HELLMANN'S
EST.1913

# Marcá tu diferencia

Unilever Food Solutions

## ÍNDICE


***La importancia de la materia prima*** ..... *3*

*El pan* ..... *5*
*La proteína* ..... *7*
*Los vegetales* ..... *8*

***En cada plato una historia*** ..... *10*

*Viva las burgers* ..... *11*
*Viva los sándwich* ..... *22*

HELLMANN'S
EST. 1913

# LA IMPORTANCIA DE LA MATERIA PRIMA

*El producto fresco y de calidad cobra protagonismo*

# La materia prima

*Una de las premisas fundamentales del concepto Casual Food es la calidad de la materia prima. En un mercado cada vez más competitivo como el de la restauración, la diferenciación se basa en buscar un producto fresco y de mayor calidad, comprando los alimentos directamente a los productores, para así ofrecer a los clientes platos con sabores únicos. En esta sección veremos:*


**El pan** ..... 5

**La proteína** ..... 7

**Los vegetales** ..... 8

# EL PAN

*Los cocineros han puesto en su punto de mira creativo una cosa tan sencilla como el pan, trabajando con el objetivo de innovar y reescribir el concepto de sándwich, asociándolo a productos originales y de calidad. Estos son los prinicpales tipos de pan:*

## Pan básico

*Hecho con una receta simple con pocos ingredientes.*

## Pan de trigo sarraceno

*El trigo sarraceno no es un cereal, sino una planta.*

## Pan de focaccia

*La focaccia se emplea extensivamente fuera de Italia en sándwiches.*

## Pan plano y pita

*Ideales para hacer wraps (pan envuelto) y rellenos.*

## Panes saborizados

*Panes a los que se les agrega diferentes ingredientes para conseguir los sabores deseados.*

## English muffins

*Tomarlo como desayuno, con carne y vegetales, es una opción rica en fibra para comenzar el día.*

## Pan artesano

*Puede estar compuesto de cualquier tipo de harina, lo importante es fabricarlo con un método artesanal.*

## Pistola o barra de pan común

*Es muy barato y rápido de producir, por eso es tan popular.*

**El trigo sarraceno no es un cereal, sino una planta.*

## Bagel

*Se suelen tomar cortados por la mitad, tostados o untados con algún paté o crema.*

## Baguette

*La masa de la baguette francesa se suele hacer con harina de trigo y tiene una miga esponjosa y elástica.*

## Bangeli

*Tiene forma de baguette pero con algunos cortes horizontales por la parte superior.*

## Pan de burger

*Hecho con la corteza casi tan tierna como la miga.*

## Pan italiano

*Suele ser redondeado y hecho de harina de trigo.*

## Pretzel

*Con forma de lazo trenzado. Hechos con harina de trigo blanca.*

## Pan de molde

*Utilizado principalmente para hacer sándwiches.*

## Pan Brioche

*Votado el mejor pan para hamburguesas*

# LA PROTEÍNA

*La proteína es el elemento central de muchos platos, y en la hamburguesa cobra una especial relevancia. Podemos combinar la proteína con ingredientes de temporada o exóticos, como legumbres, verduras, foie, especias, frutos secos… Se pueden encontrar una gran variedad de carnes:*

## Carnes

*Pollo, ternera, cerdo, cordero...*

## Pescado

*Atún, merluza, pejerrey...*

## Carnes exóticas

*Ciervo, conejo, faisán...*

## Vegetarianas

*Tofu, garbanzos, lentejas...*

# LOS VEGETALES

*Actualmente la introducción de nuevos ingredientes nos abre un abanico de posibilidades a la hora de crear platos muy interesantes en sabor y textura.*

## Lechugas

*Existe multitud de tipos de lechugas ideales para las ensaladas Casual Food. Aportan una textura crujiente y una importante sensación de frescura. Podemos escoger entre muchas variedades, tales como:*

*Romana*

*Morada*

*Rúcula Salvaje*

*Repollada*

## Brotes

*Muy bajos en calorías y contienen vitaminas y minerales. Aportan un topping crujiente ideal para ensaladas refrescantes y lijeras Algunos tipos de germinados que podemos usar:*

*Alfalfa*

*Lentejas*

*Mostaza*

*Zucchini*

# HORTALIZAS

## Raíces

*Las raíces estan experimentando un interés renovado en la cocina. Pueden formar parte de una deliciosa ensalada siendo un ingrediente rico en nutrientes. Algunos ejemplos:*

*Zanahorias*

*Remolacha*

## Hojas verdes

*Hojas verdes como las espinacas o la col kale se están introduciendo en las ensaladas como un aporte de sabor amargo, crujiente y delicado.*

*Col Kale*

*Espinacas*

HELLMANN'S
EST. 1913

# EN CADA PLATO UNA HISTORIA

*¡Marca tu diferencia con las recetas más gourmet!*

VIVA
LAS
BURGERS
(LAS REINAS DEL FAST GOURMET)

# HAMBURGUESA GOURMET DE SALMÓN

*Hamburguesa de salmon fresco con hinojo, manzana, hiervas frescas y salsa remoulade.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Hamburguesa**

| | |
|---|---|
| *1,2Kg* | *Salmón* |
| *10g* | *Pimienta rosa* |
| *10g* | *Cebollino* |

**Salsa**

| | |
|---|---|
| *120g* | *Hellmann's Clásica* |
| *8g* | *Hierbas frescas (perejil, perifollo, estragón, cebollino)* |
| *10g* | *Pepinillos* |
| *5g* | *Cebolla* |
| *2,5g* | *Alcaparras* |
| *2,5g* | *Mostaza* |

**Ensalada**

| | |
|---|---|
| *100g* | *Hinojo* |
| *50g* | *Alfalfa* |
| *3,5g* | *Manzana Granny Smith* |

**Presentación**

*Hierbas*
*Flores comestibles*

## ELABORACIÓN

**Hamburguesa**

- *Sazonar. Poner la mezcla en un molde redondo para hacer hamburguesas firmes de unos 120 gramos.*

**Salsa**

- *Mezclar la mayonesa con las hierbas bien picadas, los pepinillos, la cebolla y las alcaparras.*

**Ensalada**

- *Mezclar todos los ingredientes y añadir una vinagreta cítrica.*

**Presentación**

- *Abrir el pan de las hamburguesas y tostarlo con el corte hacia abajo en una sartén. Montar la hamburguesa con la ensalada de hinojo y la hamburguesa de salmón a la plancha. Por último, añadir la salsa remoulade, las hierbas y la flores comestibles.*

# HAMBURGUESA DE OSSOBUCO CON MAYONESA DE GREMOLATA Y SALSA DE TOMATE

*Una variación sofisticada y creativa de la hamburguesa tradicional.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

#### Hamburguesa

| | |
|---|---|
| *1* | *Zanahoria grande* |
| *1* | *Cebolla grande* |
| *2* | *Ramas de apio* |
| *3cda* | *Aceite de oliva* |
| *2* | *Cabezas de ajo* |
| *2Kg* | *Osobuco de ternera* |
| *2,5L* | *Caldo de gallina* |
| *200ml* | *Vino blanco* |
| | *Pimienta* |

#### Tomates secados al horno

| | |
|---|---|
| *5* | *Tomates* |

#### Mayonesa de gremolata

| | |
|---|---|
| *5g* | *Perejil* |
| *1/2* | *Cabeza de ajo* |
| *120g* | *Hellmann's Clásica* |
| *1cdta* | *Jugo de limón* |
| *1cdta* | *Ralladura de limón* |
| | *Pimienta negra* |

#### Salsa de tomate

| | |
|---|---|
| *2* | *Tomates grandes* |
| *1* | *Echalote* |
| *2cda* | *Vinagre de vino tinto* |
| *30g* | *Aceitunas negras* |
| *2cda* | *Aceite de oliva* |
| | *Pimienta negra* |

#### Presentación

| | |
|---|---|
| *10* | *Hojas de lechuga romana* |
| *15g* | *Hojas de albahaca* |

## ELABORACIÓN

#### Hamburguesa

*• Trocear la zanahoria, la cebolla, el apio y el ajo. Pochar todo a fuego lento con aceite de oliva y después añadir la carne. Añadir el vino y el caldo de gallina para hacer una salsa. Guisar la carne a fuego lento hasta que quede muy tierna, durante unas dos horas y media o tres.*

*• Retirar la carne del fuego y ponerla en moldes redondos cuando aún esté caliente. Dejar enfriar, así la gelatina de la carne se solidificará y la hamburguesa mantendrá la forma.*

#### Tomates secados al horno

*• Cortar los tomates en dos y regar con una pizca de aceite de oliva, y una pizca de pimienta.*

*• Secar en el horno a baja temperatura.*

#### Mayonesa de gremolata

*• Cortar el perejil y el ajo muy fino y mezclarlo con la mayonesa.*

*• Añadir ralladura de limón, jugo de limón y pimienta negra.*

#### Salsa de tomate

*• Cortar los tomates grandes en dados, descartando el interior.*

*• Cortar el echalote.*

*• Mezclar el tomate y el echalote con el vinagre, aceitunas, aceite de oliva y pimienta.*

#### Presentación

*• Condimentar las hamburguesas y asar por ambos lados a alta temperatura hasta que estén crujientes.*

*• Abrir los panes y tostar con el corte hacia abajo en una sartén.*

*• Montar las hamburguesas: colocar las hamburguesas sobre una hoja de lechuga. Añadir una cucharada de salsa y un tomate seco en cada hamburguesa.*

*• Por último, añadir la mayonesa de gremolata y aderezar todo con albahaca fresca.*

# HAMBURGUESA CRIOLLA

*Jugosa hamburguesa de carne de ternera picada con queso fundido, pimiento rojo y mayonesa de aceitunas.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Hamburguesa**

| | |
|---|---|
| *10* | *Pan de Viena* |
| *5* | *Pimiento rojo* |
| *10* | *Hamburguesas de carne de ternera hechas a gusto* |
| *5* | *Cebolla* |
| | *Mayonesa casera de aceitunas* |
| *10* | *Lonchas de queso manchego* |

**Mayonesa de aceituna**

| | |
|---|---|
| *120g* | *Hellmann's Clásica* |
| *1pizca* | *Pimentón* |
| *4 un* | *Aceitunas* |

## ELABORACIÓN

**Hamburguesa**

- *Asar las hamburguesas de carne hasta el punto de cocción deseado y cubrir con el queso.*
- *Dejarlas bajo un gratinador o cubrirlas hasta que el queso se derrita.*
- *Dorar la cebolla o añadirla cruda, dependiendo del gusto.*
- *Asar el pimiento rojo y cortarlo en rodajas anchas.*
- *Untar el pan con la mayonesa de aceitunas (según la receta a continuación) y montar las hamburguesas.*

**Mayonesa de aceituna**

- *Mezclar los ingredientes y reservar*

# MEDALLÓN DE TOMATE Y PIMIENTO ROJO

*Medallón vegetariano con tomates deshidratados en el horno, pimiento rojo a la parrilla y batata, servida con mayonesa de queso de cabra.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Medallón**

| | |
|---|---|
| *3Kg* | *Tomates* |
| *500g* | *Pimiento rojo a la parrilla* |
| *200g* | *Puré de boniato* |

**Aderezo**

| | |
|---|---|
| *100g* | *Queso de cabra* |
| *50g* | *Hellmann's Clásica* |
| *3,5g* | *Ciboulette* |

**Presentación**

*Espárrago verde (pequeño)*
*Hojas verdes*
*Lechuga*
*Hellmann's Clásica*

## ELABORACIÓN

**Medallón**

*•Pelar los tomates, cortarlos en cuartos y quitarles las semillas. Secar los tomates en el horno a 85ºC.*

*•Cortar los cuartos de tomate semideshidratado y el pimiento rojo a la parrilla en dados del mismo tamaño y mezclarlos con el puré de batata, suave y consistente. Pasar a un molde redondo para hacer un medallón sólido de aproximadamente 120 g.*

**Aderezo**

*• Mezclar los ingredientes con el queso blando de cabra y ciboulette*

*• Opcional: Reemplazar el queso de cabra por un queso crema descremado o utilizar Hellmann's Vegana.*

**Presentación**

*• Espolvorear el medallón con un poco de harina de maíz y cocinarlo por ambos lados hasta que quede crujiente.*

*• Abrir el pan de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo.*

*• Para montar el medallón, colocar la mayonesa de queso de cabra y el espárrago verde. Poner encima el medallón de tomate y decorar con hojas verdes y lechuga aliñadas con vinagreta.*

# MEDALLÓN VEGETARIANO DE TOFU Y ZUCCHINI CON MAYONESA DE MOSTAZA

*Suave y sabroso medallón repleto de verduras y con una salsa de tomate agridulce.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Medallón**

| | |
|---|---|
| *2* | *Cebollas* |
| *4* | *Dientes de ajo* |
| *600g* | *Zucchini* |
| *400g* | *Tofu* |
| *300g* | *Garbanzos cocidos* |
| *20g* | *Perejil* |

**Salsa de tomate**

| | |
|---|---|
| *1* | *Cebolla roja* |
| *1* | *Chile rojo* |
| *250g* | *Tomate Cherry rojo* |
| *250g* | *Tomate Cherry amarillo* |
| *25g* | *Vinagre de Jerez* |
| *7g* | *Albahaca fresca* |

**Aderezo**

| | |
|---|---|
| *100g* | *Hellmann's Vegana* |
| *25g* | *Savora* |

**Presentación**

*Lechuga*
*Canónigos*

## ELABORACIÓN

**Medallón**

*• Sofreír la cebolla y el ajo picados muy finos en aceite de oliva. Añadir el zucchini y el tofu también en trozos muy finos, cocinar hasta que prácticamente toda la humedad se haya evaporado y dejar enfriar.*

*• Triturar los garbanzos hasta que tengan la textura de un puré y mezclar con la base de verduras. Condimentar con pimienta, aceite de oliva y perejil picado muy fino.*

*• Pasar la mezcla a un molde redondo para conseguir un medallón consistente de aproximadamente 100 g.*

**Salsa de tomate**

*• Sofreír la cebolla y el chile picados muy finos. Cortar los tomates en mitades y echarlos en la sartén ya caliente. Verter el vinagre de Jerez y condimentar con la albahaca cortada en "chiffonade", y pimienta. Dejar enfriar.*

**Aderezo**

*• Mezclar mayonesa Hellmann's Vegana y Savora*

**Presentación**

*• Hornear el medallón de tofu en el horno. Abrir el pan de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo. Montar la hamburguesa, empezando con la salsa de tomate y el medallón de tofu encima y cubrir con la mayonesa de mostaza y la ensalada.*

VIVA
LOS
SÁNDWICHES

# SANDWICH DE ENTRAÑA

*Entraña, cebollas caramelizadas con barbacoa, queso brie, tomates confitados y rucula.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Entraña**

| | |
|---|---|
| *1,2kg* | *Entraña* |

**Aderezo**

| | |
|---|---|
| *250g* | *Cebolla* |
| *100g* | *Salsa barcacoa Hellmann's* |
| *50cc* | *Vino tinto* |

**Presentación**

| | |
|---|---|
| *30* | *Tomates secos* |
| *10* | *Pan Francés* |
| *300g* | *Queso brie* |
| *1 atado* | *Rúcula fresca* |
| | *Aceite de oliva* |
| | *Aceto* |
| | *Romero* |

## ELABORACIÓN

**Tomates secos**

- *Sumergir los tomates en agua hirviendo por 1 minuto.*
- *Retirarlos del agua, escurrirlos y condimentarlos con aceite de oliva, aceto, romero y reservarlos.*

**Entraña**

- *Cocinar la entraña, retirando las membranas, en una plancha bien caliente con una gota de aceite de oliva solo por unos minutos.*

**Aderezo**

- *Cortar las cebollas en pluma.*
- *Llevar las cebollas a una sartén caliente y cocinar.*
- *Una vez doradas, bajar el fuego y cocinar hasta que estén tiernas.*
- *Incorporar el vino y reducir hasta que evapore el alcohol.*
- *Agregar la barbacoa y cocinar por unos minutos, reservar.*

**Presentación**

- *En un pan francés levemente tostado, montar la pieza de entraña cocida, el queso brie cortado fino, los tomates secos, la rúcula apenas aliñada con aceite y la salsa de cebolla.*

*Opcional: Reemplazar el pan francés por pan integral o con semillas.*

# TACOS DE CAMARÓN

*Tacos mejicanos con camarones salteados, salsa de tomate, palta y mayonesa picante de chipotle.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Salsa de tomate**

| | |
|---|---|
| *180g* | *Tomate* |
| *80g* | *Cebolla blanca* |
| *8g* | *Cilantro* |
| *5g* | *Chile verde* |
| *15ml* | *Jugo de lima* |
| *20ml* | *Aceite* |

**Aderezo**

| | |
|---|---|
| *100g* | *Hellmann's Clásica* |
| *5g* | *Salsa de chile chipotle* |
| *2g* | *Pimentón dulce ahumado* |
| *2g* | *Jugo de lima* |

**Camarones**

| | |
|---|---|
| *30* | *Camarones* |
| *2* | *Dientes de ajo* |

**Presentación**

*Chile verde*
*Cilantro*
*Lima*
*Palta*

## ELABORACIÓN

**Salsa de tomate**

*• Trocear el tomate sin las semillas en dados del mismo tamaño. Mezclar con la cebolla, el chile y el cilantro picados muy finos. Condimentar con aceite, pimienta, y Jugo de lima.*

**Aderezo**

*• Mezclar todos los ingredientes.*

**Camarones**

*• Poner una sartén a fuego fuerte, añadir un poco de aceite y agregar los dientes de ajo machacados. Condimentar los camarones y asarlos en la sartén.*

**Presentación**

*• Colocar en una tortilla de maíz caliente y empezar añadiendo la salsa de tomate, añadir los camarones asados, y para terminar, añadir un poco de palta, chile verde, cilantro, zumo de lima y la mayonesa de chipotle.*

# CORTADITO DE SALMÓN

*Macerado con albahaca, Mayonesa Hellmann's y queso crema.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Sándwich**

| | |
|---|---|
| *1Kg* | *Salmón ahumado* |
| *30g* | *Espinacas frescas* |
| *15g* | *Rabanitos* |

**Salsa de albahaca**

| | |
|---|---|
| *100g* | *Hojas de Albahaca* |
| *100g* | *Queso crema* |
| *100g* | *Hellmann's Clásica* |

## ELABORACIÓN

**Salsa de albahaca**

*• Mezclar la Mayonesa Hellmann's Clásica, el queso crema, las hojas de Albahaca y reservar en un dip.*
*Opcional: Reemplazar el queso crema por queso untable descremado.*

**Presentación**

*• Untar las rodajas de pan con la salsa de albahaca en ambos lados del pan.*
*• Colocar el salmón, los rabanitos y las hojas de espinacas frescas.*

# MIL HOJAS DE BONDIOLA

*Macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y brotes.*

## INGREDIENTES
### 10 pax

**Bondiola**

| | |
|---|---|
| *1kg* | *Bondiola de cerdo* |
| *200g* | *Zanahoria* |
| *200g* | *Cebolla* |
| *100g* | *Apio* |
| *100g* | *Blanco de Puerro* |
| | *Hierbas frescas, Romero, Tomillo, Laurel* |
| *120g* | *Salsa Barbacoa Hellmann's* |

**Decoración**

| | |
|---|---|
| *200g* | *Tortillas de maíz o de trigo (tipo rapiditas)* |
| *200g* | *Mézclum de brotes* |
| *50g* | *Rabanitos* |

## ELABORACIÓN

**Bondiola**

- *Limpiar la bondiola del exceso de grasa.*
- *Brasear la bondiola con la mitad de la salsa Barbacoa Hellmann's y los vegetales durante 2hs a fuego medio, enfríar y deshilachar la bondiola en tiritas finas*
- *Procesar el fondo de cocción y pasar por un chino, reservar el liquido.*
- *Volver a mezclar la bondiola con el líquido de cocción y la salsa barbacoa restante.*

**Tortillas**

- *Cortar las tortillas con un molde y cocinar. Dejar enfriar y reservar.*

**Presentación**

- *Hacer capas de tortillas y la bondiola hasta conseguir varios pisos.*
- *Decorar con el mézclum de brotes.*
- *Intercalar láminas de rabanito para darle color y sabor fresco a los pisos.*

HELLMANN'S
EST. 1913

# VIVA LO AUTÉNTICO

*Sean cuales sean las necesidades de tu establecimiento, tenemos el formato adecuado para que marques la diferencia en tus mesas.*

*Porque la imagen de un restaurante se refleja en la mesa, muestra a tus clientes que usas la marca Nº1 del mundo*, tanto en los platos que servís como en las salsas que pones a su alcance.*

**Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.*

HELLMANN'S
EST. 1913

# NUESTROS INGREDIENTES

*Y detrás de cada una de tus recetas, están los ingredientes que hacen que tus platos sean auténticos. Hellmann's te ofrece toda una gama de productos hechos y pensados para cada tipo de aplicación y necesidad concreta de tu cocina. Diferentes formatos de alta calidad para que puedas ofrecer la marca Nº1 tanto en tus platos como en la mesa.*

Unilever Food Solutions

Encuentra tus recetas e inspiración
en www.**ufs**.com