



RECETARIO KNORR®

BASES DE TOMATE



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Sudado

de PESCADO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1200,0 Gramos
Tamaño de la porción	400 Gramos
N.º de porciones	3
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Base de Tomate Knorr®	40	Gramos
Ceboll Paiteña	100	Gramos
Cebolla Perla	100	Gramos
Pimiento Rojo	100	Gramos
Pimiento Verde	100	Gramos
Cilantro	50	Gramos
Albacora	1000	Gramos
Mostaza	10	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes. • **2.** Picamos la cebolla paiteña, cebolla perla en juliana, cortamos en rodajas gruesas, los pimientos en juliana y los disponemos a todos en una bandeja tratando de colocarlos de manera uniforme y colocamos sal, pimienta y una pizca de comino. • **3.** Precocinamos la albacora, en el agua sobrante del pescado hidratamos la Base de Tomate Knorr®. • **4.** En la bandeja ponemos los vegetales , la albacora, y la base de tomate.La albacora condimentamos con sal.pimienta, gostas de salsa inglesa y gotas de jugo de limón, mostaza. • **5.** Introducimos la bandeja a horno precalentado a 180 grados centígrados por un tiempo de 20 minutos cubierto con papel aluminio la bandeja para hacer una cocción al vapor, luego de este tiempo destapamos y podemos acompañar con arroz blanco y patacones.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Ají de Tomate

de ARBOL

Tipo de receta Estandar
Rendimiento 300,0 Mililitros
N.º de porciones 1
Tiempo de preparación 15 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Base de Tomate Knorr®	20	Unidades
Ají Criollo	4	Unidades
Tamáte de Arbol	1,00	Unidades
Cebolla Paiteña	1,00	Kilogramos
Zumo de Limon	30	Mililitros
Cilantro	c/n	
Agua	250	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

• 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. Cocinar el tomate de arbol y pelarlo, con el agua sobrante agregar la Base de tomate Knorr®. • 3. Procesar todo, excepto la cebolla, el limon y el cilantro. Agregar la cebolla y el limon, rectificar sabores y listo.



Ceviche de Chochos

con CUERO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1500 Mililitros
Tamaño de la porción	300 Mililitros
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	25 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Base de Tomate Knorr®	75	Gramos
Chochos	250	Gramos
Cebolla Paiteña	100	Gramos
Limón	100	Gramos
Cuero de Cerdo	200	Gramos
Cilantro	50	Gramos
Maíz para Tostar	100	Gramos
Canguil	100	Gramos
Plátano Verde	200	Gramos
Agua	1000	Mililitros
Mostazar	20	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes.
- **2.** Cocinamos el cuero con un poco de Sal y comino.
- **3.** En un bol colocamos los chochos, Agua de coccion del cuero y la Base de tomate, la cebolla (previamente curtida), cuero de cerdo y sazonomos con sal, pimienta al gusto y el jugo de limón. Adicionamos la salsa de tomate el jugo de naranja de limón, la mostaza, el cilantro y mezclamos muy bien para terminar colocando el aceite y servimos acompañado con chifles y tostado.



Ají de CHOCHOS

Tipo de receta Estandar
Rendimiento 300,0 Mililitros
N.º de porciones 1
Tiempo de preparación 15 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Base de Tomate Knorr®	20	Gramos
Ají Criollo	3	Unidades
Chochos	200	Gramos
Agua	75	Mililitros
Cebolla Paiteña	45	Gramos
Cilantro	c/n	
Jugo de Limon	30	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. Sancochar el ají, y retirarlos, agregar la base de tomate. • 3. Procesar los ingredientes excepto la cebolla, el cilantro y el jugo de limon. • 4. Agregar la cebolla, el jugo de limon y los chochos. • 5. Rectificar sal y listo.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Encurtido

MANABA

Tipo de receta Estandar
Rendimiento 300,0 Mililitros
N.º de porciones 5
Tiempo de preparación 15 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Base de Tomate Knorr®	20	Unidades
Ají Raton o Cacique	4	Unidades
Aji uña de Pava	4	Unidades
Cebolla Paiteña	1	Gramos
Zumo de Limon	30	Mililitros
Cilantro	c/n	
Agua	100	Mililitros
Vinagre de Frutas	150	Mililitros
Pimiento Verde	1000	Unidad
Zanahoria	1000	Unidad
Mostaza	30	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes.
- 2. Sancochar el aji, y retirarlos, agregar la base de tomate.
- 3. Cortar los vegetales en brunoise, agregar el vinagre y la mostza y la mezcla anterior. Retificar sal y comino y agregar el cilantro finamente picado. Reposar en refrigeracion por al menos 24 horas.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Ají de MAÍZ

Tipo de receta Estandar
Rendimiento 300,0 Mililitros
N.º de porciones 1
Tiempo de preparación 15 Minutos

INGREDIENTES PESO NETO UNIDAD

Base de Tomate Knorr®	20	Gramos
Ají Criollo	2	Unidades
Maiz Tostado	150	Gramos
Agua	80	Mililitros
Cilantro	c/n	

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes.
- 2. Sancochar el ají, y retirarlos, agregar la base de tomate.
- 3. Moler todos los ingredientes en piedra e ir agragando la base de tomate.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.