave.
- 3- Cortar el pan a la mitad y calentarlo suavemente.
- 4- Armar el sándwich untando con el aderezo de zapallo y la Mayonesa Hellmann's Suave e intercalando los vegetales y el queso Brie.



29 Sandwich de pastrón, rúcula y pepinillos

Rendimiento: 1000g. Porciones: 4x250g.

Tiempo prep: 20 min. Dificultad: Fácil.

Pastrón	200g
Rúcula	100g
Mayonesa Hellmann's Suave	50g
Pan integral con semillas	4 uni
Mostaza Savora	50g
Pepinillos agri dulces	100g
Tomate confitado	150g

Procedimiento:

- 1- Mezclar la Mayonesa Hellmann's Suave con la Mostaza Savora y reservar.
- 2- Cortar los pepinillos en rodajas finas y reservar.
- 3- Armar el sándwich untando ambos panes levemente tostados, con el aderezo de mayonesa; agregar el pastrón y los demás ingredientes. Poner la otra tapa y servir.



- LIVIANA
- FRESCA

