



Marcá tu diferencia



¡VIVÍ LO AUTÉNTICO!

*Ser auténtico es ser quien realmente sos y hacer lo que realmente te gusta, porque si disfrutás y **cuidás cada detalle de lo que haces**, transmitís esta emoción a tus platos y esta es la manera de llegar y conectar con tus comensales.*

Cada una de tus creaciones es

Personal

Auténtica

Original

*y seguro que con ellas querés transmitir emociones, contar historias que **hablen de lo auténtico de tu cocina** y que **ésta experiencia** llegue a cada una de las mesas.*



*Porque si detrás de cada uno de tus platos hay una buena historia,
merece ser contada y que la gente pueda disfrutarla.*



ÍNDICE

Casual Food: Comida rápida y de calidad.....	6
La importancia de la materia prima.....	8
<i>El pan</i>	<i>10</i>
<i>La proteína.....</i>	<i>12</i>
<i>Los vegetales.....</i>	<i>14</i>
En cada plato una historia	16
<i>Viva las burgers</i>	<i>18</i>
<i>Viva los sándwich</i>	<i>30</i>
<i>Viva la picada</i>	<i>42</i>
<i>Viva las ensaladas.....</i>	<i>52</i>
<i>Viva el dipeo.....</i>	<i>64</i>
¡Viva lo auténtico!.....	68
Nuestros ingredientes.....	76



CASUAL FOOD

Comida rápida y de calidad

Tendencia en la cocina

El Casual Food surge como una tendencia gastronómica que trata de aunar la idea de comida rápida con comida equilibrada. Es un concepto de restauración en el que la base es ofrecer una cocina rápida pero de calidad, en el que los platos son elaborados con productos frescos y con ingredientes saludables y en ocasiones ecológicos, donde la estética de los locales cobra gran relevancia y donde el cuidado de los detalles es importante para crear un ambiente relajado y agradable.

El Casual Food favorece y facilita una alimentación saludable, amoldándose al estilo de vida activo y dinámico de cada día.





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

10

La proteína

12

Los vegetales

14



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 principales 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.



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, salmón, marisco...



Carnes exóticas

Canguro, cebra, buey, jabalí...



Vegetarianas

Tofu, garbanzos, lentejas...

Cómo escogerla para una burger

- *Elegir combinaciones que nos aporten entre el 10% y el 20% de grasa para que la hamburguesa quede más jugosa.*
- *También se puede hacer picada a cuchillo, es la forma ideal, aunque en este caso se debe trabajar en tandas para evitar que la carne tome temperatura ambiente. Con el calor la grasa se derrite y se vuelve una pasta, lo que estropeará la textura de nuestra hamburguesa.*
- *Ir a una carnicería de confianza y que la piquen delante, para así evitar que haya otro tipo de mezclas, diferentes a la que queremos.*
- *Si no disponemos de una carne de alta calidad podemos añadir en nuestra picada una cucharada de Bovril, para aportar ese punto cárnico potente que nos dará un sabor especial en la hamburguesa.*



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



Lollo Rosso



Alfalfa



Lentijas



Rúcula



Trocadero



Col lombarda



Calabacín

Germinados

Muy bajos en calorías y con una gran variedad de vitaminas y minerales. Aportan un topping crujiente ideal para ensaladas refrescantes y ligeras. Algunos tipos de germinados que podemos usar:

Raíces

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



Zanahorias



Remolacha



Col Kale



Espinacas



Boniato



Rabanitos

Tallos verdes

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



EN CADA PLATO UNA HISTORIA

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



BURGER

Las hamburguesas que triunfan hoy en día..... 18



SÁNDWICH

Los bocadillos que conquistan los paladares 30



PICADA

Marca estilo con lo último en picada..... 42



ENSALADAS

Saludables, ligeras y con mucho color..... 52



DIPEO

Las salsas que todo el mundo deseará probar..... 64



VIVA

LAS

BURGERS

(LAS REINAS DEL FAST GOURMET)



“En mis hamburguesas busco siempre la mejor carne, con la proporción justa de grasa. Siempre voy a la misma carnicería, aunque esté lejos me sirven justo lo que quiero y como lo quiero”

HAMBURGUESA GOURMET DE SALMÓN

Hamburguesa de salmón fresco con hinojo, manzana, hierbas frescas y salsa remoulade.



INGREDIENTES

10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Clara de huevo
40g	Manteca
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

1,2Kg	Salmon
10g	Pimienta rosa
10g	Cebollino

Salsa

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

Ensalada

100g	Hinojo
50g	Alfalfa
3,5g	Manzana Granny Smith

Presentación

Hierbas
Cornabria Blossom

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

- Mezclar el azúcar, la levadura y la sal en una batidora. Sin dejar de batir, añadir la leche, el huevo, la yema y la manteca. Reservar la clara de huevo para el final.
- Amasar todo hasta que la masa quede suave y elástica y hacer una bola. Poner en un bowl y tapar con un trapo de cocina húmedo. Dejar reposar la masa durante una hora y media.
- Dividir la masa en pequeñas bolas de unos 90 gramos y dejar reposar durante 30 ó 40 minutos. Pintar las bolas con la clara de huevo y echar el sésamo y las semillas de amapola por encima. Meterlas en el horno durante 15 minutos a 185°C.

Hamburguesa

- Cortar el salmón en pequeños cubitos y mezclarlo con la pimienta rosa molida y el cebollino picado. Sazonar todo con sal y pimienta. 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 panecillo 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 Cornabria Blossom.

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
	Sal y pimienta

Tomates secados al horno

5	Tomates tipo roma
2cda	Aceite de oliva
	Sal

Mayonesa de gremolata

10g	Perejil
1	Cabeza de ajo
250ml	Hellmann's Clásica
1cda	Jugo de limón
1cda	Ralladura de limón
	Pimienta negra

Salsa de tomate

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

Presentación

10	Panecillos de hamburguesa
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 tipo roma en dos y regar con una pizca de aceite de oliva, y una pizca de sal y 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, sal, aceitunas, aceite de oliva y pimienta.

Presentación

- Condimentar las hamburguesas con sal y pimienta y asar por ambos lados a alta temperatura hasta que estén crujientes.
- Abrir los panecillos de las hamburguesas, untarles manteca y tostar con el corte hacia abajo en una sartén.
- Montar las hamburguesas: colocar las hamburguesas sobre una hoja de lechuga romana. 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 Panecillos de Viena
- 5 Pimiento rojo
- 10 Hamburguesas de carne de ternera hechas al gusto
- 5 Cebolla dulce
- 1,25taza Mayonesa casera de aceitunas
- 10 Lonchas de queso manchego

Mayonesa de aceituna

- 1,5taza Hellmann's Clásica
- 1pizca Pimentón
- 0,5taza Aceitunas negras cortadas
- 1cda Alcaparras escurridas y cortadas

ELABORACIÓN

Hamburguesa

- Freír o 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.
- Freír 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

Presentación

- Servir las hamburguesas con los bocabajos o monodosís Hellmann's Clásica.

HAMBURGUESA DE TOMATE Y PIMIENTO ROJO

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



INGREDIENTES

10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Claros de huevo
40g	Manteca
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

3Kg	Tomates roma
500g	Pimiento rojo a la parrilla
200g	Puré de boniato

Salsa

100g	Queso de cabra
50g	Hellmann's Clásica
3,5g	Cebollino picado muy fino

Presentación

Espárrago verde (pequeño)
Mizuna
Lechuga
Hellmann's Clásica

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

- Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal con una batidora. Al mismo tiempo, añadir la leche, el huevo entero, la yema y la manteca blanda. Guardar la clara de huevo para el final. Trabajar la masa hasta que quede elástica y uniforme y hacer una bola grande con ella. Poner la masa en un bowl grande y cubrirla con un paño de cocina húmedo. Dejar crecer la masa durante una hora y media.
- Dividir la masa en bolas pequeñas de aproximadamente 90 gramos y dejarlas crecer durante 30-40 minutos. Pintar las bolas pequeñas con la clara de huevo y espolvorearlas con un poco de sésamo y semillas de amapola. Hornear durante 15 minutos a 185°C.

Hamburguesa

- Pelar los tomates, cortarlos en cuartos y quitarles las semillas. Secar los tomates en el horno a 85°C.
- 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 una hamburguesa sólida de aproximadamente 120 g.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con el queso blando de cabra y los cebollinos picados muy finos.

Presentación

- Espolvorear la hamburguesa con un poco de harina de maíz y freírla 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 la hamburguesa, echar la mayonesa de queso de cabra y el espárrago verde. Poner encima la hamburguesa de tomate y decorar con mizuna y lechuga aliñadas con vinagreta y mayonesa.

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE TOFU Y CALABACÍN CON MAYONESESA DE MOSTAZA

Suave y sabrosa hamburguesa repleta de verduras y con una salsa de tomate agridulce.



INGREDIENTES

10 pax

Pan de hamburguesa

630g	Harina de trigo
15g	Levadura en polvo
45g	Azúcar
15g	Sal
260ml	Leche
1	Huevo
2	Yemas de huevo
1	Claros de huevo
40g	Manteca
	Sésamo
	Semillas de amapola

Hamburguesa

2	Cebollas rojas
4	Dientes de ajo
300g	Calabacín verde
300g	Calabacín amarillo
400g	Tofu
300g	Garbanzos
20g	Perejil liso

Salsa de tomate

1	Cebolla roja
1	Chile rojo
250g	Tomate de cóctel rojo
250g	Tomate de cóctel amarillo
25g	Vinagre de Jerez
7g	Albahaca fresca

Salsa

100g	Hellmann's Clásica
10g	Mostaza de grano entero
15g	Mostaza de Dijon

Presentación

Lechuga
Canónigos

ELABORACIÓN

Pan de hamburguesa

- Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la sal en una batidora. Al mismo tiempo, añadir la leche, el huevo entero, la yema y la manteca blanda. Guardar la clara de huevo para el final.
- Trabajar la masa hasta que quede elástica y uniforme y hacer una bola grande con ella. Poner la masa en un bowl grande y cubrirla con un paño de cocina húmedo. Dejar crecer la masa durante una hora y media.
- Dividir la masa en bolas pequeñas de aproximadamente 90 gramos y dejarlas crecer durante 30-40 minutos. Pintar las bolas pequeñas con clara de huevo y espolvorearlas con un poco de sésamo y semillas de amapola. Hornear durante 15 minutos a 185 °C.

Hamburguesa

- Sofreír la cebolla y el ajo picados muy finos en aceite de oliva. Añadir el calabacín y el tofu también en trozos muy finos, freír 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 sal, pimienta, aceite de oliva y perejil picado muy fino.
- Pasar la mezcla a un molde redondo para conseguir una hamburguesa 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", pimienta y sal. Dejar enfriar.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con la mostaza de grano entero y la fina.

Presentación

- Meter la hamburguesa de tofu en el horno. Abrir el panecillo de hamburguesa y tostarlo en una sartén con la parte del corte hacia abajo. Montar la hamburguesa, empezando con la salsa de tomate y la hamburguesa de tofu encima y cubrir con la mayonesa de mostaza y la ensalada.

VIVA
LOS
SÁNDWICHES



*“Mi obsesión por la perfección me ha
llevado a encontrar el tipo de pan que
marida mejor con cada sándwich.
En mi sándwich de entraña uso pan
artesanal”*

SANDWICH DE ENTRAÑA

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



INGREDIENTES

10 pax

Entraña

2kg Entraña

Salsa

500g Cebolla
200g Salsa barbacoa Hellmann's
100cc Vino tinto
Sal

Presentación

30 Tomates secos
10 Pan Francés
500g 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 grilla bien caliente con una gota de aceite de oliva solo por unos minutos.

Salsa

- Cortar las cebollas en pluma.
- Llevar las cebollas a un sartén caliente y cocinar sin sal hasta que estén levemente doradas.
- Una vez doradas, bajar el fuego, salar 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.

CHORIPAN GOURMET

Choripan, panceta, queso proboleta, rúcula y criolla de mayonesa Hellmann's.



INGREDIENTES

10 pax

Chorizo

10 Chorizos mezcla
10 fetas Panceta
10 fetas Queso Provoleta

Salsa Criolla Hellmann's

300g Mayonesa Hellmann's Suave
100g Tomate concass
100g Pimiento rojo brunoise
30g Cebolla de verdeo en ruedita
10g Cilantro picado
100g Cebolla morada brunoise
Jugo de limón

Presentación

10 Pan Francés
20g Mostaza Hellmann's
1 atado Rucula

ELABORACIÓN

Salsa Criolla Hellmann's

• Mezclar en un bowl cebolla morada, tomate, verdeo, pimiento rojo y cilantro. Incorporar la mayonesa y mezclar. Por ultimo agregar el jugo de limón hasta que la mezcla quede levemente acida y reservar.

Chorizo

- Dorar las fetas de panceta hasta que estén crocantes y reservar.
- Cortar el chorizo en forma de mariposa y cocinarlo de ambos lados.
- Una vez listo, poner sobre el chorizo la panceta, la feta de queso provoleta y gratinar.

Presentación

• Sobre la base de pan francés dorado solo del lado de la miga pintar con mostaza Hellmann's, poner el chorizo, la rúcula y coronar con la salsa criolla Hellmann's.

HOT DOG DE SALCHICHA ALEMANA

Hot dog gourmet con una cremosa baba ganoush, pepino encurtido crujiente y cebolla frita.



INGREDIENTES

10 pax

Baba ganoush

2	Berenjenas
1	Dientes de ajo
15g	Aceite de oliva
5g	Comino molido
0,2g	Canela en polvo
0,5	Limón
25g	Tahini

Pepino encurtido

150 g	Pepino
350ml	Vinagre
50g	Azúcar

Salsa

120g	Hellmann's Clásica
10ml	Aceite de oliva
10g	Ras el hanout
5g	Zumo de limón

Maíz

3	Mazorcas de maíz
30g	Hellmann's Clásica
30g	Piñones
20g	Cilantro

Presentación

Cilantro
Cebolla frita
Pan malleado
Salchicha tipo alemana

ELABORACIÓN

Baba ganoush

- Envolver la berenjena en papel de aluminio y cocinar al horno a 180°C durante una hora.
- Quitarle la piel, cortar en dados y apretar contra un colador para quitarle un poco de jugo.
- Calentar el aceite a baja temperatura con el comino, la canela y el ajo muy picado.
- Triturar la berenjena y condimentar con el aceite, el tahini, el zumo de limón, la pimienta y la sal.

Pepino encurtido

- Calentar el vinagre a temperatura media, disolver el azúcar y dejar que se enfríe.
- Cortar el pepino en tiras y añadirlo a la vinagreta.

Salsa

- Calentar el aceite a fuego lento y añadir las especias ras el hanout. Dejar que se enfríe.
- Añadir el aceite con las especias a la mayonesa y sazonar con el zumo de limón.

Maíz

- Cocer las mazorcas al vapor y cortarlas en trozos de 5 cm de ancho, poner una brocheta en cada uno.
- Cortar los piñones tostados y el cilantro fresco.

Presentación

- Cocinar las salchichas y abrir los panecillos por la mitad.
- Comenzar con la baba ganoush y el cilantro. Luego colocar la salchicha y, por último, añadir el pepino encurtido, la cebolla frita y la mayonesa de ras el hanout.
- Asar las brochetas de maíz a la parrilla, pintar con mayonesa y rebozar en los piñones y el cilantro.

SÁNDWICH TOSTADO CON TRIPLE DE QUESO

Sándwich tostado vegetariano con queso de cabra, gruyer fundido, tomate, rúcula y mayonesa de queso azul.



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

20	Rebanadas de pan de masa fermentada integral
300g	Queso gruyere
250g	Queso blando de cabra
300g	Tomate
50g	Rúcula

Salsa

100g	Hellmann's Clásica
20g	Queso azul (roquefort)
3g	Jugo de limón

ELABORACIÓN

Sándwich

- Para montar el sándwich, empezar untando el queso de cabra en una rebanada. Añadir un poco de queso gruyere encima, junto con las rodajas de tomate y la rúcula, y terminar echando más queso gruyere.
- Opcional: untar un poco de mantequilla o aceite por la parte exterior del sándwich.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con el queso azul con la ayuda de una batidora de mano. Condimentar con un poco de jugo de limón.

Presentación

- Tostar el sándwich en una plancha hasta que se dore y quede crujiente. Servir con la mayonesa de queso azul.

ARABE DE POLLO

Tomates confitados, cebolla caramelizada, rúcula y brie



INGREDIENTES

10 pax

Panceta de cerdo

1Kg	Pechugas de pollo
500ml	Salsa de soja oscura
250ml	Salsa de soja clara
250ml	Salsa Ketjap Manis
750ml	Agua
125ml	Vino chino para cocinar
50g	Cebolla a trozos
5	Dientes de ajo
50g	Jengibre en trozos gruesos
7.5g	Clavo
5.5g	Hinojo
20	Anises estrellados
2	Ramas de canela
4.5g	Pimienta de Sichuan
80g	Azúcar piedra

Ensalada

150g	Pepino
150g	Rábano
2	Chiles rojos

Shiitake

50g	Shiitake deshidratadas remojadas
20g	Jengibre fresco
15g	Ajo
50g	Echalote
25g	Salsa de ostras
15g	Vino chino para cocinar
500ml	Agua
7g	Caldo de gallina granulado

Salsa

100g	Hellmann's Clásica
80ml	Salsa Hoisin
40g	Manteca de maní
7g	Jugo de lima fresco

Presentación

Panecillos al vapor
Cebolleta
Rábano
Cilantro
Semillas de sésamo
Aceite de sésamo

ELABORACIÓN

Pechugas de pollo

- Echar todos los ingredientes en una cacerola, cocer a fuego lento, añadir las pechugas y cocinarlas a fuego lento durante 1 o 2 horas hasta que estén tiernas. Dejar enfriar.

Shiitake

- Dejar las setas shiitake a remojo durante la noche. Trocear el jengibre y sofreírlo en un poco de aceite. Colar las shiitake y añadirlas al jengibre junto con la salsa de ostras.
- Añadir los demás ingredientes y cocer a fuego lento hasta que prácticamente toda la humedad se haya evaporado. Dejar enfriar.

Salsa

- Mezclar la mayonesa con la salsa Hoisin, la mantequilla de cacahuete y el jugo de lima.

Ensalada

- Cortar en trozos iguales el pepino y el rábano y condimentar con un poco de chili rojo y vinagreta.

Presentación

- Antes de servir, rebanar las pechugas y cocinarlas en una sartén caliente hasta que estén doradas.

TACOS DE CAMARÓN

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



INGREDIENTES

10 pax

Tortillas de maíz

400g	Masa harina
300ml	Agua
5g	Sal

Salsa de tomate

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

Salsa

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

Tortillas de maíz

- Amasar la harina, el agua y la sal hasta obtener una masa uniforme. Cubrir la masa con un paño y dejarla reposar durante 30 minutos.
- Para hacer las tortillas, cubrir la base de una prensa para tortillas con un trozo de film transparente. Pellizcar bolas de la masa de aproximadamente 30 g cada una. Después, colocar una bola en el centro de la prensa y cubrirla con otro trozo de film transparente.
- Aplastar la bola para conseguir una tortilla plana y redonda. Quitar el film transparente y freír las tortillas en una sartén seca y caliente uno o dos minutos por cada lado.

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, sal y Jugo de lima.

Salsa

- 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

- Coger 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.

SÁNDWICH DE PASTRÓN

Queso crema y rúcula.



INGREDIENTES

10 pax

Relleno

400g	Pan de molde
300g	Queso crema
600g	Pastrami
200g	Tomate fresco
300g	Hellmann's Clásica
300g	Rúcula

ELABORACIÓN

Para el relleno

- Cortar los tomates a rodajas y reservar.
- Cocer el pastrami en rhoner durante 24 horas a 65°C, enfriar y cortar estilo fiambre.

Emplatado

- Untar las laminas del pan de molde con el queso crema.
- Colocar las laminas de pastrami, las rodajas de tomate y la rúcula hasta conseguir varios pisos y cerrar el sándwich con la otra lama de pan de molde.
- Emplatado en una pizarra acompañado de una dipera de Hellmann's Clásica.

CORTADITO DE SALMÓN

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



INGREDIENTES

10 pax

Sándwich

1Kg	Salmón
1Kg	Sal
1Kg	Azúcar
180g	Pan de molde
30g	Espinacas frescas
15g	Rabanitos

Salsa de albahaca

100g	Hojas de Albahaca
100g	Queso crema
100g	Hellmann's Clásica

ELABORACIÓN

Para el salmón

- Limpiar el salmón de espinas y ponerlo a macerar con la sal y el azúcar, mezcladas con un poco de Pimienta de Albahaca, y cubrir por las dos partes del salmón. Dejar reposar 24h.
- Retirar la mezcla de la sal y el azúcar y limpiar bien el salmón.
- Filetear y reservar.

Salsa de albahaca

- Mezclar la Mayonesa Hellmann's Clásica, el queso crema, las hojas de Albahaca y reservar en un dip.

Montaje

- Disponer de las laminas de pan (cortar a medida según la ración) y untar con Hellmann's Queso Crema por las dos partes del pan.
- Colocar el salmón, los rabanitos y las hojas de espinacas frescas.

Emplatado

- Colocar sobre un papel de sándwich y acompañar con la diptera Hellmann's.

MIL HOJAS DE BONDIOLA

Macerado en finas hierbas, salsa barbacoa y micro mezclum.



INGREDIENTES

10 pax

Bondiola

1kg	Bondiola de cerdo
200g	Zanahoria
200g	Cebolla
100g	Apio
100g	Blanco de Puerro
	Hierbas frescas, Romero,
	Tomillo, Laurel
	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.
- Colocar en una bolsa para horno con la sal y la mitad de la salsa barbacoa y los vegetales cortados rústicos.
- Cocinar por 2 horas a fuego medio.
- Enfriar la bolsa de horno y deshilar la bondiola en tiritas finas.
- Procesar el fondo de cocción y pasar por un chino, reservar el líquido.
- Volver a mezclar la bondiola con el líquido de cocción y la salsa barbacoa restante.

Tortitas

- Cortar las tortillas con un corta pastas y cocer. Dejar enfriar y reservar.

Emplatado

- Hacer hojas con las 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.



VIVA

LAS

PICADAS

(Y CON QUIÉN COMPARTIRLAS)



*“La historia que hay detrás de
cada una de mis picadas es poder
sorprender a mis comensales con
productos frescos y una variedad de
salsas con sabores únicos”*

PAPAS RÚSTICAS CON SALSA

Papas fritas rústicas, Mayonesa de hierbas.



INGREDIENTES

10 pax

Papas

2kg Papas lavadas
200cc Aceite de oliva
Sal
Pimineta
Pimentón
Romero
Provençal

Dips recomendados

C/N Cilantro
Perejil
Albahaca
Jugo de limón
Hellmann's Clásica.

Te recomendamos también probar:

Dips Hellmann's:

Hellmann's blue
Hellmann's hot
Hellmann's con cebolla
Tartara Hellmann's
Hellmann's y ajos asados
Hellmann's de berenjena

ELABORACIÓN

Papas

- Cortar Cada papa en 6 u 8 cuñas y reservar en agua fría por 1 hora.
- Escurrir y secar las papas.
- En un bowl mezclar aceite de oliva con los condimentos.
- Mezclar bien las papas con el aceite y acomodarlas en un placa de horno con la cascara para abajo.
- Cocinar hasta que estén tiernas y doradas.

BATATAS CON SALSA

Batatas rústicas fritas con dip de remolachas cocidas y cítricos.



INGREDIENTES

10 pax

Batatas

2kg Papas lavadas
200cc Aceite de oliva
Sal
Pimineta
Pimentón
Romero
Provenzal

Dips recomendados

Ver recetas del recetario de
Dips Hellmann's:

Hellmann's blue
Hellmann's hot
Hellmann's con cebolla
Tartara Hellmann's
Hellmann's y ajos asados
Hellmann's de berenjena

ELABORACIÓN

Batatas

- Cortar Cada papa en 6 u 8 cuñas y reservar en agua fría por 1 hora.
- Escurrir y secar las papas.
- En un bowl mezclar aceite de oliva con los condimentos.
- Mezclar bien las papas con el aceite y acomodarlas en un placa de horno con la cascara para abajo.
- Cocinar hasta que estén tiernas y doradas.

AROS DE CEBOLLA CON SALSA

Crocantes aros de cebolla con dips de piri piri y ají molido.



INGREDIENTES

10 pax

Aros de cebolla

500g Cebollas
300g Rebozador Total Knorr
Aceite para freír

Dips recomendados

Dip de piri piri y ají molido:
Mezclar mayonesa Hellmann's
Clásica con piri piri y ají molido a
gusto.

Otros dips recomendados:
Hellmann's blue
Hellmann's hot
Hellmann's con cebolla
Tartara Hellmann's
Hellmann's y ajos asados
Hellmann's de berenjena

ELABORACIÓN

Aros de cebolla

- Cortar las cebollas en rodajas de 2cm de grosor y separar los anillos.
- Pasar los anillos por agua y panar con rebozador total Knorr, repetir la operación 1 vez más para que el panado sea parejo.
- Freír en abundante aceite hasta que estén dorados y reservar.

Emplatado

- Presentar los aros superpuestos en un plato con el dip.

BASTONES DE MOZZARELLA Y SALSA

Bastones de mozzarella apanados con Salsa de Hellmann's criolla.



INGREDIENTES

10 pax

Bastones

500g Queso mozzarella de
textura firme
300g Rebozador Total Knorr
Aceite para freír
Rúcula fresca

Dips recomendados

Dip de Hellmann's criolla:
Tomate fresco
Morrón fresco
Cebolla morada
Hellmann's Clásica.

Otros dips recomendados:
Hellmann's blue
Hellmann's hot
Hellmann's con cebolla
Tartara Hellmann's
Hellmann's y ajos asados
Hellmann's de berenjena

ELABORACIÓN

Bastones

- Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr.
- Limpiar perfectamente los salmonetes, filetearlos, dejar sin espinas y freír.
- Cortar en bastones el calabacín, untar en la mezcla y freír.
- Partir por la mitad la flor de calabacín y empanar con la mezcla y freír.

Emplatado

- Disponer los bastoncitos en un plato sobre las hojas de rúcula y acompañar con el dip.



VIVA
LAS

▶ **ENSALADAS** ◀

(MÁS ALLÁ DE LA LECHUGA)



*“La clave de mis ensaladas está
en que solo trabajo los productos
de temporada para poder conseguir
que mis platos sean extraordinarios.
Éste es mi sello de identidad”*

ENSALADA DE LANGOSTINOS

Con encurtido crujiente de langostinos, salsa de yogur y cilantro.



INGREDIENTES

10 pax

La ensalada

200g	Mayonesa Hellmann's Suave
400g	Cogollos
300g	Langostinos
100g	Cebolla roja
100g	Pepino
80ml	Vinagre blanco
100g	Brotos de lentejas
1,5Kg	Tomate maduro
100g	Remolacha
80g	Cilantro

ELABORACIÓN

Los encurtidos

- Cortar la cebolla roja a juliana.
- Cocer la remolacha y triturar en la procesadora.
- Juntar la cebolla y el líquido de la remolacha y dejar reposar 24h.
- Pelar y limpiar de pepitas el pepino. Envasar al 100% junto el vinagre blanco y sal y dejar reposar 24h.

Los otros ingredientes

- Limpiar los cogollos y sacar la hojas una a una y reservar.
- Cocer las gambas en agua hirviendo con sal. Enfriar y pelar.
- Hacer una cruz al tomate y hervir durante 1 minuto y enfriar en agua con hielo para cortar de golpe la cocción, pelar y sacar las pepitas.
- Cortar a cuadrados iguales.

Emplatado

- Colocar las hojas de cogollos en una bandeja.
- Añadir en el interior los cuadrados de tomate.
- Poner encima los langostinos y salsear con la Mayonesa Hellmann's Suave
- Decorar con los encurtidos, los brotes de lentejas y el cilantro.

VERDURITAS DE TEMPORADA

Con tierra de quinoa, langostino entero a las finas hierbas y salsa César.



INGREDIENTES

10 pax

Tierra de quinoa

1Kg Quinoa

Verduritas y gamba

200g Pimiento rojo
200g Pimiento verde
200g Zanahoria
200g Calabacín
100g Rabanitos
100g Pimerba de Finas Hierbas Knorr
800g Gamba roja

Decoración

Aderezo Hellmanns para ensalada:
Mezclar dos sobresitos de aderezo
con 50 gr de Mayonesa Hellmann's
Clásica

ELABORACIÓN

Tierra de quinoa

- Hervir la quinoa con el doble de agua en volumen que el peso de la quinoa. Enfriar y reservar.

Verduritas y gamba

- Escaldar todas las verduritas y cortarlas (mini poie) muy pequeñas.
- Mezclarlas con la quinoa y la Pimerba de Finas Hierbas Knorr.
- Cocer las gambas con agua hirviendo y sal.

Emplatado

- Colocar la mezcla de la quinoa y las verduras como si fuese una cama.
- Colocar la gamba encima y decorar con los rabanitos cortados muy finos a rodajas.
- Aliñar con la Salsa César Hellmann's.

ENSALADA DE TEMPURA DE PALTA

Y tomate, cebolla roja, cilantro y mayonesa de lima.



INGREDIENTES

10 pax

Tempura de palta

400g Rebozador Knorr
500g Palta

Ensalada

350g Hellmann's Clásica
50g Cilantro
100ml Jugo de lima
1Kg Tomate
200g Mezclum
50g Semillas de girasol

ELABORACIÓN

Tempura de aguacate

- Hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr.
- Pelar la palta y cortar cada mitad en 4 partes.
- Añadir a la mezcla del Rebozador Knorr y freír.

Ensalada

- Partir por la mitad el tomate y sacar las pepitas, separando las partes duras, ya que sólo utilizaremos el caviar del tomate.
- Mezclar la Hellmann's Clásica con el jugo de la lima y el cilantro picado y poner en un biberón

Emplatado

- Poner la mitad del tomate y rellenar con el mezclum y poner encima la tempura de aguacate.
- Aliñar con la mayonesa de lima.
- Decorar con el caviar de tomate y las semillas de girasol.

ENSALADA DE BURRATA

Y cebolla encurtida y blinis templados con vinagreta de miel y mostaza e hilos de chile.



INGREDIENTES

10 pax

Ensalada

1Kg	Burrata
100g	Cebolla Roja
40g	Remolacha
150g	Binis
80g	Rabanitos
50g	Flores comestibles
150g	Mostaza Savora y Miel (partes iguales de miel y Savora)

ELABORACIÓN

Ensalada

- Cocer los binis y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción. Reservar.
- Cortar la cebolla roja a juliana.
- Cocer la remolacha y triturar en una Thermomix.
- Juntar la cebolla y el líquido de la remolacha y envasar al vacío al 100% y dejar reposar 24h.
- Cortar los rabanitos a rodajas muy finas.

Emplatado

- Colocar la burrata en el fondo del plato.
- Añadir la cebolla encurtida.
- Poner los corazones de los binis y las rodajas de rabanitos.
- Aliñar con la Mostaza Savora y miel.
- Decorar con las flores.

VIVA

LAS

SALSAS

(VIVA EL DIPEO)

Acompaña tus platos con
un surtido de originales
salsas que todo el mundo
deseará probar



MAYONESA DE MANZANA VERDE

220g de Mayonesa Hellmann's Suave

20ml de zumo de manzana verde

1 lima

6 hojas de menta fresca



SALSA CAVIAR

220g de Mayonesa Hellmann's Suave

5g de Ajo picado

20g de caviar

5 hojas de menta fresca

TEX MEX

100g de Ketchup Hellmann's
100g de Salsa Barbacoa Hellmann's
50g de mermelada de tomate verde
10g de Primerba de Cebolla Dorada Knorr
10 jalapeños



SALSA PARA ALITAS

200g de Mayonesa Hellmann's Suave
20ml de salsa de soja
20ml de vermut rojo
40g de sésamo
5g de Primerba de Ajo Knorr
5g de jengibre en polvo
5g de siracha



SALSA DE QUESO AZUL

200g de Salsa para ensalada Hellmann's César
50g de Salsa para ensalada Hellmann's Miel y Mostaza
5g de tomillo fresco
5g de Primerba de Albahaca Knorr
5g de Primerba de Finas Hierbas Knorr
5g de eneldo fresco
5g de menta fresca
5g de cebollino fresco





SALSA BARBACOA CON SÉSAMO Y CERVEZA NEGRA

*250g de Salsa Barbacoa Hellmann's
1 cerveza negra de 33 ml
20g de sésamo
20ml de aceite
10g de chile seco
Primerba de Finas Hierbas
Knorr al gusto*

SALSA MEDITERRÁNEA

*150g de Mayonesa Hellmann's Suave
100g de Salsa Pomodoro Knorr
5g de orégano
10g de queso parmesano*



SALSA DE MANGO

200g de Mayonesa Hellmann's Suave

50g de Ketchup Hellmann's

50ml de Kroma Clásica

20mg de mango

Salsa inglesa al gusto

Salsa de tabasco al gusto



MOSTAZA ITALIANA

200g de Mostaza Savora

50g de mostaza de fruta

10ml de vinagre de vino



MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA Y CÍTRICOS

220g de Mayonesa Hellmann's Suave

10ml de zumo de lima

Remolacha cocida al gusto

5 hojas de menta fresca

73



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 N°1 del mundo, tanto en los platos que servís como en las salsas que pones a su alcance.*

VIVA LO AUTÉNTICO

VIVA LO

PRÁCTICO

Con los SQZ Hellmann's

VIVA LO

SIMPLE

Con las Monoporciones
Hellmann's

VIVA LO

PERSONAL

Con las diperas Hellmann's



A photograph of two young men with light brown hair, smiling and laughing while preparing food. The man on the left wears a multi-colored striped sweater, and the man on the right wears a green and black plaid shirt. They are in a kitchen with a white brick wall. On the table in front of them are a glass of beer, a bowl of fries, a sandwich, and a small container. A yellow vertical bar is on the right side of the image.

VIVA LO PRÁCTICO

*Tanto vos como tus
comensales buscan
practicidad y calidad
en la mesa*



SERVÍ EN TUS MESAS LA MARCA QUE TUS CLIENTES ESPERAN EN EL FORMATO MÁS PRÁCTICO



SZQ

- *Válvula limpia. No gotea.*
- *Estable bocabajo y bocarriba.*
- *Práctico y fácil de dosificar.*
- *Hellmann's, la marca N°1 del mundo*.*

*Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.



VIVA

LO

SIMPLE

Tan importante es agradar a los comensales como controlar la cantidad de salsa que servís en la mesa.



TE PRESENTAMOS EL FORMATO MÁS SIMPLE PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE PRODUCTO



MONOPORCIONES

- *Corte lateral para facilitar la apertura.*
- *Evita el desperdicio del producto.*
- *Hellmann's, la marca N°1 del mundo*.*

*Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2013.

A photograph of two women sitting at a wooden table in a restaurant. The woman on the left has blonde hair and sunglasses on her head, looking down at a smartphone. The woman on the right has voluminous red curly hair and is smiling while eating a small piece of food. On the table are several burgers, a bowl of fries, and a glass of juice. A warm, glowing lamp hangs in the background. A white text overlay is centered over the image.

VIVA
LO

PERSONAL

*El 74% de los clientes dicen que una marca de calidad sobre la mesa, les transmite una buena impresión del restaurante**



MOSTRÁ A TUS CLIENTES QUE SIRVES LA MARCA Nº1 DEL MUNDO EN TU ESTABLECIMIENTO



DIPERAS

- *Mayonesa Hellmann's Suave no cubre otros sabores al mezclarse.*
- *Perfectas para crear tus propias salsas dips con Hellmann's.*
- *Da un toque personal y moderno en la mesa.*

*Kadence Research Abril 2015 n° 750



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 N°1 tanto en tus platos como en la mesa.

Hellmann's Bolsas.

Elegí la mejor Hellmann's según tus necesidades



Hellmann's Mayonesa Clásica

Proba el irresistible sabor de Hellmann's, ahora con huevos de campo y aceite de origen sustentable



Hellmann's Mayonesa Suave

Su simpleza y adaptabilidad te invitan a desarrollar el menú creando infinitas salsas, aliños, dips, aportando el toque secreto en purés, empanizados, cremas y todo lo que imagines.



Hellmann's Ketchup

Sin saborizantes artificiales, Contiene tomates de fuentes 100% sustentables



Hellmann's Salsa Golf

La salsa Golf Hellmann's resulta ideal para acompañar todo tipo de comidas como papas fritas, langostinos, carnes asadas y sándwiches



Hellmann's Salsa Barbacoa

Elaborada a partir de tomates frescos y un ahumado irresistible. ¡Sumala a tus asados y hace que tu parrilla tenga cada vez más convocatoria!

SQZ

Añade valor a tu establecimiento



Porciones



Aderezos para Ensalada



Notas

Handwriting practice lines consisting of a wavy line followed by 20 horizontal lines.

Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

