



RECETARIO KNORR® CALDO DE GALLINA





ARROZ CREMOSO

de CHAMPIÑONES



Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	400 Gramos
Tamaño de la Porción	400 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	40 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Knorr® Crema de Champiñones	120	Gramos
Knorr® Caldo de Gallina	16	Gramos
Agua	3000,0	Mililitros
Crema de Leche	100	Mililitros
Cebolla Blanca	200	Gramos
Champiñones	750	Gramos
Ajo	5	Gramos
Portobello	750,0	Gramos
Perejil	10,0	Gramos
Mantequilla	50,00	Gramos
Queso Parmesano	200	Gramos
Arroz	1000	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Medir y pesar los ingredientes. • **2.** Colocar la mitad del agua a romper hervor y en el resto de del agua, hidratar Knorr® Caldo de Gallina y Knorr® Crema de Champiñones, incorporar y dejar hervir por 5 minutos mas. • **3.** En una sartén colocar los vegetales con mantequilla y adicionar el arroz, dejar dorar un poco y comenzar a hidratar con la mezcla de Knorr® Caldo de Gallina y Knorr® Crema de Champiñones. • **4.** Finalizar la preparacion adionado un poco de crema de leche y queso parmesano. • **5.** Servir en una bandeja decorando con perejil finamente picado.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





CREMA DE TOMATE Y BERENJENA



Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	200 Gramos
Tamaño de la Porción	200 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	30 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Knorr® Base de tomate	125	Gramos
Fruco® Pasta de Tomate	50	Gramos
Berenjena	100	Gramos
Knorr® Caldo de Gallina	11	Gramos
Ajo	5	Gramos
Cebolla Blanca	50	Gramos
Sal	5	Gramos
Agua	2000	Mililitros
Laurel	1	Gramos
Fruco® Salsa de Tomate	30	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar los ingredientes.
- 2. Pelar y picar la berengena en trozos pequeños, adicionar sal para quitar el amargo reservar; Picar finamente la cebolla y el ajo.
- 3. Hervir el agua adicionar el Knorr® Caldo de Gallina, la cebolla y el ajo, Lavar la berenjena para quitar el exceso de sal.
- 4. Incorporar el resto de los ingredientes y dejar cocinar por 10 minutos.
- 5. Servir la crema bien caliente y decorar al gusto.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





CREMA

de CALABACIN



Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	200 Gramos
Tamaño de la Porción	200 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	30 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Knorr® Caldo de Gallina	46	Gramos
Mantequilla	100	Gramos
Cebolla Blanca	150,0	Gramos
Calabacines Pequeños	1000,0	Gramos
Crema de Leche	200,0	Gramos
Sal	20,0	Gramos
Pimienta	5,0	Gramos
Knorr® Crema de Espárragos	68,0	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Medir y pesar los ingredientes. • **2.** Derrita la mantequilla en una cacerola, agregar la cebolla cortada cubos y rehogar hasta que este transparente, añadir los calabacines picados y dejar cocinar por 2 minutos mas. • **3.** Verter 2 litros de agua y cuando este caliente, añadir el Knorr® Caldo de gallina, bajar el fuego y dejar cocinar por 5 minutos mas.
- **4.** Hidratar la Knorr® Crema de espárragos en 200 ml de agua fría. • **5.** Colar el caldo a otra cacerola, triturar los calabacines, la cebolla, mezclar con el caldo y la Knorr® Crema de Espárragos. • **5.** Cocinar por 10 min y salpimentar, añadir la crema de leche por encima en cada taza.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.





CALDO TLAPEÑO



Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	2500 Gramos
Tamaño de la Porción	250 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	30 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Pechugas de Pollo	500	Gramos
Knorr® Caldo de Gallina	46	Gramos
Cebolla Larga	10,0	Gramos
Cilantro Fresco	5,0	Gramos
Jalapeño	5,0	Gramos
Aguacate	250,0	Gramos
Fruco® Salsa de Aji	2,0	Gramos

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar los ingredientes.
- 2. Caliente 2 litros de agua y cuando este caliente adicionar el Knorr® Caldo de Gallina.
- 3. Añadir las pechugas de pollo cocidas, sin piel y cortadas en tiras gruesas.
- 4. Agregar a el caldo jalapeños, la cebolla larga picada y hojas de cilantro fresco, cocinar por 5 minutos mas.
- 5. Servir el caldo en trazas y repartir el pollo
- 6. Finalizar el caldo con tiras de aguacate y gotas de Fruco® Salsa de Aji.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



AJIACO

SANTAFERREÑO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2300 Gramos
Tamaño de la Porción	230 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	120 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Pechugas de Pollo	1000	Gramos
Mazorcas	1000	Gramos
Knorr® Caldo de Gallina	22	Gramos
Cebolla Larga	10,0	Gramos
Ajo	2,0	Gramos
Cilantro Fresco	5,0	Gramos
Papa Criolla	500,0	Gramos
Papa Nevada	500,0	Gramos
Papa Pastusa	600,0	Gramos
Guasca	30,0	Gramos
Knorr® Crema de Choclo		Gramos
Crema de Leche	200	Mililitros
Alcaparras	200	Mililitros
Sal		

METODO DE ELABORACIÓN:

- **1.** Medir y pesar los ingredientes. • **2.** En una olla colocar las pechugas de pollo, mazorca, Knorr® Caldo de Gallina, cilantro, cebolla larga, ajo, sal, agregar agua y poner a hervir. Cuando hierva bajar el fuego a medio y cocinar durante unos 40 minutos mas hasta que las pechugas de pollo este bien cocido y tierno, retirar las pechugas y reservar.
- **3.** Continuar cocinando, retirar la cebolla larga, añadir las papa criolla y la papa pastusa, cocinar por 30 minutos mas. • **4.** Agregar la papa nevada cortada en rodajas gruesas, hidratar con Knorr® Crema de Choclo en agua fria y adicionar al ajiaco, cocinar a fuego lento por 20 minutos mas y rectificar sabor. • **5.** Desmenuzar el pollo y poner de nuevo en la olla.
- **6.** Servir el ajiaco caliente acompañar con alcaparras y crema de leche.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ARROZ

con POLLO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2500 Gramos
Tamaño de la Porción	250 Gramos
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	40 Minutos

INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD
Fruco® Salsa de Tomate	200	Gramos
Aceite	50	Mililitros
Cebolla Larga	80	Gramos
Ajo	5,0	Gramos
Pimenton Rojo	80,0	Gramos
Knorr® Caldo de Gallina	11,0	Gramos
Arroz Blanco	500,0	Gramos
Pechuga de Pollo	1000	Gramos
Zanahoria	500	Gramos
Habichuela	400	Gramos
Arveja	250	Gramos
Cilantro	50,0	Gramos
Aguacate	600	Gramos
Huevo	10	Unidad

METODO DE ELABORACIÓN:

- 1. Medir y pesar los ingredientes.
- 2. Cocinar la pechuga de pollo junto con Knorr® Caldo de Gallina, retirar la pechuga de pollo y dejar enfriar para desmechar.
- 3. Picar la cebolla, el ajo y el pimenton finamente.
- 4. Calentar una olla con el aceite, sofreir la cebolla, el ajo y el pimenton por 3 minutos.
- 5. Agregar el arroz y sofreir hasta que dore.
- 6. Agregar dos tazas y medias del caldo donde se cocino las pechugas de pollo en el arroz, las zanahorias picadas en cubos, las habichuelas y las arverjas.
- 7. Revolver todo muy bien rectificar sabor y dejar cocinar a fuego bajo hasta que seque el agua.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Aguado de GALLINA

Tipo de receta	Estándar
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.



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.



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.



Bonitísimas

Tipo de receta	Estándar
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	Militros
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.



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.

