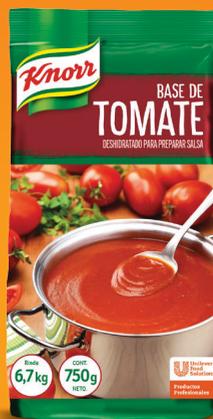




En la preparación, es difícil controlar la acidez de la salsa de tomate.

Base de Tomate
Deshidratado Knorr®:
Acidez ideal para tu
salsa fileto.



Descubrí más en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions



Base de Tomate Deshidratado Knorr® permite que todos tus platos, tengan la acidez, el color y la consistencia de la salsa que buscas.

- Fácil y simple de usar.
- Práctico y cómodo para almacenar.

¿CÓMO SE PREPARA LA BASE DE TOMATE?

LISTO EN 1 MIN.



1. Llevar a hervir 6 litros de agua.



2. Agregar la Base de Tomate Deshidratado Knorr®.



3. Mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.

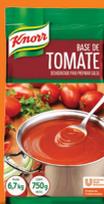
RENDIMIENTO

CADA EMPAQUE TIENE

88 TOMATES

CUIDADOSAMENTE

DESHIDRATADOS



1 bolsa de Base de Tomate Deshidratado Knorr® rinde como 1 lata de 8kg de tomate triturado.

Conocés los beneficios del tomate deshidratado?

Cada paquete contiene 88 tomates de granjas 100% sustentables. Los tomates son cosechados en el momento ideal para asegurar una acidez estable.

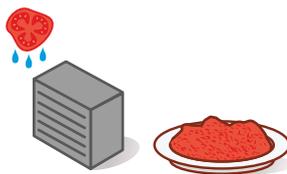
¿CÓMO ES EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN?



1. Lavar y cortar.



2. Reducir hasta formar una pasta.



3. Deshidratar y moler.



- Producto con mayor vida útil una vez abierto.
- No necesita refrigeración.
- Acidez y sabor ideal, todos los días del año.
- Una vez preparado, conservar refrigerado.

Spaghetti con salsa boloñesa



Rendimiento: 1800 g
Porciones: aprox. 6 de 300 g c/u
Tiempo Preparación: 30 min
Dificultad: fácil

Ingredientes

Spaghetti Knorr®	500 g
Base de Tomate Deshidratado Knorr®*	62,5 g
Agua*	500 cc
*Para 562 grs de salsa	
Cebolla	100 g
Zanahoria	50 g
Morrón rojo	50 g
Ajo	10 g
Carne picada	300 g
Vino tinto	100 cc
Aceite de oliva	50 cc
Laurel	1 hoja
Parmesano rallado	100 g
Sal y pimienta	c/n

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cocinar al dente los **Spaghetti Knorr®**, en abundante agua con sal. Colar y cortar la cocción en agua fría. Colar nuevamente y reservar con un hilo de aceite.
3. En una cacerola con el aceite caliente sudar todos los vegetales cortados en brunoise. Agregar el laurel y la carne picada, cocinar durante 2 minutos, revolviendo con una cuchara de madera.
4. Incorporar el vino tinto y cocinar hasta reducir a la mitad de su volumen. Finalmente agregar la salsa de tomate anteriormente preparada. Cocinar durante dos minutos más. Corregir sal y pimienta.
5. Regenerar en agua caliente la pasta y mezclar muy bien con la salsa. Servir, agregando opcionalmente queso Parmesano rallado sobre la misma.





Berenjenas a la Parmesana



Rendimiento: 2250 g
 Porciones: aprox. 10 de 225 g c/u
 Tiempo Preparación: 40 min
 Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Berenjenas	1000 g
Queso mozzarella en hebras	300 g
Aceite de oliva	50 g
Queso parmesano	200 g
Albahaca	25 g
Orégano	25 cc
Aceite para freír	c/n
Pan rallado	50 g

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cortar las berenjenas longitudinalmente en fetas de aproximadamente medio centímetro y freír en abundante aceite. Reservar.
3. En una bandeja para horno pintada con aceite de oliva, armar con una capa de berenjenas, salsa, ambos quesos, hierbas, un poco de pan rallado y un hilo de aceite de oliva. Repetir la operación de cinco a seis veces.
4. Gratinar en un horno fuerte durante unos diez minutos. Servir bien caliente.

Pizza Margarita



Rendimiento: 3150 g
Porciones: aprox. 12 de 260 g c/u
Tiempo Preparación: 60 min
Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Masa de pizza	1500 g
Queso mozzarella	1000 g
Aceite de oliva	100 cc
Orégano seco	c/n
Albahaca fresca	50 g

Procedimiento

1. Llevar a hervir 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Mezclar con orégano y la mitad del aceite de oliva. Mezclar bien y reservar.
3. Separar en bollos la masa y estirar (aproximadamente rinde 5 pizzas). Colocar la masa sobre una pizzera. Agregar sobre la misma la salsa de tomate y la muzzarella.
4. Cocinar en un horno caliente. Al salir del horno agregarle un poco de orégano, albahaca fresca y un hilo de aceite de oliva.
5. Cortar y servir inmediatamente, bien caliente.





Pollo a la Portuguesa



Rendimiento: 3400 g
 Porciones: aprox. 12 de 280 g c/u
 Tiempo Preparación: 50 min
 Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Cebolla ciselada	400 g
Morrón rojo juliana	300 g
Laurel	1 hoja
Aceite	50 g
Pollo	2000 g
Vino Blanco	100 cc
Sal y pimienta	c/n
Perejil picado	c/n

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. En una sartén disponer el aceite y el pollo trozado salpimentado, sellar, retirar y reservar.
3. En la misma sartén sudar la cebolla y los

morrones. Agregar el pollo y el vino blanco, reducir hasta la mitad del volumen.

4. Incorporar la salsa de tomates y el laurel, al pollo; cocinar por 25 a 30 minutos. Corregir condimentos.
5. Espolvorear con perejil picado y servir caliente.

Ternera guisada con hongos de pino y Oporto



Rendimiento: 3000 g
Porciones: aprox. 10 de 300 g c/u
Tiempo Preparación: 90 min
Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Roast beef	2000 g
Cebolla	300 g
Hongos de pino	25 g
Oporto	100 g
Caldo de verduras	c/n
Laurel	1 hoja
Aceite de oliva	50 g
Sal y pimienta	c/n

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cortar la carne en cubos de 2 cm de lado, salpimentarla y sellarla en una cacerola con aceite de oliva. Retirar la carne y sudar la cebolla en brunoise, incorporar los hongos de pino cortados previamente hidratados en el Oporto y cocinar durante un minuto.
3. Agregar nuevamente la carne y la hoja de laurel. Incorporar el líquido de hidratación de los hongos y un poco de caldo de ser necesario. Cocinar a fuego bajo durante una hora.
4. Agregar la salsa de tomate y cocinar durante 2 minutos más. Corregir condimentos.
5. Servir caliente.





Milanesa a la Napolitana



Rendimiento: 3560 g
 Porciones: aprox. 12 de 300 g c/u
 Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Nalga (en fetas)	2000 g
Queso mozzarella	400 g
Orégano seco	c/n
Jamón cocido	300 g
Rebozador Total Knorr®	300 g
Agua	c/n
Aceite para freír	10 g

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Pasar la carne por agua y apanar con el **Rebozador Total Knorr®**.
3. Freír las milanesas y disponerlas sobre una

fuente para horno. Colocar sobre las mismas, la salsa de tomate, una feta de jamón y queso mozzarella.

4. Calentar al horno la preparación hasta fundir el queso. Al salir del horno espolvorear con orégano y servir inmediatamente.

Mostacholes con salsa Arrabiata



Rendimiento: 1100 g
Porciones: aprox. 4 de 275 g c/u
Tiempo Preparación: 20 min
Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Mostacholes Knorr®	500 g
Ajo	25 g
Albahaca en hojas	20 g
Aceite de oliva	50 g
Peperoncino o ají picante	c/n

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cocinar al dente los **Mostacholes Knorr®**, en abundante agua con sal. Colar y cortar la cocción en agua fría. Colar nuevamente y reservar con un hilo de aceite
3. En una sartén colocar el aceite de oliva caliente, agregar el ajo y el peperoncino; cocinar por un minuto.
4. Agregar la salsa de tomate y la pasta. Mezclar bien, agregar al final la albahaca fresca en chiffonade. Servir caliente con un hilo de aceite de oliva.





Tirabuzones con tomate, alcaparras, olivas negras & albahaca



Rendimiento: 1400 g
 Porciones: aprox. 6 de 230 g c/u
 Tiempo Preparación: 25 min
 Dificultad: fácil

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Tirabuzones Knorr®	400 g
Aceitunas negras	300 g
Alcaparras	1 hoja
Aceite de oliva	50 g
Albahaca	2000 g
Sal y pimienta	100 cc

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cocinar al dente los **Tirabuzones Knorr®**, en abundante agua con sal. Colar y cortar la cocción en agua fría. Colar nuevamente y reservar con un hilo de aceite.
3. En una sartén colocar el aceite de oliva caliente, agregar las alcaparras y las olivas sin carozo y fileteadas, cocinar por un minuto.
4. Agregar la salsa de tomate y cocinar durante tres minutos. Incorporar la pasta y mezclar bien, agregar al final la albahaca fresca en chiffonade. Servir caliente con un hilo de aceite de oliva.

Ñoquis de papa con salsa Rosa



Rendimiento: 1800 g
Porciones: aprox. 6 de 300 g c/u
Tiempo Preparación: 45 min
Dificultad: fácil

Ingredientes

Semolín	350 g
Agua	500 cc
Puré Knorr®	150 g
Sal	15 g
Margarina	25 g
Huevos	1 unidad
Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Crema de leche	100 cc
Sal y pimienta	c/n

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. En una cacerola calentar el agua, la sal y la margarina.
3. Añadir el semolín y las escamas del **Puré Knorr®** y mezclar bien.
4. Pasar la mezcla a una amasadora de gancho e incorporar los huevos. Trabajar a máquina hasta obtener una masa lisa.
5. Cortar y cocinar en abundante agua con sal.
6. En una sartén agregar la salsa de tomate y la crema de leche, cocinar un minuto. Corregir condimentos. Incorporar los ñoquis, mezclar y servir caliente.





Cazuela de calamares

Ingredientes

Base de Tomate Deshidratado Knorr®	62,5 g
Agua	500 cc
Calamares	2000 g
Cebolla	300 g
Aceite	50 cc
Morrón rojo	200 g
Vino tinto	100 cc
Laurel	1 hoja
Perejil picado	c/n
Caldo de Verduras Knorr®	c/n
Sal y pimienta	c/n



Rendimiento: 3000 g
Porciones: aprox. 10 de 300 g c/u
Tiempo Preparación: 60 min
Dificultad: fácil

Procedimiento

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **Base de Tomate Deshidratado Knorr®**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. En una cacerola caliente con aceite saltear los calamares cortados en aros, agregar la cebolla y el morrón rojo cortados en brunoise. Cocinar durante 5 minutos.
3. Incorporar el laurel y el vino tinto. Reducir hasta la mitad de su volumen. Agregar un poco caldo de

verduras de ser necesario y cocinar durante 45 minutos.

4. Incorporar la salsa de tomate y cocinar durante 10 minutos. Corregir condimentos y servir caliente espolvoreado con perejil picado.

OPCIONAL: Para enriquecer la receta agregar 5 minutos antes del final de la cocción la variedad de mariscos deseada.

Descubrí más en **ufs.com**



**Unilever
Food
Solutions**