



Guía con recetas para delivery



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

¡Reinvéntate!

Adapta 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, elige un menú o **platos para delivery** que sabemos que **van a performar bien**. No todos los platos, métodos o técnicas de cocción son adecuados.
- Ofrecer platos de fácil preparación, que al momento del pedido tengan pocos pasos/procedimientos, o puedas 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). También **agregar aceite** a la pasta para evitar que se peguen.
- Para frituras, el **papel es mejor** que el plástico. Intentar que siempre quede algún espacio para 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 y hamburguesas, enviar los aderezos aparte. Así evitamos que los alimentos se remojen en exceso. Para las ensaladas, prefiere enviar las hojas cortadas, de esta forma se pueden consumir con mayor facilidad sin tener que cambiar del envase original.

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:

12 empanadas de 150 g c/u

- 3 un cebollas medianas
- 750 g carne molida o picada
- 75 g **Salsa Demiglance Knorr**
- 100 ml agua fría
- 12 un masa de empanadas
- Condimentos a gusto: ají de color, comino, orégano, pimienta negra, ajo en polvo
- 1 cdta sal
- 3 un huevos duros
- 12 un aceitunas negras
- 24 un pasas rubias o morenas (opcional)
- 4 cdas aceite vegetal o maravilla
- 2 un huevos enteros para armado y dora



Procedimiento:

- 1** En una olla caliente, sudar en aceite la cebolla cortada en brunoise a fuego lento. Una vez cocida y tomando un poco de color, agregar la carne molida o picada y los condimentos. Cocinar para concentrar sabores y jugos por 15 minutos aprox.
- 2** Disolver la **Salsa Demiglance Knorr** en el agua fría y adicionar en la preparación del pino de carne. Cocinar lentamente por 5 minutos, revolviendo para integrar correctamente. Rectificar salazón y retirar del fuego. Enfriar y mantener refrigerado para su uso posterior.
- 3** Rellenar cada tapa con relleno de pino de carne en el centro, incorporar un cuarto de huevo duro, una aceituna negra y pasas (opcional). Pincelar medio borde con clara de huevo, cerrar y sellar dando forma deseada. Las empanadas se pueden mantener refrigeradas para su posterior horneado.
- 4** Cuando entre el pedido de delivery, pincelar cada empanada con Dora (mezcla de yema de huevo con 2 cdas de leche, o simplemente sólo yema) y hornear sobre lata aceitada en horno precalentado a 180-200°C por 10 minutos o hasta dorar completamente.

#UFSTips: La **Salsa Demiglance Knorr** ayudará a ligar los jugos de la cocción del pino de carne, permitiendo un mejor armado de la empanada y potenciando el sabor a carne. El pino lo puedes preparar un día antes para que esté completamente frío y con un sabor más concentrado. Incluso, puedes conservarlo congelado, sólo recuerda descongelar varias horas antes al armado.

Más información en [ufs.com](https://www.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 de 200 g c/u

- 100 g kale
- 50 g zanahoria rallada
- 30 g cebolla morada en pluma
- 2 cdas semillas de girasol o maravilla
- 150 g arroz integral
- 300 ml agua hervida
- 2 cdas **Hellmann's Deli o Vegana**
- 50 ml jugo de limón
- Eneldo fresco o albahaca picada
- Pizca de pimienta e hinojo



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, mezclar la **Mayonesa Hellmann's**, el jugo de limón, hierbas y pimienta. Mezclar hasta homogenizar.
- 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.

#UFSTips: Complementa tus ensaladas vegetales con cereales (como el arroz integral), semillas y legumbres! Aportarán proteínas vegetales necesarias para nuestro organismo, además de fibra, ácidos grasos saludables, minerales y vitaminas.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Camote asado con Salsa Deluxe estilo Hellmann's

Ingredientes:

5 porciones de 200 g

Camotes asados

- 1 kg camote entero
- 75 ml aceite de oliva
- 1 cda sal marina
- Pimienta negra a gusto
- 1 cda merkén o ají de color molido

Salsa Deluxe estilo Hellmann's:

- 75 g **Mayonesa Hellmann's Deli o Vegana**
- 75 g queso crema
- 1 cda **Mostaza Hellmann's**
- ½ cda eneldo
- ½ cda orégano
- ½ cda ajo en polvo
- 1 cda alcaparras picadas
- ½ cda sal
- 1 cda ciboulette picado



Procedimiento:

- 1** Lavar y sanitizar los camotes. Cortar en bastones y mantener en papel secante en un bowl. Marinar los bastones de camote con aceite de oliva, pimienta negra y merkén.
- 2** Disponer en lata de horno, impermeabilizada con 1 cda de aceite. Asar al horno (precalentado) a 180°C por 15 minutos. Pasado este tiempo, remover y voltear los bastones de camote y terminar de asar a 220°C por 10 minutos o hasta dorar completamente. Rectificar sazón.
- 3** Para la salsa: disponer todos los ingredientes en un bowl y mezclar hasta formar una salsa homogénea. Porcionar en envases de delivery y sellar.

#UFSTips: Puedes usar **Mayonesa Hellmann's Deli** como base de salsas para aquellos vegetarianos que consuman huevos. También puedes usar **Hellmann's Vegana** como base para salsas estrictamente veganas.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Taboulé de cuscús con vegetales asados y aderezo de naranja

Ingredientes:

5 porciones de 200 g

Cuscús

- 250 g cuscús
- 250 ml agua recién hervida
- 2 cdas aceite de oliva
- 1 un pimiento rojo en brunoise
- 1 un cebollín en rodajas
- 1 un puerro en rodajas
- 1 taza de espárragos verdes
- 1 un zapallo italiano en rodajas
- ½ taza vino blanco
- Hierbas aromáticas a gusto

Aderezo de naranja:

- 75 g **Mayonesa Hellmann's**
- **Deli o Vegana**
- 100 g yogur natural
- 1 cda menta picada
- 1 cda perejil picado
- 1 cda aceto balsámico
- ½ cda sal



Procedimiento:

- 1 Hidratar el cuscús en el agua hervida por 3 minutos. Una vez hidratado, agregar aceite de oliva y remover para desgranar. Reservar.
- 2 Calentar una sartén y formar sofrito con pimiento rojo, puerro y cebollín. Cocinar unos minutos hasta dorar levemente. Añadir la cabeza de espárragos verdes y cocinar hasta dorar. Apagar con vino blanco y evaporar el alcohol.
- 3 Adicionar el cuscús al salteado anterior y aderezar con sal, pimienta y hierbas aromáticas a gusto.
- 4 Para la salsa: disponer todos los ingredientes en un bowl y mezclar hasta formar una salsa homogénea. Porcionar en pocillos para delivery.

#UFSTips: Los bowls o ensaladas compuestas a partir de cereales, semillas o legumbres son tendencia en delivery saludable. Puedes acompañar con mix de hojas verdes, vegetales con distintas técnicas de cocción (asado, al vapor, salteados) y proteínas de origen animal o vegetal.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Masa de pizza con escamas de papa deshidratada

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.

#UFSTips: La papa permite crear masas manteniendo la crocancia de una pizza a la piedra, pero incorporando suavidad y textura a la miga. Permite mantener la estructura de la masa durante el delivery, evitando generar extra humedad y masas muy blandas.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mote & Cheese

Ingredientes:

5 porciones de 180 g

- 500 g mote de trigo cocido
- 200 g **Queso Cheddar Hellmann's**
- 1 un pimiento rojo en brunoise
- 1 un cebollín en rodajas
- 1 un puerro en rodajas
- 1 cda aceite de oliva
- 100 g tocino o panceta picada
- Merkén, pimienta negra, nuez moscada a gusto
- 50 g queso parmesano rallado



Procedimiento:

- 1** Calentar una sartén y freír el tocino o panceta directamente, sin adicionar materia grasa. Cocinar unos minutos a fuego medio, hasta dorar levemente. Retirar el tocino, dejando la materia grasa desprendida en la sartén.
- 2** En la misma sartén, saltear los vegetales y cocinar hasta dorar. Agregar el mote de trigo previamente cocinado y saltear.
- 3** Incorporar el **Queso Cheddar Hellmann's** junto al tocino crocante. Rectificar sazón y, si fuese necesario, puedes dar mayor cremosidad con crema de leche o caldo.
- 4** Finalmente, antes de retirar, incorporar queso parmesano rallado y reservar.

#UFSTips: Utilízalo como acompañamiento de tus sándwiches, hamburguesas o dentro del menú, como una opción novedosa y en línea con las tendencias de cocina Texana. La cremosidad de **Queso Cheddar Hellmann's** es ideal para transportar vía delivery.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Spaghetti con albóndigas

Ingredientes:

5 porciones de 250 g

- 500 g spaghetti
- 250 g **Concentrado de Tomate Knorr**
- 400 ml agua
- 1 un cebolla
- 2 un dientes de ajo
- 1 un hoja de laurel
- Hierbas aromáticas a gusto
- 1 cdta de sal
- 600 g carne molida de vacuno
- 70 g **Rinde Más Knorr**
- 200 ml agua
- 2 cdas aceite de oliva
- 2 cdas perejil o cilantro picado



Procedimiento:

- 1 En una olla caliente sudar en aceite la cebolla y ajo previamente cortados en brunoise. Agregar laurel y hierbas aromáticas, junto al **Concentrado de Tomate Knorr** disuelto en agua. Condimentar con 1 cdta de sal, pizca de azúcar y pimienta. Cocinar todo a fuego suave por 10 o 15 minutos.
- 2 Hidratar el **Rinde Más Knorr** en los 200 ml de agua fría durante 5 minutos. Incorporar a la carne molida junto a perejil o cilantro picado. Mezclar todo hasta formar una masa de carne y formar las albóndigas. Hornear a 180°C (precalentado) por 10 minutos y reservar.
- 3 Cuando entre el pedido, cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Calentar y dorar las albóndigas con salsa de tomate. Retirar la pasta del agua al dente, añadir aceite para evitar que se peguen y disponer en envase de delivery junto a las albóndigas y salsa.

#UFSTips: La salsa de tomate puede mantenerse refrigerada por 3 días y congelada por 3 semanas. La pasta es un buen plato para formato delivery ya que tiene un costo bajo, es de fácil transporte y la consistencia de la salsa de tomates evita que esta se escurra o filtre.

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



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Espirales con pesto de brócoli

Ingredientes:

4 porciones

- 400 g de espirales
- 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, incorporar 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 espirales 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:

La **Salsa Blanca Knorr** es una base que permite mezclar con otros ingredientes para crear muchos tipos de salsas. Incorpora otros vegetales para obtener mayor volumen de la receta, un mayor rendimiento y así, un costo menor.

Más información en ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Punta de picana al horno sobre colchón de vegetales

Ingredientes:

4 porciones

- 800 g punta de picana
- 150 g zanahoria
- 150 g camote
- 150 g pimiento amarillo
- 100 g cebollín
- 100 g puerro
- 45 g **Salsa DemiGlace Knorr**
- 500 ml agua
- Condimentos y hierbas frescas a gusto: romero tomillo, perejil, merkén y ajo
- 2 cdas **Mostaza Hellmann's**



Procedimiento:

- 1 Lavar y cortar todos los vegetales en rodajas, disponer en una placa para horno y condimentar con hierbas aromáticas y cucharadita de aceite de oliva a gusto.
- 2 Condimentar la carne con la **Mostaza Hellmann's**, merkén y hierbas aromáticas. Disponer en la placa sobre los vegetales. Llevar la placa al horno a 180°C por 35 minutos aproximadamente.
- 3 Disolver la **Salsa DemiGlace Knorr** en el agua, llevar a hervor hasta que espese.
- 4 Servir una base de vegetales, una porción de carne y salsear por encima.

#UFSTips:

Utilizar técnicas de cocción lentas en carnes es muy favorable para aquellos cortes más económicos. Puedes asar al horno a 160° por 2 horas para conseguir una textura más blanca y un sabor más concentrado. Puedes mantenerla refrigerada o congelada.

Más información en 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 un 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 un 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 600 ml 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 250 ml de agua y agregar los 250 ml 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, cebollín, etc.

**Se puede reemplazar por camote, 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.