



RECETAS PARA ESTE
15 DE SEPTIEMBRE

Pozole

Pozole sazonado con chile guajillo para aportar color e intensificar el sabor de la preparación, con pollo deshebrado, acompañado de la clásica guarnición de rábano, orégano, cebolla morada y láminas de aguacate, servido con aire de limón que ayuda a redondear el sabor.

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	3.700 Kg
Tamaño de la porción	0.37 Kg
No. de porciones	10
Tiempo de preparación	20 minutos
Tiempo de cocción	40 minutos
Clasificación (tiempo/segmento)	Plato fuerte

PRODUCTO UFS: Knorr® Caldo de Pollo

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Para el caldo:		
Pechuga de pollo con hueso	1.000	Kg
Agua	3.000	L
Knorr® Caldo de Pollo	0.035	Kg
Laurel	0.002	Kg
Chile guajillo molido	0.200	L
Aceite	0.030	Kg
Para la guarnición:		
Maíz pozolero cocido	0.500	Kg
Rábano en rodajas	0.050	Kg
Orégano seco	0.001	Kg
Cebolla morada picada	0.020	Kg
Láminas de aguacate	0.050	Kg
Lechuga fileteada finamente	0.050	Kg
Para el aire de limón:		
Jugo de limón	0.050	L
Lecitina de soya	0.000	Kg



MODO DE ELABORACIÓN:

Paso 1.- **Para el caldo:** Cocer el pollo en el agua con el laurel y Knorr® Caldo de pollo.

Paso 2.- Colar el caldo y desmenuzar el pollo. Calentar el aceite y freír el guajillo, agregar el caldo y el maíz pozolero, hervir por 5 minutos y rectificar sazón.

Paso 3.- **Para la guarnición:** En un plato hondo colocar con ayuda de un cortador, montar el maíz pozolero seguido del pollo deshebrado, colocar la lechuga, los rábanos, el orégano seco y las láminas de aguacate.

Paso 4.- **Para el aire:** Licuar el jugo de limón con la licuadora de inmersión hasta que se empiece a formar el aire.

Paso 5.- Con una jarra servir el caldo.

Equipo de producción

Olla, cuchillo, tabla , sifón, cucharon, cortador, cuchara de servicio.

Equipo de presentación

Plato hondo.

Descripción de presentación

En un plato hondo colocar 50g de maíz pozolero, 50g de pollo, 10g de lechuga, 5g de rábano, acomodar el aguacate, espolvorear con el orégano y el aire de limón, terminar sirviendo el caldo con ayuda de una jarra.

Crema de Chile poblano

sopa de chiles poblanos asados con guarnición de betabel y brotes de elote, que le dan ese apetitoso contraste.

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	1.8 Kg
Tamaño de la porción	.180 L
No. de porciones	10
Tiempo de preparación	25
Tiempo de cocción	30 Min
Temperatura de servicio 60°C	
Clasificación	Entrada

PRODUCTO UFS: Bechamel Knorr®

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Knorr® Salsa Bechamel		
Agua	0.180	Kg
Chile Poblano (asado y desvenado)	2	L
Laurel	0.220	Kg
Vino Blanco	0.005	Kg
Crema de coco	0.025	L
Betabel deshidratada	0.150	L
Brotos de Elote	0.100	Kg
Pimienta	0.020	Kg
	0.050	Kg



MODO DE ELABORACIÓN:

Para la base: disolver Knorr® Salsa Bechamel en el agua fría, llevar al fuego hasta que alcance ebullición durante 3 min. luego licuar una taza de la salsa preparada con el chile y regresar a la olla.

Llevar nuevamente al fuego y agregar la crema de coco (reservar 50ml para la decoración), el vino blanco, el laurel y la pimienta y dejar hervir 2 minutos más.

Para finalizar: servir en plato caliente y decorar con la betabel deshidratada, los brotes de elote y la crema de coco que reservó.

Pozole verde con mariscos

La combinación de mariscos le da la dirección de sabor. Se utiliza el cilantro, el cual aporta olor y tonalidad. El uso de pepita tostada le da consistencia y color. Se complementa con guarniciones frescas para terminar el platillo.

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	5.000 L
Tamaño de la porción	0.500 L
No. de porciones	10
Tiempo de preparación	30 min
Tiempo de cocción	1 hr
Clasificación (tiempo/segmento)	74
	Sopa

PRODUCTO UFS: Knorr® Salsa Verde

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Knorr® Salsa Verde	0.450	Kg
Maíz pozolero	0.300	Kg
Ajo	0.050	Kg
Cebolla blanca	0.100	Kg
Agua	3.000	L
Cilantro blanqueado	0.040	Kg
Pepita tostada	0.200	Kg
Chile serrano	0.030	Kg
Camarón	0.300	Kg
Mejillón	0.300	Kg
Pescado	0.300	Kg
Almeja Blanca	0.300	Kg
Guarnición:		
Lechuga en chifonde	0.300	Kg
Rábano en rodajas	0.200	Kg
Aguacate en cubos	0.300	Kg
Limón en cuartos	0.300	Kg
Orégano en polvo	0.030	Kg
Tostadas	0.200	Kg



MODO DE ELABORACIÓN:

1. Enjuagar el maíz pozolero. En una olla con capacidad de 8 L agregar el maíz pozolero, ajo, cebolla y agua. Hervir por 40 minutos.
2. Licuar el cilantro, la pepita tostada, chile serrano y Knorr® Salsa Verde, agregar la mezcla a la olla con el maíz y dejar hervir por 15 minutos más.
3. Agregar los camarones, mejillones y pescado. Cocinar por 15 minutos más. Rectificar sazón.
4. Servir el pozole en platos hondos.

Equipo de producción

1 olla de 8 L y 1 cucharón.

Equipo de presentación

10 platos pozoleros.

Descripción de presentación

Colocar en un plato de peltre para sopa 30 gr de maíz pozolero, 30 gr de pescado, 30 gr de mejillones, 30 gr de almeja, 30 gr de camarón, espolvorear con orégano en polvo. Servir en contenedores pequeños de peltre las guarniciones de lechuga, rábano, aguacate y limón. Colocar sobre una tabla de madera el plato de peltre para sopa, acompañar con las guarniciones y las tostadas. Terminar sirviendo el caldo con ayuda de una jarra.

Filete en salsa mexicana oscura

Suave corazón de filete de res sellado para resguardar sus sabores y jugos, bañado en salsa oscura sazónada al estilo mexicano.

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	3.300Kg
Tamaño de la porción	0.330Kg
No. de porciones	10
Tiempo de preparación	minutos
Tiempo de cocción	minutos
Clasificación (tiempo/segmento)	°C
	plato fuerte

PRODUCTO UFS: Knorr®Salsa Demiglace

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Para la salsa:		
Knorr®Salsa Demiglace	0.080	Kg
Knorr®Salsa Roja	0.020	L
Agua	0.800	L
Para el filete:		
Filete de res Limpio	1.500	Kg
Para el acompañamiento:		
Calabaza Italiana	0.500	Kg
Nopal	0.400	Kg
Knorr®Caldo de pollo	0.020	Kg



MODO DE ELABORACIÓN:

Paso 1.- **Para la salsa:** Mezclar Knorr®salsa Demiglaze, Knorr®Salsa Roja y agua , perfectamente y llevarla al fuego hasta obtener una salsa homogénea y con buen cuerpo.

Paso 2.- **Para el filete:** Sellar los filetes, reservar.

Paso 3.- **Para el acompañamiento:** Cortar las calabazas italianas de manera horizontal y cocinarlas al grill al igual que los nopales tiernos, retirar del fuego y sazonar con Knorr®Caldo de pollo.

Paso 4.- Disponer la carne en plato, bañarla con la salsa y cubrirlas con los vegetales grillados.

Equipo de producción

Plancha, parrilla, pinzas.

Equipo de presentación

Plato imperial.

Descripción de presentación

Colocar la porción de filete al centro del plato, bañarlos con la salsa y cubrir con los vegetales.



**Unilever
Food
Solutions**