



# RECETARIO KNORR®

CALDO CON SABOR A GALLINA





# Aguado de GALLINA

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	750,0 Mililitros
Tamaño de la porción	375 Mililitros
N.º de porciones	2
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Gallina Knorr®	15	Gramos
Presas de Pollo	150	Gramos
Zanahoria	150	Gramos
Apio	150	Gramos
Cebolla Perla	150	Gramos
Arroz	80	Gramos
Yuca	10	Gramos
Aceite Vegetal	15	Mililitros
Cilantro	10	Gramos
Agua	c/n	Gramos

## METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. En una olla colocamos agua fría, la gallina y dejamos que hierva, añadimos el Caldo de Gallina Knorr®, espumamos. • 3. Retiramos la gallina, cernimos el fondo y reservamos el líquido. • 4. En una olla hacemos el refrito colocando el aceite, el achiote, las cebollas y la pasta de ajo dejamos rehogar adicionando la arveja, el arroz, la zanahoria, el papanabo todos en corte brunoise pequeño, el laurel, colocamos el caldo. • 5. Cuando ya estén todos los productos cocidos adicionamos la yuca y dejamos hasta que esté suave rectificamos con sal, pimienta y comino y la gallina en trozos pequeños finalmente picamos el cilantro y servimos caliente.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# Guatita

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1,2 Litros
Tamaño de la porción	300 Mililitros
N.º de porciones	4
Tiempo de preparación	60 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Gallina Knorr®	15	Gramos
Aceite Achiote	50	Gramos
Aguacate	80	Gramos
Aji	50	Gramos
Ajo	10	Gramos
Apio	10	Gramos
Arroz	300	Gramos
Cebolla Blanca	20	Mililitros
Cebolla Perla	20	Gramos
Cilantro	10	Gramos
Leche	100	Mililitros
Mondongo	200	Gramos
Papa Chola	200	Gramos
Pasta de Mani	300	Gramos
Pimiento Verde	10	Gramos
Vinagre Blanco	10	Mililitros

## METODO DE ELABORACIÓN:

• 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. En una olla de presión colocamos la panza previamente lavada con limón, sal y abundante agua, la colocamos con una hoja de hierba buena, sal y llevamos a una primera ebullición luego de esto botamos el agua y hacemos una nueva agua de cocción con un rama de cebolla blanca, los dientes de ajo, la hoja de laurel el Caldo de Gallina Knorr, sal al gusto cerramos la olla y esperamos el primer pito y a partir de eso dejamos cocinar de 40 a 45 min. • 3. En un olla colocamos el aceite, achiote y ponemos las dos cebollas, la pasta de ajo, la mitad del kilo de papa pelada y cortada en dados medianos, la mantequilla, el atado de cilantro con el aji, sal pimienta, comino al gusto y dejamos rehogar hasta que se sancochen las papas cambiando de color y textura. • 4. A la preparación anterior agregamos la panza y el resto de papas y mezclamos adicionando el fondo de cocción de la panza, llevando a ebullición hasta que espese finalizando con la leche, la pasta de maní, el cilantro y el óregano, rectificamos con sal, podemos acompañar con arroz blanco, aguacate, lechuga cortada en juliana.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Locro de PAPA

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1200 Mililitros
Tamaño de la porción	300 Mililitros
N.º de porciones	4
Tiempo de preparación	5 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Gallina Knorr®	1	Gramos
Achiote	40	Gramos
Manteca de Cerdo	50	Gramos
Cebolla Blanca	50	Gramos
Ajo en Pasta	50	Gramos
Mantequilla	50	Gramos
Papa Chola	250	Gramos
Paico	20	Gramos
Leche	150	Gramos
Queso Fresco (Rallado)	100	Gramos
Ají	50	Gramos
Agua	150,00	Gramos

## METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. Pelar las papas y cortarlas en cubos medianos y grandes. • 3. Atar el aji con el paico, picar la cebolla blanca. • 4. Hacer un refrito con manteca, la mantequilla, achiote, la cebolla y las papas. • 5. Agregar el agua que llegue a ebullición y agregamos el Caldo de Gallina Knorr. • 6. Agregar la leche, dejar reducir y cocinar hasta que este la consistencia de la papa. • 7. Retirar el aji y el paico y añadir el queso rayado.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Bonitasimas

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	500 Gramos
Tamaño de la porción	50 Gramos
N.º de porciones	10
Tiempo de preparación	20 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Harina de Maiz Tostada	500	Gramos
Mantequilla o Manteca de Cerdo	60	Gramos
Agua	350	Mililitros
Yema	1000	Unidad
Sal	10	Gramos
Relleno	0	Gramos
Papa Cocinada	250	Gramos
Queso Fresco	100	Gramos
Achiote	50	Gramos

## METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Pesar y alistar todos los ingredientes./ hidratar el caldo de gallina Knorr.
- **2.** Colocamos en un bol la harina haciendo un volcán dejando un hueco en el medio, ahí colocamos la yema de huevo junto con la mantequilla o manteca de cerdo moldeable, la sal y mezclamos bien hasta unir todos los ingredientes, después de eso vamos hidratando lentamente con el fondo de pollo hasta lograr una masa manejable.
- **3.** Para el relleno hacemos un puré con la papa cocinada la mezclamos con el queso rallado y el achiote, rectificamos con sal y pimienta.
- **3.** Hacemos porciones pequeñas con la masa y vamos rellenandolas con la mezcla anterior, dándoles forma de pequeñas tortillas.
- **4.** Las podemos poner a punto en un tiesto caliente con manteca de cerdo y las colocamos a fuego lento hasta obtener un dorado agradable y que estén cocinadas o las podemos meter en una placa al horno precalentado a 170° por 25 min. hasta ver que se encuentren doradas y cocinadas.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Papas con CUERO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	750,0 Gramos
Tamaño de la porción	250 Gramos
N.º de porciones	3
Tiempo de preparación	35 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Gallina Knorr®	19,000	Gramos
Aceite de Achiote	40	Gramos
Manteca de Cerdo	80,00	Gramos
Cebolla Blanca	50,00	Gramos
Cebolla Paiteña	100,00	Gramos
Papa Chola	300,00	Gramos
Ají	100	Gramos
Cilantro	50	Gramos
Cuero de Cerdo	250	Gramos
Leche	150	Gramos
Pasta de Maní	80	Gramos
Arroz Precocido	100	Gramos
Lechuga Criolla	100	Gramos
Aguacate	200	Gramos
Cebolla Paiteña	100	Gramos

## METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes.
- 2. Hervir agua y agregar el Caldo de Gallina Knorr y cocinar los cueros.
- 3. Cocinar las papas.
- 4. Hacer el refrito, agregar mani, leche y el caldo donde cocinamos el cuero y licuar.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Ajé de MANÍ

Tipo de receta ..... Estandar  
N.º de porciones ..... 1  
Tiempo de preparación ..... 15 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Caldo de Gallina Knorr®	10	Gramos
Base de tomate Knorr®	15	Gramos
Ají criollo	3	Unidad
Pasta de maní	70	Gramos
Cebolla Paiteña	45	Gramos
Leche	100	Militros
Cilantro	c/n	Gramos
Agua	50	Militros

## METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. Cocinar la leche, el maní y en agua hidratar Base de tomate Knorr® y el Caldo de Gallina Knorr®. • 3. Procesar todo, excepto la cebolla, el limón y el cilantro. • 4. Agregar la cebolla y el limón, rectificar sabores y listo.

**Recomendación:** dejar reposar para acentuar sabores.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# Hayaca

## de POLLO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	500 Gramos
Tamaño de la porción	100 Gramos
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	60 Minutos

### INGREDIENTES P. NETO UNIDAD

#### RELLENO

Base de Tomate Knorr®	15	Gramos
Cebolla Paiteña	30	Gramos
Pimiento Verde	15	Gramos
Pimiento Rojo	15	Gramos
Fondo de Pollo	300000	Gramos
Comino	1	Gramos
Sal	5	Gramos
Pimienta	2	Gramos
Aceite de Achiote	30	Gramos
Ajo	10	Gramos
Alverjas	20	Gramos
Garbanzos	20	Gramos
Pasas	20	Gramos
Huevo	1000	Gramos

### INGREDIENTES P. NETO UNIDAD

#### MASA

Caldo de Gallina Knorr®	20	Gramos
Harina de Maíz Tostado	250	Gramos
Mantequilla Sin Sal	15	Gramos
Manteca de Cerdo	15	Gramos
Azúcar	10	Gramos
Yemas	2000	Gramos
Sal	5	Gramos
Pimienta	2	Gramos
Hojas de Plátano	200	Gramos
Achiote	100	Gramos
Agua	700	Gramos

## METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Pesar y alistar todos los ingredientes. • 2. Para el relleno cortamos los vegetales, sofreimos en manteca y el ajo. • 3. Añadimos un poco del fondo de Gallina Knorr Hidratado, y la base de tomate. • 4. Cocinamos el huevo, pelamos hacemos rodajas, al sofrito anterior una vez listo añadimos las pasas, arverjas anteriormente cocinadas y los garbanzos. • 5. Para la masa.
- 6. Derretimos la mantequilla, la manteca y el achiote, hidratamos el Caldo de Gallina Knorr.
- 7. Tostamos la harina de maiz y añadimos, el agua, las grasas derretidas y sacamos del fuego, vamos mezclando y añadimos las yemas e integramos todo con la sal, la azucar.
- 8. En la hoja de platano pasamos por el fuego, hacemos un cuadrado dentro de la hoja y añadimos el relleno, sellamos bien con masa y cerramos las hojas y listo.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.