HELLMANN'S
EST.1913

RECETARIO HELLMANN´S®

ADEREZO CON QUESO CHEDDAR

Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.

Papas Rellenas de QUESO CHEDDAR Y TOCINO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	5 Unidades
Tamaño de la porción	1 Unidades
N.° de porciones	5
Tiempo de preparación	30 Minutos
Tiempo de cocción	20 Minutos
Temperatura de servicio	Caliente

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Papa Chola o Super chola (Papa grande)	5	Unidades
Huevos	2	Unidades
Tocino	2	Lonjas
Queso mozarella	40	Gramos
Crema de leche	1	Cucharadas
Queso Cheddar Hellmann´s	3	Cucharadas
Pimiento (opcional)	40	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar los ingredientes y limpiarlos. • **2.** Cocinar la papa entera, enfriarla, hacer un hueco en la papa para rellenarla. • **3.**Mezclar el tocino, los huevos, el resto de la papa que sacamos, la crema de leche. • **4.** Rellenar la papa con nuestra mezcla. • **5.** Hacer una mezcla de Queso Rallado de mozarela con Queso Cheddar Hellmann´s. • **6.** Poner en el horno a 150C por unos 5 a 10 minutos.

HELLMANN'S®
EST.1913

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

Macarrones

con QUESO CHEDDAR HELLMANN´S

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	800 Gramos
Tamaño de la porción	125 Gramos
N.° de porciones	5
Tiempo de preparación	30 Minutos
Tiempo de cocción	20 Minutos
Temperatura de servicio	Caliente

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Fideo tipo Macarron	400	Gramos
Queso Hellmann´s	400	Mililitros
Leche	100	Mililitros
Pimienta	1	Pizca
Vino Blanco	Al gusto	
Pimienta roja en hojuela	Opcional	

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar los ingredientes y limpiarlos. • **2.** Cocinar los fideos tipo macarron y escurrirlos. • **3.** En un sarten agregar los macarrones con el Queso Cheddar Hellmann´s y la leche y revolver por 2 minuto mezclandolos bien. • **4.** Servirlos Calientes.

HELLMANN'S®
EST.1913

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

Risotto

de QUESO CHEDDAR HELLMANN´S

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	750 Gramos
Tamaño de la porción	150 Gramos
N.° de porciones	5
Tiempo de preparación	30 Minutos
Tiempo de cocción	20 Minutos
Temperatura de servicio	Caliente

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Arroz tipo risotto	500	Gramos
Agua o Caldo de pollo	1000	Mililitros
Mantequilla o Margarina	5	Cucharadas
Cebolla Perla	1	Unidad
Vino Blanco	1	Taza
Queso Cheddar Hellmann´s	1	Taza
Perejil liso (ramas deshojadas)	3	Unidades
Pimienta	1/4	Cucharaditas

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar los ingredientes. • **2.** En una olla o sarten grande, agregar la mitad de mantequilla, la cebolla cortada en cuadros pequeños hasta cristalizar, luego adicionar el arroz y mezlcar todo durante 2 minutos a fuego medio. • **3.** Agregar el vino y dejar evaporar por no mas de 2 minutos. • **4.** Divider el caldo de pollo o agua en 5 partes, agregar la primera parte y cocinar con la olla destapada hasta evaporar el agua o el caldo, repetir este mismo procedimiento hasta agotar el agua o el fondo de gallina. • **5.** Finalizar con el Queso Cheddar Hellmann´s, la pimienta y el perejil liso cortado finamente, mezclar y servir.

HELLMANN'S®
EST.1913

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

Tacos

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	800 Gramos
Tamaño de la porción	200 Gramos
N.° de porciones	4
Tiempo de preparación	30 Minutos
Tiempo de cocción	20 Minutos
Temperatura de servicio	Caliente

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Tortillas de maiz de tacos	10	Unidades
Carne para asar en tiras	300	Gramos
Aguacate (mediano) 200 grs	1	Unidad
Limón	Al gusto	
Cebolla perla	1	Unidad
Tomate	2	Unidades
Queso Cheddar Hellmann´s	150	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar los ingredientes y porcionarlos. • **2.** Cortar la cebolla y el tomate en cuadros pequeños. (reservar). • **3.**Con el aguacate hacer un guacamole. • **4.** Agregar mantequilla en el sarten con sal de ajo, pimienta, un poco de laurel y saltear la carne. • **5.** Calentar las tortillas de tacos y montar en el siguiente orden: + Untar 1 Cucharada Guacamole + Agregar el salteado de la carne + Finalizar con el picadillo de tomate y cebolla y el queso cheddar Hellmann´s.

HELLMANN'S®
EST.1913

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

Sanduche CHEESESTEAK

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1250 Gramos
Tamaño de la porción	250 Gramos
N.° de porciones	5
Tiempo de preparación	30 Minutos
Tiempo de cocción	20 Minutos
Temperatura de servicio	Caliente

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Pan tipo baggette (Personal)	5	Unidades
Mantequilla o Margarina	3	Cucharadas
Ajo en polvo o Sal de ajo	1/2	Cucharadas
Papas prefritas Kypross	700	Gramos
Carne tipo bisteck finamente cortada	800	Gramos
Cebolla Perla	1	Unidades
Pimiento	1	Unidades
Queso cheddar Hellmann´s	150	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar los ingredientes y limpiarlos. • **2.** Cortar en julianas finas la cebolla y el pimiento en bastones largos, sofreirlos en mantequilla. • **3.** En el mismo sarten hacemos la carne y sal pimentamos al gusto, mezclar con el queso cheddar Hellmann´s. • **4.** Freimos las papas y tostamos el pan con mantequilla y la sal de ajo. • **5.** Unimos la carne, la cebolla y los pimientos. • **6.** En el Pan ponemos las papas, la mezcla de la carne y ponemos como topping el Queso Cheddar Hellmann´s.

HELLMANN'S®
EST.1913

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.