

HELLMANN'S

EST. 1913



RECETARIO HELLMANN'S®
ADEREZO CON QUESO
CHEDDAR



ADEREZO CON
QUESO CHEDDAR



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BURRITO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2500 Gramos
Tamaño de la Porción	250 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	20 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Tortilla de Harina	750	Gramos
Frijoles Cocidos	500	Gramos
Lechuga	50	Gramos
Tocino	600,0	Gramos
Platano Maduro	200,0	Gramos
Hellmann's® Queso Cheddar	500,0	Gramos
Fruco® Mayonesa	30,0	Gramos
Knorr® Sabroseador	8	Gramos
Aceite Vegetal	500	Mililitros

SALSA CRIOLLA

Knorr® Base de Tomate	60	Gramos
Cebolla Blanca	50	Gramos
Ajo	5	Gramos
Aceite	50	Mililitros
Agua	500	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Medir y pesar los ingredientes. • **2.** Cortar y adobar el tocino con el Knorr® Sabroseador, freir y reservar. • **3.** Cortar el platano maduro, freir y reservar. • **4.** Hidratar la Knorr® Base de tomate con agua caliente. • **5.** Cortar la cebolla blanca en brunoise, el ajo finamente picado. Sofreír y mezclar con la Knorr® Base de tomate. • **6.** Colocar la tortilla de harina y untar con la Fruco® Mayonesa, poner la lechuga, los frijoles sin caldo, el tocino y el platano maduro. • **7.** Envolver y finalizar con el hellmann's Queso Cremosito Cheddar, acompañar con la salsa criolla.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

CREMA DE MAIZ y QUESO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2000 Mililitros
Tamaño de la Porción	200 Mililitros
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	20 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Knorr® Crema de Choclo	120	Gramos
Leche	1000	Gramos
Tocineta	5	Gramos
Hellmann's Aderezo Queso Cheddar	100	Gramos
Agua	1000	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar los ingredientes. • 2. Mezclar los Ingredientes y poner a hervir la leche y la mitad del agua reservando la otra mitad para diluir Knorr® Crema de Choclo. • 3. Luego que hierva la mezcla de agua y leche le adicionamos la Knorr® Crema de Choclo diluida en el agua que reservamos sin dejar de revolver, dejar cocinar por espacio de 5 min y servir lo mas caliente posible. • 4. Aparte sofreir la tocineta picada y retirar el exceso de aceite. Reservarla para el final. • 5. Servir la Knorr® Crema de Choclo a la cual le adicionamos la tocineta y finalizar con gotas de Hellmann's Aderezo Queso Cheddar.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

MACARRONES

con QUESO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2300 Gramos
Tamaño de la Porción	230 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	20 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Macarrones	800	Gramos
Hellmann's® Queso Cheddar	300	Gramos
Leche	200	Mililitros
Agua	2,0	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar los ingredientes.
- 2. Poner a hervir el agua y adicionar los macarrones, cocinar por 12 minutos aproximadamente.
- 3. Probar el punto de cocción de los macarrones, escurrir el agua.
- 4. Mezclar el Hellmann's Queso cheddar con la leche, calentar y adicionar los macarrones hasta que la salsa se incorpore muy bien con la pasta.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

MAICITOS

con TOCINETA

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2300 Gramos
Tamaño de la Porción	230 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	10 Minutos

INGREDIENTES PESO NETO UNIDAD

Maiz Tierno	800	Gramos
Tocineta	400	Gramos
Fruco® Mayonesa	300	Gramos
Hellmann's® Queso Cheddar	300,0	Gramos

ADEREZO

Knorr® Crema de Choclo	30,0	Gramos
Leche	500,0	Mililitros

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar los ingredientes. • 2. Cortar la tocineta sofreír y reservar. • 3. Hidratar la Knorr® Crema de Choclo con la leche fría y cocinar por 10 minutos, adicionar el maíz tierno.
- 4. Servir el maíz y finalizar con la tocineta, Fruco® Mayonesa y el Hellmann's Queso Cheddar.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PAPAS

RANCHERAS

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2100 Gramos
Tamaño de la Porción	210 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	25 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Papa Gajo	1000	Gramos
Tocineta	300	Gramos
Chorizo Antioqueño	500	Gramos
Guacamole	300,0	Gramos
Aceite Vegetal	500,0	Mililitros
Hellmann's Queso Cheddar	500,0	Gramos
Fruco Crema de Tomate	20,00	Gramos
Sal	10,00	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar todos los ingredientes.
- 2. Cotar la tocineta, el chorizo y sofreír
- 3. Calentar el aceite freír las papas y adobar con Knorr® crema de Tomate y sal.
- 4. Servir las papas luego agregar la tocineta, el chorizo, el guacamole y finalizar con el Hellmann's Queso Cheddar.
- 5. Finalizar y acompañar con Fruco® Salsa de Tomate. Fruco® Mayonesa, Fruco® Mostaza.



Support. Inspire. Progress.

CROQUETAS

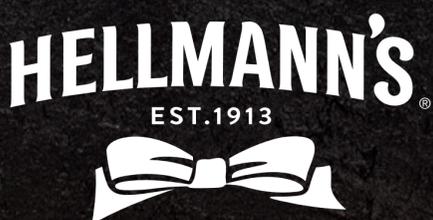
de PAPA Y QUESO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	300 Gramos
Tamaño de la Porción	50 Gramos
N.º de Porciones	6
Tiempo de Preparación	40 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Knorr® Pure de Papa	50,00	Gramos
Agua Caliente	200,00	Mililitros
Arroz Cocido	200,00	Gramos
Queso Parmesano	10,00	Gramos
Yema de Huevo	20,00	Gramos
Aceite para Freir	100,00	Mililitros
Hellmann's Queso Cheddar	100,00	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Hidratar el Knorr® Pure de papa con el agua caliente.
- 2. Mezclar con el arroz cocido, adicionar la yema de huevo y el queso parmesano.
- 3. Armar las croquetas, rellenar con 20gr de queso Hellmann's de queso cheddar y freír por 3 minutos, retirar, servir y decorar con hellmann's queso cheddar.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



HELLMANN'S
EST. 1918

Papas Rellenas

DE QUESO CHEDDAR Y TOCINO

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	5 Unidades
Tamaño de la porción	1 Unidades
N.º 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 Mozzarella	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 mozzarella con Queso Cheddar Hellmann's.
- 6. Poner en el horno a 150C por unos 5 a 10 minutos.





HELLMANN'S
EST. 1918

Macarrones

CON QUESO CHEDDAR HELLMANN'S

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

INGREDIENTES

PESO NETO

UNIDAD

Fideo Tipo Macarrón	400	Gramos
Queso Cheddar Hellman'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 macarrón y escurrirlos
- 3. En un sartén agregar los macarrones con el Queso Cheddar Hellmann's y la leche y revolver por 2 minutos mezclándolos bien.
- 4. Servirlos Calientes.





HELLMANN'S
EST. 1918

Risotto

DE QUESO CHEDDAR HELLMANN'S

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	750 Gramos
Tamaño de la porción	150 Gramos
N.º 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	Cucharadita

METODO DE ELABORACIÓN:

1. Pesar los ingredientes.
2. En una olla o sartén grande, agregar la mitad de mantequilla, la cebolla cortada en cuadros pequeños hasta cristalizar, luego adicionar el arroz y mezclar todo durante 2 minutos a fuego medio.
3. Agregar el vino y dejar evaporar por no más de 2 minutos.
4. Dividir 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.





Tacos

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	800 Gramos
Tamaño de la porción	200 Gramos
N.º 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 Hellman'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 sartén 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. 1918

Sanduche

CHEESESTEAK

Tipo de receta	Estandar
Rendimiento	1250 Gramos
Tamaño de la porción	250 Gramos
N.º 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	700	Gramos
Carne Tipo Bistecck Finamente Cortada	800	Gramos
Cebolla Perla	1	Unidades
Pimiento	1	Unidades
Queso Cheddar Hellman'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 sartén hacemos la carne y salpimentamos 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.

