



Usos diversos de Base de Tomate Deshidratado Knorr



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Bruschetta tumaca con crudo y brie

Ingredientes:

Rinde 3 porciones

- Rodajas pan de campo 3 u
- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 35 g**
- Agua 250 ml
- Burrata 1 u
- Hojas de albahaca 10 u
- Tomates cherry 100 g
- Sal c/n
- Aceite de oliva c/n
- Pimienta negra c/n



Procedimiento:

- 1 Colocar el agua a hervir. Luego del hervor agregar la Base de Tomate Knorr, mezclar y mantener un minuto más en el fuego. Enfriar la salsa antes de servir.
- 2 Pintar un lado de cada rodaja con aceite de oliva y tostarla levemente en una plancha. Luego colocarle una cucharada de salsa de tomate del otro lado y esparcirla. Verter gotas de aceite de oliva por encima y espolvorear pimienta molida. Añadir trozos de burrata, hojas de albahaca frescas y tomates cherry previamente salteados en aceite de oliva.

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



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa picante para frituras

Ingredientes:

Rinde 600 ml

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 70 g**
- Agua 500 ml
- Ají Picante Hellmann's 28 g
- Tomate en cubos 20 g
- Cebolla morada 15 g
- Cebolla de verdeo 8 g
- Sal 2 g
- Cilantro c/n



Procedimiento:

- 1 Colocar el agua a hervir y añadir los vegetales. Luego del hervor agregar la Base de Tomate Knorr, mezclar y mantener un minuto más en el fuego. Apagar el fuego. Salar y agregar el Ají Picante Hellmann's. Enfriar la salsa antes de servir.
- 2 Espolvorear con cilantro por arriba.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa Bolognesa

Ingredientes:

Rinde 1900 ml

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 125 g**
- Agua 1 L
- Cebolla 150 g
- Zanahoria 50 g
- Morrón rojo 75 g
- Ajo 10 g
- Carne picada 400 g
- Vino tinto 100 ml
- Aceite de oliva 50 ml
- Laurel 1 hoja
- Sal y pimienta c/n



Procedimiento:

- 1 Hervir el agua, añadir la Base de tomate deshidratado Knorr y mezclar. Cocinar durante 1 minuto y reservar.
- 2 En una cacerola con el aceite caliente cocinar sin dorar todos los vegetales cortados en brunoise (cubos chicos). Agregar el laurel y la carne picada, cocinar durante 2 minutos, revolviendo con una cuchara de madera.
- 3 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.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Sopa de tomate

Ingredientes:

Rinde 5 porciones

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 85 g**
- Agua 1 L
- Zanahoria 20 g
- Tomillo 3 ramitas
- Albahaca 6 hojas grandes
- Azúcar 10 g
- Aceite de oliva 50 ml
- Sal c/n
- Pimienta molida c/n



Procedimiento:

- 1 Colocar en una olla el agua, zanahoria cortada en rodajas, albahaca cortada groseramente, azúcar y las ramitas de tomillo. Llevar a hervor.
- 2 Añadir las escamas de tomate y mezclar. Mantener 2 o 3 minutos en el fuego hasta lograr una consistencia lisa pero aún pulposa.
- 3 Colar la sopa. Agregar el aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.
- 4 Servir con algunas gotas de aceite de oliva y albahaca como decoración.
- 5 Refrigerar en heladera máximo 48hs.
- 6 Si se congela es necesario llevar a hervor nuevamente y mezclar bien hasta homogeneizar.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa Arrabiata

Ingredientes:

Rinde 1 100 ml

- **Base de tomate deshidratado Knorr 125 g**
- Agua 1 L
- Ajo 12 g
- Albahaca en hojas 10 g
- Aceite de oliva 30 ml
- Peperonccino o ají picante c/n
- Sal fina c/n



Procedimiento:

- 1 En una sartén colocar el aceite de oliva caliente, agregar el ajo y el Peperonccino; cocinar por un minuto.
- 2 Añadir el agua, llevarla a hervor. Agregar la Base de tomate deshidratado Knorr y mezclar. Continuar en el fuego un minuto más y apagarlo.
- 3 Agregar la albahaca fresca en chiffonade (tiras finas).

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa Rosa

Ingredientes:

Rinde 1300 ml

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 125 g**
- Agua 1 L
- Crema de leche 200 ml
- Sal y pimienta c/n



Procedimiento:

- 1 Llevar a hervor el agua y agregar la escama de tomate, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Agregar la crema de leche, cocinar un minuto. Salpimentar.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa Filetto

Ingredientes:

Rinde 1300 ml

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 125 g**
- Agua 1 L
- Cebollas 50 g
- Cebolla de verdeo 100 g
- Ajo 5 g
- Zanahoria 30 g
- Aceite de girasol c/n
- Sal fina c/n



Procedimiento:

- 1 Picar la cebolla, zanahoria y el ajo en brunoise (cubos chicos) y el verdeo al bies. Saltearlos en una cacerola con poco aceite y sal para que no dore.
- 2 Agregar el agua y llevar a hervor. Añadir la escama de tomate y cocinar 1 minuto.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa Scarparo

Ingredientes:

Rinde 1300 ml

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 63 g**
- Agua 500 ml
- Crema de leche 500 ml
- Aceite neutro 20 ml
- Albahaca c/n
- Jamón cocido 80 g
- Sal y pimienta c/n
- Cebolla de verdeo 80 g
- Panceta ahumada 80 g



Procedimiento:

- 1 Hervir el agua y añadir la Base de Tomate Deshidratado Knorr, mezclar y cocinar 1 minuto. Reservar.
- 2 En una sartén saltear panceta cortada en tiras bien finas. Agregar el verdeo cortado al bies, cocinar sin dorar e incorporar el jamón en tiras finas.
- 3 Añadir la crema y llevarla a hervor para que se perfume con estos ingredientes, incorporar la salsa de tomate y condimentar.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Chipotle Barbecue Sauce

Ingredientes:

Rinde 800 g

- **Salsa Barbacoa Hellmann's 300 g**
- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 15 g**
- Vinagre de manzana 100 ml
- Agua 400 ml
- Azúcar negra 100 g
- Salsa de chipotle 80 g



Procedimiento:

- 1 Hervir el agua y añadir la Base de Tomate. Mezclar y darle un minuto de cocción. Enfriar.
- 2 Combinar todos los ingredientes y calentar hasta espesar.
- 3 Servir con carnes a la parrilla.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Rocket Fuel Bourbon Barbecue Sauce

Ingredientes:

Rinde 1200 g

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 65 g**
- Azúcar moreno 300 g
- Bourbon 300 ml
- Refresco de cola 300 ml
- Agua 500 ml
- Cebolla picada 100 g



Procedimiento:

- 1 Combinar todos los ingredientes juntos, mezclar bien y hervir a fuego lento durante 10 - 15 minutos hasta que reduzca.
- 2 Servir como acompañamiento de carnes cocinadas.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Whisky Maple Barbecue Sauce

Ingredientes:

Rinde 1300 g

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 125 g**
- Agua 1 L
- Maple syrup 100 ml
- Whisky 200 ml
- Gaseosa cola 300 ml
- Pimienta de Cayena molida 5 g
- Azúcar negra 120 g



Procedimiento:

- 1 Hervir el agua y añadir la Base de Tomate. Mezclar y darle un minuto de cocción.
- 2 Combinar todos los ingredientes junto con la salsa, mezclar bien y cocinar a fuego lento durante 25 - 35 minutos hasta que reduzca.
- 3 Servir como acompañamiento de carnes cocinadas.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Gazpacho

Ingredientes:

Rinde 7 porciones

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 85 g**
- Agua 1 L
- Morrón rojo 75 g
- Morrón verde 100 g
- Diente de ajo 1 u
- Pepino 100 g
- Aceite de oliva 100 ml
(y unos 20ml extra para decorar)
- Sal c/n
- Pimienta c/n



Procedimiento:

- 1 Hervir el agua, añadir la escama de tomate y mezclar. Mantenerlo en el fuego 1 a 3 minutos, hasta que se vea completamente homogéneo en color y liso. Enfriar.
- 2 Cortar ambos morrones en trozos grandes y luego procesarlos o licuarlos con mixer, junto con el diente de ajo y la mitad de la salsa, ya fría. Picar en brunoise (cuadrados de 1 o 2mm x 1 o 2mm) el pepino.
- 3 Mezclar la mitad de la salsa de tomate fría sin procesar con la que sí fue procesada, y añadirle la mitad de los pepinos y todo el aceite de oliva. Mezclar bien hasta que quede uniforme. Salpimentar.
- 4 Colocar en platos hondos o cazuelas el gazpacho, decorar con un hilo de aceite de oliva y una cucharadita de pepinos en brunoise.

* UFTips:

Conservación en heladera: 12hs, posee verduras crudas que intensifican mucho su sabor a lo largo del día.

En general no recomendamos mixear preparaciones con Base de Tomate Deshidratado Knorr porque absorbe mucho aire y toma un color claro, pero en este caso, el color simil coral/anaranjado es típico en este plato. Así que "aclaramos" el tono regular mezclando una mitad mixeada con otra sin procesar.

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



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Extracto de tomate

Ingredientes:

Rinde 450 g

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 125 g**
- Agua 333 ml



Procedimiento:

- 1 Hervir agua. Añadir las escamas de tomate y mezclar. Cocinar por un minuto.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Masa de pasta de tomate

Ingredientes:

Rinde 1,5 kg

- Extracto de tomate (preparado con **Base de Tomate Deshidratado Knorr**) 30 g
- Harina 0000 1 kg
- Huevos 9 u
- Aceite de oliva 50 ml
- Sal fina 20 g
- Agua c/n



Procedimiento:

- 1 Mezclar el extracto de tomate con la sal, agua y aceite.
- 2 Agregar harina hasta formar una masa lisa. Añadir agua sólo de ser necesario.
- 3 Reposar 30 minutos enfilmado antes de estirar.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa para pre-pizzas

Ingredientes:

Rinde 1 L

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 90 g**
- Agua 1 L



Procedimiento:

- 1 Hervir agua. Añadir las escamas de tomate y mezclar. Cocinar por un minuto.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

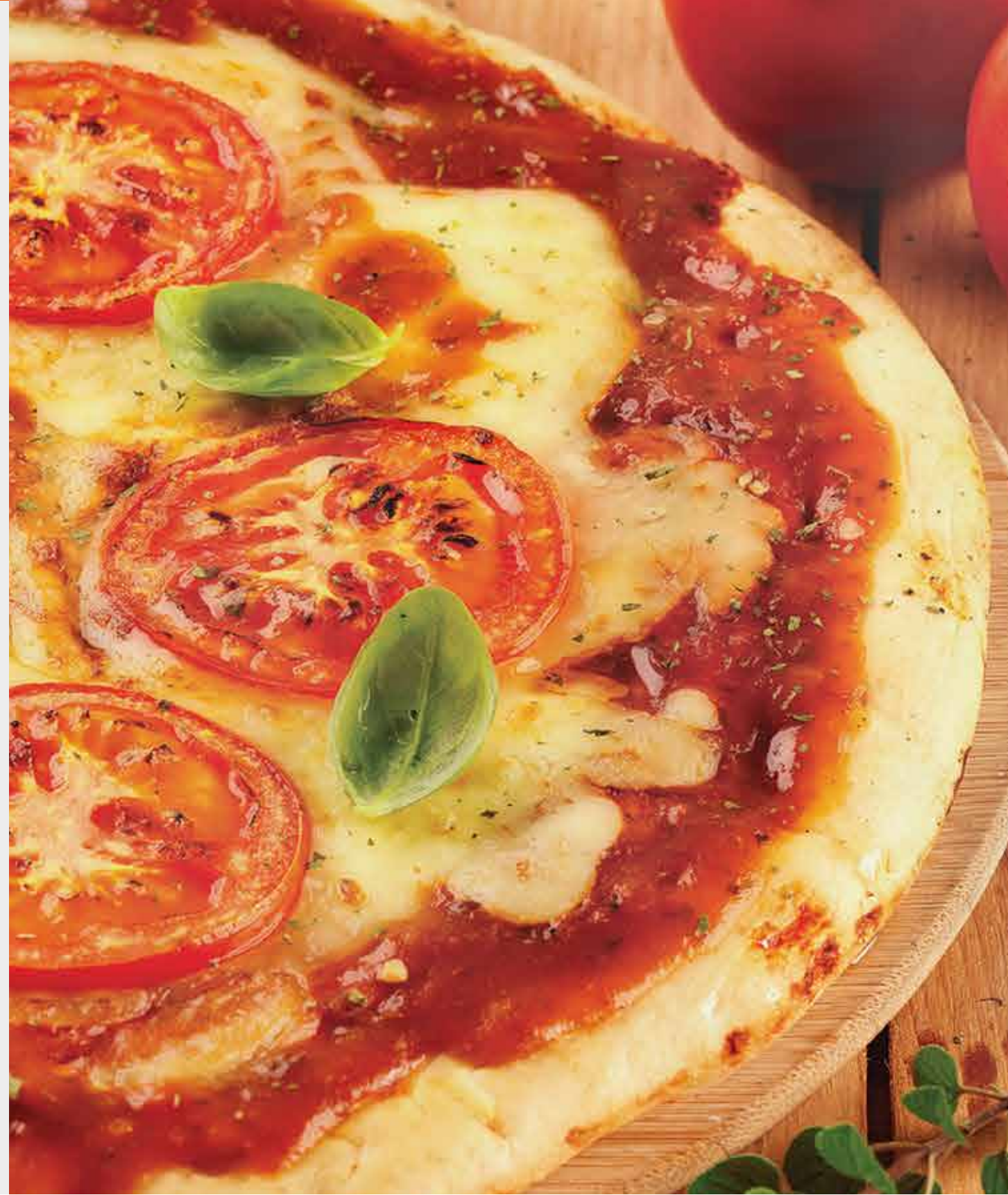
Acompañar. Inspirar. Transformar.

Salsa para pizzas

Ingredientes:

Rinde 1150 ml

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 110 g**
- Agua 1 L
- Aceite de oliva 50 ml
- Adobo para pizza 10 g



Procedimiento:

- 1 Hervir agua. Añadir las escamas de tomate y mezclar. Cocinar por un minuto y apagar el fuego.
- 2 Agregar el aceite de oliva y el condimento, mezclar bien.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Ternera guisada con hongos de pino y Oporto

Ingredientes:

Rinde 3 kg

- **Base de Tomate Deshidratado Knorr 63 g**
- Agua 500 ml
- Roast Beef 2 kg
- Cebolla 300 g
- Hongos de pino 25 g
- Oporto 100 ml
- **Caldo de verduras Knorr c/n** (ya preparado)
- Laurel 1 hoja
- Aceite de oliva 50 ml
- Sal y pimienta c/n



Procedimiento:

- 1 Llevar a hervor el agua y agregar las escamas de tomate. Mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
- 2 Cortar la carne en cubos de 2cm 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.

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



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.