

**Recetas frescas
que no pueden
faltar en tu menú
¡Bienvenidos al
verano!**



Unilever
Food
Solutions

Acompañar.Inspirar.Transformar

El verano ya se siente y es hora de salir de casa para disfrutar de sus colores y sabores. Por eso, en Unilever Food Solutions hemos creado este recetario especial, para que atraigas a más comensales a tu negocio aprovechando los productos de temporada y la buena onda que se respira.

¡Aquí vamos!

1. Ensalada de colores con frutos secos

A close-up photograph of a vibrant green salad served on a dark, possibly black, plate. The salad is composed of various green leafy vegetables, including arugula and lettuce. It is garnished with sliced green apples, chopped green onions, and several walnuts. The background is softly blurred, showing more of the salad and some nuts on a light-colored surface.

El color verde se ve por todos lados y en tu menú no podría faltar. Con esta receta aprovecharás los tonos del verano agregando coloridas frutas y frutos secos para hacer un delicioso mix en el plato.



Ingredientes:

- 1 lechuga morada.
- 70 gr nueces trozadas.
- Uvas cortadas en cuartos y sin semillas.
- Manzanas verdes y rojas.
- Palta.
- Un shot de jugo de limón.
- 1 taza de **Mayonesa al Ajo Hellmann's**.
- 3 ramas de apio.

¡Manos a la obra!

Para la ensalada:

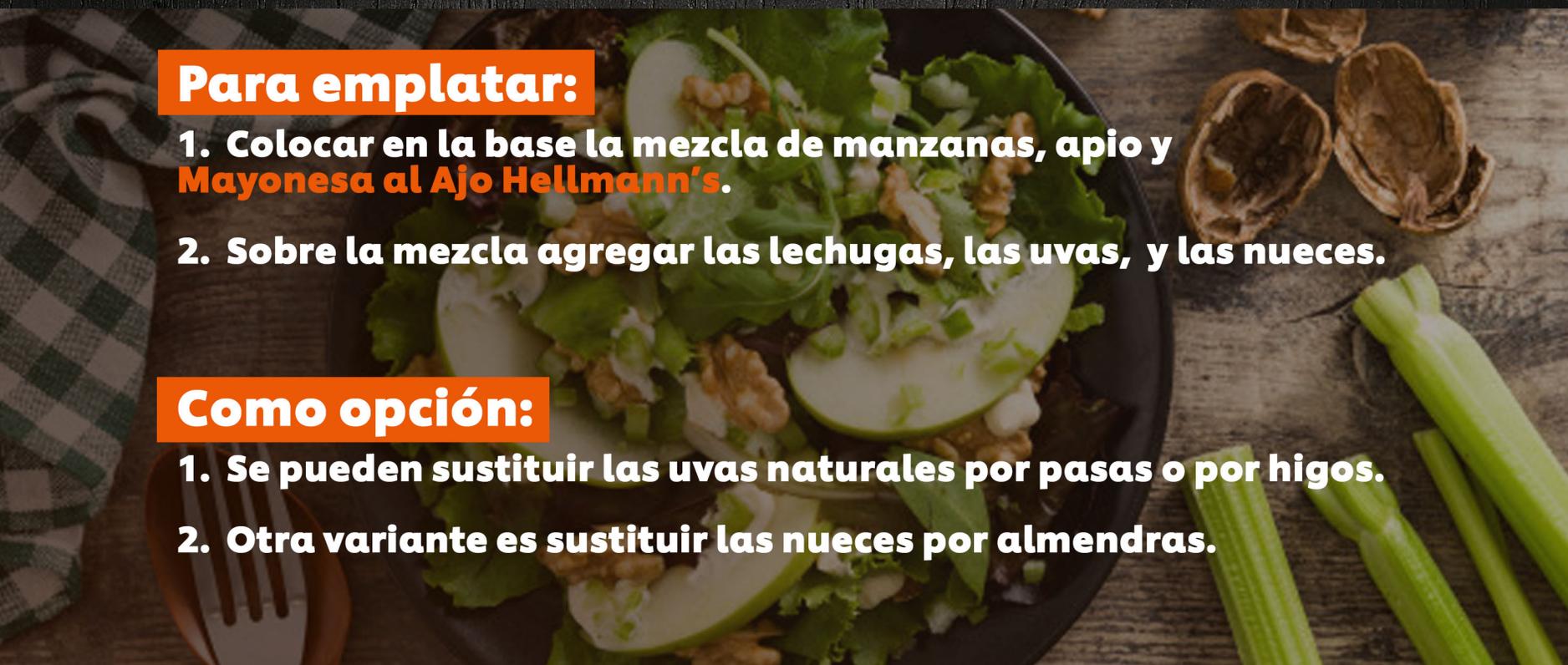
1. Lavar y secar muy bien las hojas de la lechuga.
2. Cortar las manzanas dejándoles la piel para mostrar sus colores y cubrirlas con el jugo de limón.
3. Cortar la palta y el apio en cubitos, agregarles limón.
4. En un recipiente a parte mezclar las manzanas y el apio con la **Mayonesa al Ajo Hellmann's**.

Para emplatar:

1. Colocar en la base la mezcla de manzanas, apio y **Mayonesa al Ajo Hellmann's**.
2. Sobre la mezcla agregar las lechugas, las uvas, y las nueces.

Como opción:

1. Se pueden sustituir las uvas naturales por pasas o por higos.
2. Otra variante es sustituir las nueces por almendras.



2. Brochetas de pollo hawaiano

La combinación pollo y piña es muy tentadora y a todos les encanta. Agrégala a tu menú para que tus clientes puedan disfrutar esta deliciosa mezcla.





Ingredientes:

- 1/2 taza de **Ketchup Hellmann's**.
- 1/4 taza de salsa de soya.
- 3 cucharadas de vinagre de manzana.
- 1/4 taza de miel.
- 1/4 taza de jugo de limón, sin semillas
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 cucharada de **Mostaza Hellmann's**.
- 1 cucharadita de paprika.
- 800 gr de pollo.
- 2 tazas de piña en cubos.
- 1 taza de pimiento rojo en cuadros grandes.
- 1 taza de zapallo en rebanadas.
- 1 taza de zanahoria en rebanadas.
- 1 taza de cebollín picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta a gusto.

Pasos:

1. Mezclar el **Ketchup Hellmann's** con la salsa de soya, el vinagre de manzana, la miel, el jugo de limón, el ajo en polvo, la **Mostaza Hellmann's** y la paprika hasta integrar por completo. Reservar hasta su uso.
2. Cortar el pollo de manera que quede un cuadritos de 4x4 cm.
3. Con los palillos de brocheta inserta 3 piezas de pollo en forma de cuadro, después colocar un cubo de piña y repetir hasta llenar el palillo de la brocheta.
4. Colocar las brochetas sobre una sartén para parrilla caliente y bañar con la salsa. Cocinar la brocheta girándola para dorar todos los lados, bañar constantemente con la salsa.
5. Sobre el mismo sartén caliente poner el pimiento rojo, el zapallo, la zanahoria y el cebollín, verter un poco de aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta.
6. Cocinar por 8 minutos y retirar del fuego.

Opción:

Podrás servir las brochetas en compañía de verduras a la parrilla.



3. Croquetas de papa, chorizo y queso con dip de palta.

Los sabores crocantes son pura felicidad en el verano. Aquí te mostramos cómo preparar estas bolitas de papa que al morder sorprenderán a tus comensales con trozos de chorizo y queso, acompañadas de un dip de palta para que tengas en tu menú varios colores de temporada.





Ingredientes:

- 125gr **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr**
- 450ml Agua
- 100ml Leche
- 25gr Mantequilla
- 100gr Queso mantecoso rallado
- 1un. Chorizo
- C/N Cilantro
- C/N Sal

- C/N Nuez moscada

- 250gr **Rebozador Total Knorr**

Para el dip:

- 100gr Palta
- 100g **Mayonesa Hellmann's Deli**
- 40ml Aceite de oliva
- C/N Albahaca
- C/N Menta

Pasos:

1. Cortar la tripa y retirar la carne del chorizo. Picar en trozos gruesos y freir en una sartén caliente. Reservar retirando el exceso de grasa.
2. Hervir el agua y agregar las **Papas Deshidratadas en Escamas Knorr** en forma de lluvia, la leche y la mantequilla. Mezclar hasta formar un puré. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada a gusto.
3. Incorporar al puré el chorizo, el queso mantecoso rallado y cilantro picado. Enfriar.
4. Armar bolitas con las manos, sumergir en agua y pasar por el **Rebozador Total Knorr**.
5. Freir hasta dorar.
5. Para el dip, licuar la palta con las hojas de menta y albahaca, retirar y mezclar manualmente con aceite de oliva y la **Mayonesa Hellmann's Deli** hasta que quede una consistencia uniforme.



The background image shows an outdoor restaurant patio. It features several wooden tables and chairs with white cushions, arranged under a large white umbrella. The patio is set on a sandy beach, with a white railing and a view of the ocean in the distance. The overall atmosphere is relaxed and summery.

Esperamos que te hayan gustado nuestras recomendaciones de platos de verano.

Recuerda siempre comunicar que en tu negocio sigues los protocolos de prevención y así tus comensales se sentirán aún más seguros en tu local.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.