



Guía con recetas para delivery



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Reinventate!

Adaptá tu carta al delivery

Te presentamos recetas prácticas para que puedas ampliar tu oferta de envíos por pedido a domicilio, que viajan bien!



Te compartimos recomendaciones a tener en cuenta a la hora de trabajar con Delivery:

- Para empezar, elegir un menú o los **platos para delivery** que sabemos que **van a performar**. No todos los platos, métodos o técnicas de cocción son adecuadas.
- Proponer platos de fácil producción, que al momento del pedido tenga pocos pasos/procedimientos, o pueda tener preparaciones hechas de antemano, para **agilizar el proceso**.
- **Como no podemos decorar en altura**, para lo visual podemos ayudarnos de contrastes de colores y texturas.
- **Cocinar la pasta 1 o 2 minutos menos** (el calor residual los termina de cocinar y se pegan todos). También **agregar aceite** a la pasta para evitar que se peguen.
- Para frituras, el **papel es mejor** que el plástico. Siempre con alguna ventilación para que el vapor acumulado no ablande la fritura. Las salsas o toppings aparte.
- **La condensación puede diluir salsas**, pensar en servir las un poco menos líquidas que lo habitual.
- Utilizar **packaging correcto** en cuanto a espacio/tamaño/disposición de la comida
- Para ensaladas, aderezos aparte. Hojas cortadas, es muy molesto tener que cortar las hojas dentro del envase.

Cuando todos se ayudan mutuamente, todo se vuelve más simple.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Empanadas de carne

Ingredientes:

24 porciones

- 2 u cebolla
- 2 u morrón rojo
- 1 u cebolla de verdeo
- 500 g carne picada
- 70 g **Rinde Más Knorr**
- 215 ml agua
- 24 u tapas de empanadas
- 1 cda pimentón dulce
- 1 cda ají molido
- 1 cda comino molido
- c/n sal
- 3 u huevos duros
- 4 cdas aceite de girasol
- 2 u huevos



Procedimiento:

- 1** En una olla caliente, sudar en aceite la cebolla, la parte blanca del verdeo y el morrón previamente picados. Agregar la carne picada y los condimentos y cocinar hasta que cambie de color.
- 2** Hidratar el **Rinde Más Knorr** en los 215ml de agua durante 5 minutos. Incorporar a la olla con la carne picada, mezclar con cuchara de madera hasta que se unan las preparaciones. Retirar del fuego y agregar los huevos duros picados y la parte verde del verdeo. Enfriar.
- 3** Rellenar las tapas, hacer el repulgue y reservar*.
- 4** Cuando entre el pedido, pincelar las empanadas con huevo batido y hornear a 180°C hasta que doren.

*#UFSTips: Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Ensalada de kale, zanahoria, cebolla morada, semillas y arroz integral con aderezo de mayonesa y limón

Ingredientes:

2 porciones

- 100 g kale*
- 50 g zanahoria rallada
- 30 g cebolla morada en pluma
- 2 cdas semillas de girasol
- 250 g arroz integral cocido
- 2 cdas **Hellmann's Suave o Clásica**
- 50 ml jugo de limón
- 3 g pimienta negra



Procedimiento:

- 1** En una olla con agua hirviendo con sal, cocinar el arroz integral (aprox 30 – 40 minutos). Colar y reservar. Utilizar a temperatura ambiente.
- 2** En un bowl chico, mezclar la **Hellmann's Suave o Clásica**, el jugo de limón y la pimienta. Mezclar hasta homogeneizar.
- 3** En una ensaladera, disponer el kale (sin las nervaduras), la zanahoria, la cebolla morada, el arroz integral y las semillas de girasol.
- 4** En un recipiente cerrado aparte, disponer el aderezo.

*#UFTips: Se puede reemplazar el kale por hojas verdes, rúcula, espinaca, etc.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Spaghetti con bolognesa

Ingredientes:

6 porciones

- 500 g **Spaghetti Knorr**
- 125 g **Base de tomate deshidratado Knorr**
- 1000 ml agua
- 500 g carne picada
- 1 u cebolla picada
- 1 u zanahoria picada
- 1 u morrón rojo picado
- 4 cdas aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 10 g **Mix deshidratado Pimentón, ajo y cebolla Knorr**
- 50 g queso parmesano rallado



Procedimiento:

- 1 Hervir el agua e incorporar la **Base de tomate deshidratado Knorr**. Mezclar bien, cocinar por 1 minuto y reservar.
- 2 En una olla caliente, sudar en aceite de oliva la cebolla, la zanahoria y el morrón rojo previamente picados. Agregar el laurel, el **Mix deshidratado Pimentón, ajo y cebolla Knorr** y sudar los vegetales unos minutos. Incorporar la carne picada, cocinar unos minutos, agregar la base de tomate y cocinar todo junto por unos 10-15 minutos a fuego suave*.
- 3 Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal.
- 4 Retirar la pasta del agua cuando esté al dente. Mezclar con 3 cdas de aceite de girasol para que no se peguen. Mezclar aparte con abundante salsa y disponer en recipiente para envío.

*#UFSTips: Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Costillas de cerdo a la riojana

Ingredientes:

4 porciones

- 4 u costillas de cerdo
- 62,5 g **Base de tomate deshidratado Knorr**
- 500 ml agua
- 2 u cebolla
- 1 u ajo
- 1 cda orégano
- 2 u morrón rojo
- 150 g arvejas congeladas
- 2 u papas grandes
- 4 cdas aceite de oliva
- 10 g **Mix deshidratado Pimentón, ajo y cebolla Knorr**



Procedimiento:

- 1** En una olla, hervir el agua e incorporar la **Base de tomate deshidratado Knorr**. Cocinar por 1 minuto y reservar.
- 2** En una olla, cocinar por unos minutos la cebolla, el ajo y el morrón rojo cortado en juliana. Agregar la base de tomate y condimentar con el **Mix deshidratado Pimentón, ajo y cebolla Knorr** y cocinar todo por unos 10 minutos. Dividir en 4 y reservar*.
- 3** Cortar las papas en rodajas finas, y cocinar en freidora 180°C o al horno con un poco de aceite hasta que estén cocidas y apenas tostadas. Dividir en 4 y reservar*.
- 4** Cuando tengamos un pedido, de acuerdo a la cantidad que sean, calentar en una sartén los vegetales con la salsa de tomate, dorar en sartén las costillas de cerdo e incorporarlas a la salsa, agregar las arvejas y la porción de papas previamente cocidas. Cocinar todo 5 minutos y disponer en recipiente para envío.

*#UFTips: Estas preparaciones las podemos tener preparadas de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Masa de prepizza con escama de papa

Ingredientes:

2 porciones

- 400 g harina
- 100 g **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**
- 400 ml agua
- 10 g levadura seca
- 15 g azúcar
- 25 ml aceite de oliva
- 10 g sal



Procedimiento:

- 1** En un bowl, mezclar harina con la **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**, la sal, el azúcar y la levadura. Añadir el agua y comenzar a amasar.
- 2** Cuando la masa esté integrada, agregarle el aceite de oliva y amasar hasta conseguir un bollo liso.
- 3** Levar hasta el doble de su volumen. Desgasificar y dividir en 2. Formar bollos y estirarlos con ayuda de un poco de harina.
- 4** Colocarlos en placa aceitada y dejar levar por 20 minutos en lugar templado.
- 5** Hornear a 180°C 20 minutos aproximadamente.
- 6** La masa se puede refrigerar o congelar.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Ensalada de garbanzos, choclo, rúcula y tomate con aderezo de aceto balsámico

Ingredientes:

2 porciones

- 100 g garbanzos*
- 50 g granos de choclo
- 150 g espinaca fresca
- 2 u tomate perita
- ½ u cebolla morada
- 50 ml aceto balsámico
- 50 g **Mayonesa Hellmann's Suave**
- 2 cdas aceite de oliva
- 5 g pimienta



Procedimiento:

- 1 En un bowl, mezclar el aceto balsámico, el aceite de oliva, la **Mayonesa Hellmann's Suave** y la pimienta. Mezclar hasta homogeneizar. Reservar.
- 2 En un recipiente apto para envío, mezclar los garbanzos cocidos, el choclo, el tomate perita cortado en cubos, la cebolla cortada en pluma y la espinaca.
- 3 En un recipiente cerrado aparte, disponer el aderezo.

*#UFTips: Los garbanzos pueden ser frescos (preferible) o de lata (escurrir y lavar antes de consumir). Si se opta por las frescas, en lo posible dejar en remojo la noche anterior, cambiar el agua, salar y hervir aproximadamente 70-80 minutos.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Spaghetti con albóndigas

Ingredientes:

6 porciones

- 500 g **Spaghetti Knorr**
- 125 g **Base de Tomate deshidratado Knorr**
- 1000 ml agua
- 1u cebolla
- 1u ajo
- 1 hoja de laurel
- 500 g carne picada
- 70 g **Rinde Más Knorr**
- 215 ml agua
- 2 cdas aceite de oliva
- 3 cdas aceite de girasol



Procedimiento:

- 1 Hervir los 1000ml de agua e incorporar la **Base de Tomate deshidratado Knorr**. Mezclar bien, cocinar por 1 minuto y reservar.
- 2 En una olla caliente, sudar en aceite de oliva la cebolla y el ajo previamente picados. Agregar el laurel y la base de tomate. Cocinar todo junto por unos 10 minutos a fuego suave*.
- 3 Hidratar el **Rinde Más Knorr** en los 215ml de agua durante 5 minutos. Incorporar a la carne picada y trabajar con la mano hasta que se unan las preparaciones. Formar las albóndigas. Cocinar en horno 180°C unos 10 minutos. Reservar*.
- 4 Cuando entre el pedido, cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Dorar y calentar las albóndigas en una sartén.
- 5 Retirar la pasta del agua cuando esté al dente. Mezclar con 3 cdas de aceite de girasol para que no se peguen. Mezclar aparte con abundante salsa y disponer en recipiente para envío junto con las albóndigas.

*#UFSTips: Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mostacholes con pesto de brócoli

Ingredientes:

4 porciones

- 400 g **Mostachol Knorr**
- 35 g **Salsa Blanca Knorr**
- 250 ml agua
- 250 ml leche
- 400 g brócoli
- 30 g piñones/nueces
- 5 hojas de albahaca
- 2 dientes de ajo
- 50 g queso parmesano
- 40 ml aceite de oliva
- 1 u ralladura de limón
- 6 g pimienta negra



Procedimiento:

- 1 Cocer los brócolis al vapor con vaporera o en su defecto blanquearlos en abundante agua hirviendo. Cortar la cocción en agua fría o templada.
- 2 Procesar o mixear junto con la albahaca, los piñones/nueces o la fruta seca de la que se disponga, el ajo, el queso parmesano, el aceite de oliva y la ralladura de limón. Si la mezcla está muy espesa, utilizar un poco de **Caldo de Verduras Knorr*** o un poco del agua de cocción de los brócolis. Mixear hasta que quede una textura cremosa. Reservar.
- 3 En una olla con la leche y el agua, disolver la **Salsa Blanca Knorr** con un batidor y llevar a hervor hasta que espese. Añadir el pesto de brócoli para formar una salsa**.
- 4 Cocinar los **Mostachol Knorr** en abundante agua y retirar al dente. Mezclar con 3 cdas de aceite de girasol para que no se peguen. Mezclar aparte con abundante salsa y disponer en recipiente para envío.

#UFSTips:

*Para realizar el caldo de vegetales, hidratar 13g de producto / L de agua. Mezclar bien y llevar a hervor.

** Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Colita de cuadril al horno sobre colchón de vegetales

Ingredientes:

4 porciones

- 800 g colita de cuadril
- 150 g zanahoria
- 150 g batata
- 150 g morrón amarillo
- 100 g cebolla de verdeo
- 100 g puerro
- 45 g **Salsa Demi Glace Knorr**
- 500 ml agua
- 14 g **Mix deshidratado Romero, perejil y cebolla Knorr**
- 4 g **Mix deshidratado Pimentón, ajo y cebolla Knorr**



Procedimiento:

- 1 Lavar y cortar todos los vegetales en rodajas, disponer en una placa para horno y condimentar con el **Mix deshidratado Pimentón, ajo y cebolla Knorr**.
- 2 Condimentar la carne con el **Mix deshidratado Romero, perejil y cebolla Knorr** y colocar sobre los vegetales. Llevar la placa a horno a 180°C por 30 minutos aproximadamente**.
- 3 Disolver la **Salsa Demi Glace Knorr** en el agua, llevar a hervor hasta que espese. Reservar**.
- 4 Cuando entre el pedido, porcionar los ingredientes y llevar a horno bien fuerte unos 10 minutos para terminar la cocción.
- 5 Servir una base de vegetales, una porción de carne y salsear por encima.

#UFSTips:

* Tiempo de cocción de una pieza entera de 800g.

** Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Ensalada de rúcula, quinoa, zapallo asado, pasas de uva rubias y vinagreta de naranja

Ingredientes:

2 porciones

- 100 g rúcula
- 200 g quinoa
- 500 ml **Caldo granulado de verduras Knorr*** (listo)
- 60 g zapallo
- 20 g pasas de uva rubias
- 2 u naranja
- 4 cdas aceite de oliva
- 5 g pimienta negra



Procedimiento:

- 1 Lavar la quinoa bajo un chorro de agua durante varios minutos utilizando las manos para frotarla**. Cocinar en **Caldo granulado de verduras Knorr** por unos 15-20 minutos. Colar si quedara líquido en exceso y reservar***.
- 2 Cortar el zapallo en cubos y llevar a placa para horno con 1 cda de aceite de oliva. Cocinar a 180°C hasta que doren. Reservar***.
- 3 En un bowl, mezclar el jugo de naranja y el aceite de oliva. Reservar.
- 4 En un recipiente apto para envío, mezclar la quinoa, la rúcula, el zapallo y las pasas de uva.
- 5 En un recipiente cerrado aparte, disponer el aderezo.

#UFSTips:

*Para realizar el caldo de verduras, hidratar 13g de producto / L de agua. Mezclar bien y llevar a hervor.

** La quinoa se lava para eliminar la SAPONINA, una sustancia que si ingiere en altas cantidades puede ser tóxica.

*** Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Wok de arroz integral, pollo y vegetales

Ingredientes:

2 porciones

- 150 g arroz integral
- 1 u zucchini
- ½ u cebolla
- 1 u zanahoria
- 40 g cebolla de verdeo
- 1 u pechuga de pollo grande
- 30 g brotes de soja
- 1 cda semillas de sésamo blanco
- 7 g **Caldo granulado de gallina Knorr**
- 20 ml **Salsa de soja Knorr**
- 3 cdas aceite de girasol



Procedimiento:

- 1 Cocinar el arroz en abundante agua con sal. Cortar la cocción con agua templada y reservar*.
- 2 Realizar la mise en place para el servicio: cortar el pollo en tiras y los vegetales cortados en juliana*.
- 3 Cuando entre el pedido, en un wok caliente con aceite saltear el pollo y luego los vegetales en el siguiente orden: cebolla, zanahoria, zucchini, verdeo y brotes de soja. Saltear por 2 minutos.
- 4 Agregar el **Caldo granulado de gallina Knorr** para saborizar.
- 5 Incorporar el arroz y la **Salsa de soja Knorr**. Saltear por 2 minutos nuevamente y terminar con las semillas de sésamo.

*#UFSTips: Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Pechuga de pollo al champignon* con puré mixto

Ingredientes:

4 porciones

- 35 g **Salsa Blanca Knorr**
- 250 ml agua
- 250 ml leche
- 4 u pechugas de pollo
- 125 g **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**
- 600 ml agua
- 100 ml leche
- 100 g manteca
- 200 g zapallo**
- 200 g champignones
- 1 brizna tomillo
- 50 ml vino blanco
- 1 u diente de ajo
- 6 cdas Aceite de oliva



Procedimiento:

- 1 En una olla con agua hirviendo y sal, hervir el zapallo previamente cortado en cubos hasta que esté tierno. Colar, condimentar y hacer un puré.
- 2 En otra olla, hervir los 600ml de agua y agregar las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** en forma de lluvia, retirar del fuego, agregar los 100ml de leche, la manteca y mezclar hasta lograr un puré. Unir el puré de papas con el de zapallo e integrar un poco. Rectificar condimentos y reservar***.
- 3 En una olla, disolver la **Salsa Blanca Knorr** en los 250ml de agua y agregar los 250ml de leche. Llevar a hervor mezclando constantemente hasta que espese. Reservar.
- 4 En una sartén caliente con 2 chdas de aceite de oliva, dorar los champignones cortados en cuartos, agregar el ajo, el tomillo y cocinar 1 minuto. Desglasar con el vino blanco y evaporar el alcohol. Agregar este salteado a la salsa blanca para terminar la salsa de champignones***.
- 5 Abrir las pechugas con un cuchillo en forma de “libro”. Reservar***. Cuando entre el pedido, condimentar las pechugas, y cocinar en grilla o sartén caliente con aceite de oliva. Disponer en recipiente apto para envío con una porción de puré mixto. Salsear.

*#UFSTips:

*Se puede modificar la salsa por puerros, mostaza, verdeo, etc.

**Se puede reemplazar por batata, zanahoria, etc.

*** Esta preparación la podemos tener preparada de antemano para acelerar el proceso.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.