



RECETARIO KNORR®

CALDO CON SABOR A COSTILLA



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Sancocho

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1500 Gramos
Tamaño de la porción	300 Gramos
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	15	Gramos
Achiote	20	Gramos
Manteca de Cerdo	60	Gramos
Cebolla Blanca	100	Gramos
Cebolla Paiteña	50	Gramos
Pasta de Ajo	40	Gramos
Zanahoria	60	Gramos
Col	60	Gramos
Arveja	60	Gramos
Plátano Verde	80	Gramos
Yuca	60	Gramos
Choclo Entero	60	Gramos
Cilantro	20	Gramos
Costilla de Res	100	Gramos
Ají	100	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes.
- **2.** Cortamos la zanahoria, la cebolla en cuadrados pequeños, la col en chifonade.
- **3.** Hacemos un refrito con la cebolla, la zanahoria, el achiote, la pasta de ajo, la col y la manteca de cerdo y las costillas.
- **4.** Una vez dorados los vegetales, añadimos un litro de agua.
- **5.** Añadimos la yuca, la arveja, el verde, el choclo y el ají.
- **6.** Una vez llego el agua a punto de ebullición añadimos el Caldo de costilla Knorr® para acentuar el sabor.
- **7.** Corregimos sabores y rectificamos.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





Fritada

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	750 Gramos
Tamaño de la porción	250 Gramos
N.º de porciones	3
Tiempo de preparación	45 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	15	Gramos
Brazo de Cerdo	20	Gramos
Cebolla Paiteña	60	Gramos
Cebolla Blanca	100	Gramos
Cerveza	50	Gramos
Ajo Pepa	40	Gramos
Achiote Pasta	60	Gramos
Manteca de Cerdo	60	Gramos
Mote Cocinado	60	Gramos
Plátano Maduro	80	Gramos
Papa Chola	60	Gramos
Maíz para Tostar	100	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes. • **2.** Limpiamos el brazo del cerdo, aliñamos con, sal, comino, Caldo de Costilla Knorr®. • **3.** Ponemos manteca y achiote en una olla, hacemos un refrito con el ajo en pepa, la cebolla paiteña cortada previamente, añadimos un poco de agua y cerveza. • **4.** Lo que esta en la olla procedemos a licuar y poner la carne y pones agua o la cerveza hasta cubrir la carne de cerdo. • **5.** Dejamos que se cocine. • **6.** Cocinamos los acompañantes: el mote, la papa, el maduro lo freimos. • **6.** Rectificamos los sabores y listo.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Bala BARBUDA

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	450 Gramos
Tamaño de la porción	150 Gramos
N.º de porciones	3
Tiempo de preparación	5 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	15	Gramos
Plátano Verde	400	Gramos
Lomo de Falda de Cerdo	120	Gramos
Aceite de Achiote	15	Gramos
Orégano	5	Gramos
Sal	5	Gramos
Pimienta Negra Molida	1	Gramos
Comino	2	Gramos
Chillangua	5	Gramos
Aceite Vegetal	1000	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes. • **2.** En una olla colocamos agua suficiente para cocinar los plátanos verdes, en este líquido colocamos sal y pimienta al gusto, el orégano, la chillangua, el achiote, el comino, llevamos a ebullición. • **3.** Añadimos el Caldo de costilla Knorr adicionamos los plátanos verdes previamente lavados y cortados a lo largo con todo cáscara y el lomo de falda. • **4.** Cuando estén listos retiramos los plátanos verdes y los molemos, el lomo lo mechamos o deshilamos finamente para mezclar con el plátano verde molido, rectificamos la sal y damos forma ovalada para freirlos en aceite de profundidad.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





Cazuela

de CAMARON O PESCADO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1750 Gramos
Tamaño de la porción	350 Gramos
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	15	Gramos
Picudo	80	Gramos
Camarón con Cáscaras	80	Gramos
Plátano Verde	120	Gramos
Cebolla Paiteña	30	Gramos
Cebolla Perla	30	Gramos
Pimiento Verde	30	Gramos
Pasta de Maní	50	Gramos
Ajo	15	Gramos
Cilantro	10	Gramos
Comino	1	Gramos
Sal	5	Gramos
Pimienta	2	Gramos
Aceite de Achiote	15	Mililitro
Mantequilla	15	Gramos
Agua	1500	Litros

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes.
- 2. En el agua hacemos un fondo con el hueso de pescado o las cáscaras de camarón y el Caldo de Costilla Knorr®, dejamos en cocción por 30 min para obtener un fondo con sabor a coco, para utilizar debemos cernir antes.
- 3. En un sartén hacemos un refrito con las cebollas, el pimiento, el maní, el orégano y la pasta de ajo e incorporamos el plátano verde rallado adicionando el fondo y dejando cocer hasta lograr una pasta.
- 4. En el molde en el que vamos hacer la cazuela colocamos una base de la preparación anterior y colocamos el pescado o el camarón exparciendolo uniformemente crudo y zasonado al gusto y volvemos a cubrir con la pasta.
- 5. Precalentamos el horno a 180° e introducimos el molde con la cazuela por 30 min, observando que se dore el verde levemente y comprobando que el pescado o camarón este ya cocido.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Cecina

de BOLAS DE VERDE

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	300 Gramos
Tamaño de la porción	300 Gramos
N.º de porciones	1
Tiempo de preparación	40 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	15	Gramos
Lomo de Falda de Cerdo	250	Gramos
Sal	Al Gusto	Gramos
Yuca (Pelada)	200	Gramos
Cebolla Perla	100	Gramos
Tomate	100	Gramos
Limón Sutil	100	Gramos
Aceite Achiote	100	Gramos
Cilantro	250	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes.
- **2.** Limpiar el lomo de cerdo, aliñarlo con el Caldo de costilla Knorr, la sal y el achiote, dejar reposar por 30 minutos.
- **3.** Cocinar la yuca, hacer un curtido con la cebolla y el tomate, el limon y el cilantro.
- **4.** Freir la carne o ahumarla y servir con las guarniciones.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Caldo

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1 Litro
Tamaño de la porción	250 Mililitros
N.º de porciones	4
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	20	Gramos
Punta de Cadera Res	250	Gramos
Arveja	80	Gramos
Zanahoria	80	Gramos
Cebolla Paiteña	50	Gramos
Pimiento Verde	50	Gramos
Cilantro	10	Gramos
Aceite de Achiote	15	Mililitros
Huevos	2000	Gramos
Pasta de Maní	100	Gramos
Aji	20	Gramos
Mantequilla	50	Gramos
Plátano Verde	600	Gramos
Yuca	200	Gramos
Choclo Amarillo	200	Gramos
Agua	650,000	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes.
- **2.** Colocamos el agua a ebullicion con el Caldo de Costilla Knorr, colocamos el atado de cilantro, con un aji entero, la rama de cebolla blanca y de apio, añadimos la Carne de Res.
- **3.** Para el relleno de las bolas, luego que tengamos listo el fondo y cernido, retiramos la costilla de res quitando toda su carne y cortando en pequeños pedazos. En un sartén colocamos la mitad del achiote y el aceite calentamos y adicionamos la mitad de las dos cebollas, la mitad de la pasta de ajo, la carne cortada, la mitad de la arveja y la zanahoria previamente cocinada, el huevo duro picado, sal, pimienta, comino, cilantro picado fino y reservamos hasta utilizarlas rellinando las bolas de verde.
- **4.** Para las bolas de verde cocinamos 2 verdes que los podemos introducir en el mismo fondo mientras se cocina la costilla y cuando estén suaves los molemos y unimos a el otro verde crudo y rallado, adicionamos la mitad de la pasta de maní sal si es necesario y creamos una masa homogénea para hacer las bolas abriendo en el centro un orificio que nos permita colocar el relleno.
- **5.** En una olla calentamos el achiote y aceite restante luego colocamos las dos cebollas restantes, el ajo molido, dejamos rehogar a fuego bajo y adicionamos el choclo, la col, la zanahoria, la arveja y el fondo.
- **6.** adicionamos las bolas de una en una cuidando que se cocinen lentamente, éstas flotarán cuando estén listas.Luego de esto adicionamos el resto de pasta de maní licuada con la leche y rectificamos los sabores.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Sango

de CHOCLO Y CAMARON

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1,5 Litros
Tamaño de la porción	300 Mililitros
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	25	Gramos
Cebolla Paiteña	30	Gramos
Cilantro	10	Gramos
Manteca de Cerdo	15	Gramos
Ajo	10	Gramos
Queso Fresco	50	Gramos
Pimiento Verde	30	Gramos
Choclo Desgranado	200	Gramos
Sal	5	Gramos
Pimienta	2	Gramos
Leche	25	Mililitros
Mantequilla Sin Sal	15	Gramos
Agua	1500	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes. • **2.** En una olla colocamos el agua y la aromatizamos con una hoja de laurel, una rama de cilantro y un ají entero, llevamos a ebullición y agregamos el Caldo de costilla Knorr soltamos el camarón previamente lavado. • **3.** Con el Fondo que hicimos previamente licuamos el choclo tierno y cernimos. • **4.** En un sartén colocamos el achiote las cebollas, la pasta de ajo, el pimiento y el tomate dejamos rehogar a fuego controlado y sazonamos con sal, pimienta y comino al gusto, este refrito adicionamos a la preparación anterior. • **5.** Adicionamos la leche, el maní y el plátano verde rallado finalmente dejamos que espese a fuego controlado y cuidamos que no se asiente en el fondo, rectificamos su sabor y para terminar agregamos el perejil y los camarones da un hervor.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Tonga

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	350 Gramos
Tamaño de la porción	350 Gramos
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	19,000	Gramos
Base de Tomate Knorr®	20,00	Gramos
Pierna de Pollo	150	Gramos
Zanahoria	40,00	Gramos
Arroz	80,00	Gramos
Maduro	120,00	Gramos
Pasta de Maní	60,00	Gramos
Plátano Verde	800,00	Gramos
Pimiento Verde	40,00	Gramos
Cebolla Paiteña	40,00	Gramos
Ajo	40,00	Gramos
Hojas de Plátano	200,00	Gramos
Aceite Vegetal	30,00	Gramos
Aceite de Achiote	30,00	Gramos
Cilantro	10,00	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes. • **2.** Cocinar el arroz, Sellar el pollo, desglazar, junto al Caldo de Gallina Knorr Agregar la Base de Tomate Knorr. • **3.** Preparar un refrito en base de mantequilla, achiote, paiteña, pimiento verde y cilantro. • **4.** Para el goldo, Preparar un refrito en base de mantequilla, achiote, paiteña, pimiento verde y cilantro. Incorporar verde procesado. Incorporar leche mas mani, llevar a coccion, agregar el refrito anterior. Ahumas las hojas de verde, Rellenar las hojas y llevar a cocción durante quince minutos a 180°C.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





Corviche

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	500 Gramos
Tamaño de la porción	100 Gramos
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	40 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Costilla Knorr®	10,00	Gramos
Base de Tomate Knorr®	800,00	Gramos
Plátano Verde	150	Gramos
Albacora	40,00	Gramos
Pasta de Maní	80,00	Gramos
Cebolla Paiteña	120,00	Gramos
Pimiento Verde	60,00	Gramos
Pimienta Negra Molida	40,00	Gramos
Comino Molido	40,00	Gramos
Pasta de Ajo	40,00	Gramos
Sal	200,00	Gramos
Aceite de Achiote	30,00	Gramos
Cilantro	30,00	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

• **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes. • **2.** Rallamos el verde y agregamos del achiote, la mitad el maní y amasamos hasta que formemos una masa manejable y reservamos. Añadimos agua, el caldo de Costilla Knorr. • **3.** En un sartén ponemos achiote, la cebolla, el pimiento, el maní, la pasta de ajo y dejamos rehogar hasta que se ablanden, añadimos agua y la base de tomate Knorr. • **4.** Agregamos la corvina en trozos pequeños y dejamos cocinar finalmente añadimos el cilantro. • **5.** Con la masa formamos una especie de bolas ovaladas y las rellenamos con la preparación anterior y la llevamos a fritura profunda hasta que esten dorada. Ahumas las hojas de verde, Rellenar las hojas y llevar a cocción durante quince minutos a 180°C.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

