



# Usos diversos de Papas Deshidratadas en Escamas Knorr



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Croquetas

## Ingredientes:

65 unidades de 40 g

- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 375 g
- Agua 1260 ml
- Leche 225 ml
- Manteca 90 g
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- Mozzarella 650 g
- **Rebozador Total Knorr** 700 g
- Agua c/n



## Procedimiento:

- 1 Hervir agua, leche y manteca.
- 2 Agregar escamas en forma de lluvia, parejo sobre los líquidos. Dejar en reposo un minuto para hidratar y luego aplastar/mezclar, NO BATIR. Verificar que no queden escamas secas.
- 3 Condimentar y enfriar.
- 4 Formar bolas de puré y colocar un cubo de mozzarella adentro. Pasar cada bomba de papa por agua y apanar.
- 5 Refrigerar o congelar y freír.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Rebozador



La escama de papa aportará una textura similar a la del panko (pan rallado en forma de escamas). Se puede combinar con el **Rebozador Total Knorr**, **Rebozador Knorr** y con otros ingredientes como avena y semillas.

Compartimos 3 recetas:

- Con **Rebozador Total Knorr**
- Con **Rebozador Knorr**
- Con avena y semillas

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Rebozado con Rebozador Total Knorr

## Ingredientes:

- **Rebozador Total Knorr** 700 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 300 g
- Agua fría c/n



## Procedimiento:

Pasar el producto a rebozar (carne, pollo, aros de cebolla, rabas, etc) por el agua fría y luego por la mezcla de **Rebozador Total Knorr** y **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**. Realizarlo sólo una vez. Refrigerar mínimo 10 minutos y freír o directamente congelar.

\*Es importante no superar esta proporción 70/30 para no tener que usar huevos en la preparación. El **Rebozador Total** sigue funcionando de la misma forma, sólo con agua.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Rebozado con Rebozador Knorr

## Ingredientes:

- **Rebozador Knorr** 500 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 500 g
- Huevos 4 u
- Condimentos c/n
- Sal fina c/n



## Procedimiento:

- 1 Pasar el producto a apanar (carne, pollo, aros de cebolla, rabas, etc) por los huevos ya batidos, salados y condimentados; luego por la mezcla de **Rebozador Knorr** y **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**. Realizarlo sólo una vez.
- 2 Refrigerar mínimo 10 minutos y freír o directamente congelar.

\*En este caso no hay proporción correcta, la cantidad de **Rebozador Knorr** y **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** es a gusto.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Rebozado con avena y semillas

## Ingredientes:

- Semillas 150 g
- Avena 350 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 500 g
- Huevos 6 u
- Condimentos c/n



## Procedimiento:

- 1 Pasar el producto a apanar (carne, pollo, aros de cebolla, rabas, etc) por los huevos ya batidos, salados y condimentados; luego por la mezcla de semillas, avena y las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**. Realizarlo sólo una vez.
- 2 Refrigerar mínimo 10 minutos y freír o directamente congelar.

\*En este caso no hay proporción correcta, la cantidad de semillas, avena y Papa en escama es a gusto.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Ñoquis de papa y semolín

## Ingredientes:

Rinde 1 kg de masa

- Semolín 450 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 63 g
- Manteca 50 g
- Sal 5 g
- Nuez moscada 1 g
- Agua 500 ml
- Huevo 1 u (55/60 g)



## Procedimiento:

- 1 En una cacerola calentar el agua, la sal y la manteca.
- 2 Añadir el semolín y las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** y mezclar bien.
- 3 Pasar la mezcla a una amasadora de gancho e incorporar los huevos. Trabajar a máquina hasta obtener una masa lisa.
- 4 Cortar, dar forma y cocinar en abundante agua con sal. O congelar crudos, bien separados. Cocinarlos a demanda tirando los ñoquis congelados directo al agua hirviendo con sal.

\* Receta apta para máquina ñoquera.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Ñoquis de papa y semolín más tiernos

## Ingredientes:

Rinde 1 kg de masa

- Semolín 350 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 150 g
- Manteca 35 g
- Sal 5 g
- Nuez moscada c/n
- Agua 500 ml
- Huevo 1 u



## Procedimiento:

- 1 En una cacerola calentar el agua, la sal y la manteca.
- 2 Añadir el semolín y las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** y mezclar bien.
- 3 Pasar la mezcla a una amasadora de gancho e incorporar los huevos. Trabajar a máquina hasta obtener una masa lisa.
- 4 Cortar, dar forma y cocinar en abundante agua con sal. O congelar crudos, bien separados. Cocinarlos a demanda tirando los ñoquis congelados directo al agua hirviendo con sal.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Ñoquis de papa y vegetales

## Ingredientes:

Rinde 1 kg de masa

- Semolín 350 g
- Espinaca o zapallo en polvo (deshidratados) 40 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 180 g
- Manteca 50 g
- Sal 5 g
- Agua 500 ml
- Huevo 1 u



## Procedimiento:

- 1 En una cacerola calentar el agua, la sal y la manteca.
- 2 Añadir el semolín, vegetal en polvo y las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** y mezclar bien.
- 3 Pasar la mezcla a una amasadora de gancho e incorporar los huevos. Trabajar a máquina hasta obtener una masa lisa.
- 4 Cortar, dar forma y cocinar en abundante agua con sal. O congelar crudos, bien separados. Cocinarlos a demanda tirando los ñoquis congelados directo al agua hirviendo con sal.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Puré rústico

## 70/30

### Ingredientes:

Rinde 1 kg

- Papa fresca pelada y en cubos 300 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 90 g
- Agua 490 ml
- Leche 90 ml
- Manteca 35 g
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- Nuez moscada c/n



### Procedimiento:

- 1** Cocinar la papa, pelada y cortada en cubos parejos y chicos, con agua, leche y manteca. Es recomendable tapar la olla para que evapore lo mínimo posible.
- 2** Cuando esté lista agregar las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** en forma pareja sobre los líquidos. No revolver por un minuto para que empiece a hidratarse solo.
- 3** Luego pisar con batidor o pisa-papa y mezclar hasta no encontrar escamas secas. No batir ni mezclar de forma enérgica.
- 4** Salar y condimentar.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Puré para restaurantes y bares

## Ingredientes:

Rinde 1 kg

- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 145 g
- Agua 685 ml
- Leche 120 ml
- Manteca 50 g
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- Nuez moscada c/n



## Procedimiento:

- 1 Colocar en una olla agua, leche y manteca, a fuego fuerte. Cuando llegue a hervor apagar el fuego.
- 2 Cuando esté lista agregar las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** en forma pareja sobre los líquidos. No revolver por un minuto para que empiece a hidratarse solo.
- 3 Luego pisar con batidor o pisa-papa y mezclar hasta no encontrar escamas secas. No batir ni mezclar de forma enérgica.
- 4 Salar y condimentar.

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



Unilever  
Food  
Solutions

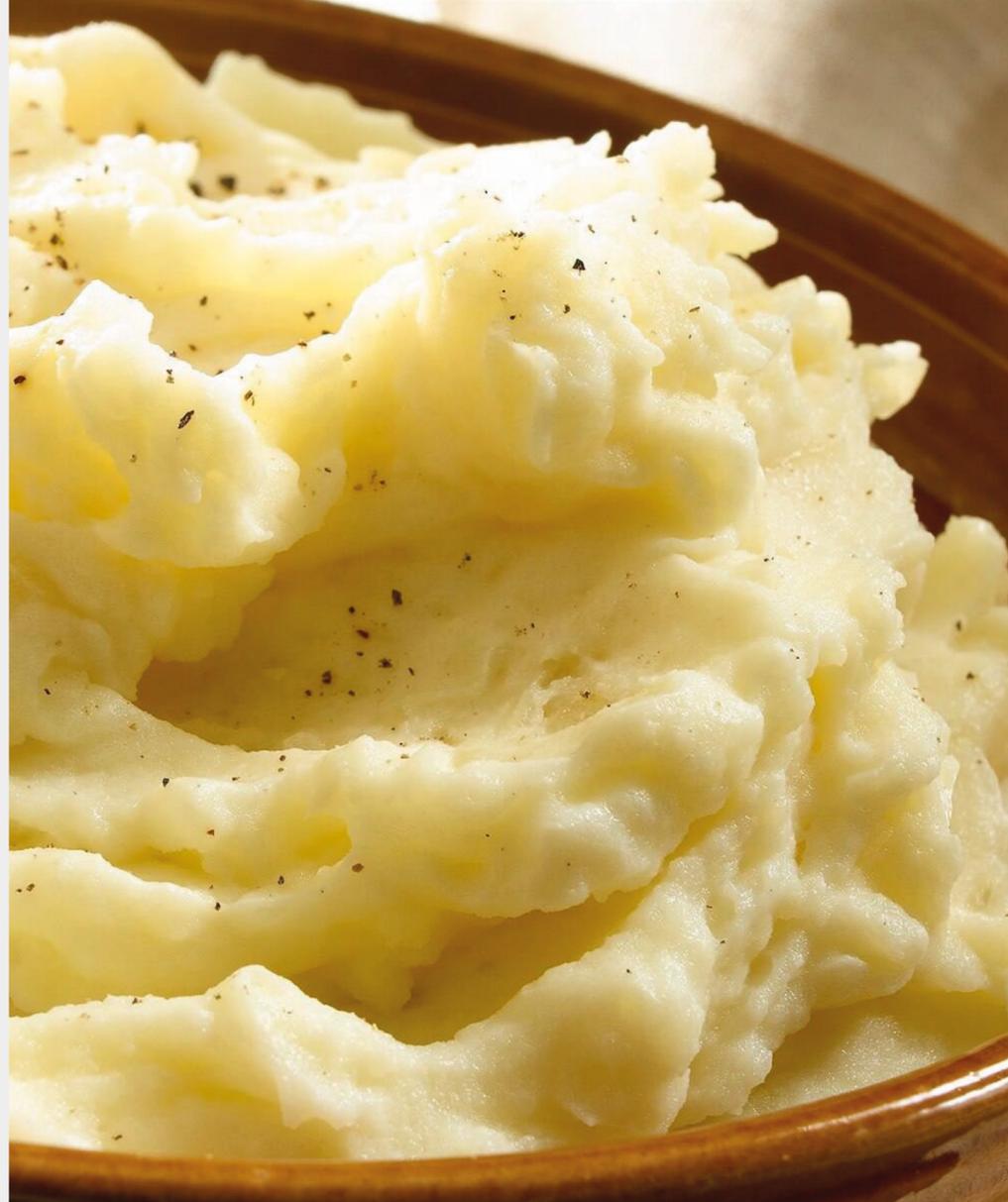
Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Puré para productores de viandas

## Ingredientes:

Rinde 1 kg

- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 125 g
- Agua 700 ml
- Leche 125 ml
- Manteca 50 g
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- Nuez moscada c/n



## Procedimiento:

- 1 Colocar en una olla agua, leche y manteca, a fuego fuerte. Cuando llegue a hervor apagar el fuego.
- 2 Cuando esté lista agregar las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** en forma pareja sobre los líquidos. No revolver por un minuto para que empiece a hidratarse solo.
- 3 Luego pisar con batidor o pisa-papa y mezclar hasta no encontrar escamas secas. No batir ni mezclar de forma enérgica.
- 4 Salar y condimentar.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Espesante de sopas

## Ingredientes:

- Sopa 1 L
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 30 a 50 g



## Procedimiento:

Luego de tener la sopa completamente cocida, espolvorear las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** y mezclar a fuego medio hasta disolver y que espese. La cantidad usada es a gusto pero recomendamos no superar los 50 g por litro.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Pan de pizza

## Ingredientes:

Rinde 2 bollos de pizza

- Harina 000 400 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 100 g
- Agua 400 ml
- Levadura seca 10 g
- Azúcar 15 g
- Aceite de oliva 25 ml
- Sal 10 g



## Procedimiento:

- 1 Mezclar harina con las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**, azúcar, levadura y sal en un bowl. 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 formar bollos del gramaje deseado.
- 4 Colocarlos en placa aceitada y levar nuevamente durante 45 minutos en lugar templado.
- 5 Hornear a 180° mínimo 20 minutos.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Pan de papa para hamburguesa

## Ingredientes:

Rinde 10 u de 100 g

- Harina 000 490 g
- Azúcar 50 g
- Sal fina 8 g
- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 37 g
- Levadura fresca 10 g
- Agua 280 ml
- Huevo 1 u
- Manteca 73 g



## Procedimiento:

- 1** Mezclar levadura en el agua a temperatura ambiente. Luego de 2 minutos añadir las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** y mezclar para que se hidrate.
- 2** Cuando se modifique la textura añadir el huevo previamente batido. Juntar en un bowl harina, azúcar y sal fina, mezclar bien. Añadirle la mezcla de líquidos con la escama y comenzar a unir y amasar.
- 3** Luego sumarle la manteca pomada de a cucharadas mientras amasa. Debe quedar completamente homogénea, sin rastros de manteca y lo más lisa posible.
- 4** Levantar aproximadamente 1 hora a temperatura ambiente, o hasta que duplique el volumen.
- 5** Desgasificar y porcionar en bollos, darles forma.
- 6** Levantar bollos dentro de los aros/moldes o colocarlos sobre una placa aceitada hasta doblar el volumen (aprox 30 min a 2 hs)
- 7** Cocinar a 180 grados 12 minutos o hasta que dore la parte de arriba. De querer pintar los panes, hacerlo a la mitad de la cocción.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# Puré para pastel de papa

## Ingredientes:

Rinde 1 kg

- **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** 160 g
- Agua 670 ml
- Leche 120 ml
- Manteca 50 g
- Sal c/n
- Pimienta c/n
- Nuez moscada c/n



## Procedimiento:

- 1** Colocar en una olla agua, leche y manteca, a fuego fuerte. Cuando llegue a hervor apagar el fuego.
- 2** Cuando esté lista agregar escamas en forma pareja sobre los líquidos. No revolver por un minuto para que empiece a hidratarse solo.
- 3** Luego pisar con batidor o pisa-papa y mezclar hasta no encontrar escamas secas. No batir ni mezclar de forma enérgica.
- 4** Salar y condimentar.

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



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.