



Unilever
Food
Solutions



NUEVA
PRESENTACIÓN
800 GR



RECETARIO KNORR®
CALDO DE GALLINA.



ÍNDICE




LÍNEA AMARILLA _____ 3

Empanada de arroz y pollo _____	4
Pastel de pollo y champiñones _____	5
Bonitasimas _____	6
Empanadas vallunas _____	7
Empanadas ajeño _____	8
Empanada bogotana _____	9
Pastel de yuca _____	10
Papa rellena _____	11
Empanada de pipián _____	12
Empanada antioqueña _____	13

TAMALES _____ 14

Tamal de pipián _____	15
Tamal tolimense _____	16
Tamal valluno _____	17
Tamal berenjena _____	18
Tamal huilence _____	19
Tamal santandereano _____	20
Hayaca barranquillera _____	21

CREMAS Y SOPAS _____ 22

Cema de tomate y berenjena _____	23
Crema de calabacín _____	24
Caldo tlapeño _____	25
Ajiaco santafereño _____	26
Aguado de gallina _____	27
Locro de papa _____	28
Mondongo _____	29
Sancocho trifasico _____	30

ARROCES _____ 31

Arroz con pollo _____	32
Arroz cremoso de champiñones _____	33
Risotto de pollo con azafran _____	34
Arroz atollado _____	35
Arroz apastelado _____	36
Calentado de frijoles _____	37

OTROS _____ 38

Guatita _____	39
Hayaca de pollo _____	40
Ají de maní _____	41
Fiambre valluno _____	42
Sobrebarriga _____	43





NUEVA
PRESENTACIÓN
800 GR



LÍNEA AMARILLA

EMPANADAS DE ARROZ Y POLLO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	1000 g
Tamaño de la Porción	100 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	60 min

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	12 g
Knorr® Sabrosecador	6 g
Arroz Blanco Cocido	250 g
Pechuga de Pollo	250 g
Cebolla Larga	50 g
Ajo	15 g
Arveja	50 g
Huevo	2 uds
Harina de Maíz Precocido	250 g
Agua	300 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, desinfectar y pesar todos los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla y el ajo.
3. En una olla cocinar la pechuga de pollo con la mitad del Knorr Caldo de gallina, enfriar y desmenuzar.
4. En una olla cocer los huevos por 10 min, cambiar el agua y cocer las arvejas 12 min.
5. En una olla adicionar el aceite y sofreír la cebolla larga y el ajo, adicionar el Knorr sabrosecador, agregar el arroz blanco cocido y las arvejas cocidas, adicionar la pechuga de pollo desmechada y el huevo picado.
6. Hidratar la masa de maíz amarillo con el agua y adicionar el restante del Knorr caldo de gallina.
7. Armar las empanadas usando 50 g de masa y 50 g de relleno, freír y servir.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PASTEL DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	1200 g
Tamaño de la Porción	120 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	60 min

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	12 g
Knorr® Salsa Bechamel	20 g
Masa de Hojaldré	600 g
Pechuga de Pollo	400 g
Agua	150 ml
Leche	100 ml
Champiñones Frescos	100 g
Cebolla Cabezona	50 g
Margarina	10 g
Pimienta Negra	5 g
Ajo en Polvo	5 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, desinfectar y pesar todos los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla, y el champiñón en taminas.
3. En una olla disponer la pechuga de pollo y el Knorr Caldo de gallina, llevar a hervor y dejar cocer por 30 min, retirar la pechuga y desmenuzar.
4. En un recipiente disolver la Knorr salsa Bechamel en la leche fría, reservar.
5. En una olla adicionar la margarina, la cebolla cabezona, los champiñones fileteados y dejar cocinar, agregar el agua y la Knorr salsa Bechamel disuelta, llevar a hervor y dejar cocinar por 5 min.
6. Adicionar la pimienta negra, el ajo en polvo y la pechuga de pollo desmenuzada, dejar enfriar.
7. Tomar cuadrados de la masa de hojaldré, disponer el relleno, cerrar y dar forma triangular, llevar a horno a 180°C hasta que estén dorados.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BONITISIMAS

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	1,2l
Tamaño de la porción	300 ml
N.º de porciones	4
Tiempo de preparación	60 min

INGREDIENTES

Caldo de Gallina Knorr®	15 g
Aceite Achiote	50 g
Aguacate	80 g
Aji	50 g
Ajo	10 g
Apio	10 g
Arroz	300 g
Cebolla Blanca	20 g
Cebolla Perla	20 g
Cilantro	10 g
Leche	100 ml
Mondongo	200 ml
Papa Chola	200g
Pasta de Maní	300 g
Pimentón Verde	10 g
Vinagre Blanco	10 ml



MÉTODO 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 ramo 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 una 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 orégano, rectificamos con sal, podemos acompañar con arroz blanco, aguacate, lechuga cortada en juliana.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

EMPANADAS VALLUNAS

Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	900 g
Tamaño de la Porción	90 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	1 h

INGREDIENTES

Knorr® Base de tomate	15 g
Knorr® Caldo de Gallina	10 g
Agua	50 ml
Pecho de res o sobrebarriga	200 g
Papa colorada	200 g
Cebolla larga	80 g
Aceite	20 ml
Comino	3 g
Masa de maíz amarillo	550 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar y desinfectar los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla y cocinar en un caldero junto con el aceite, adicionar el agua y dejar hervir, agregar la Knorr® base de tomate reservar en abundante agua con el Knorr® caldo de gallina cocinar la carne hasta que se deje desmechar.
3. Cocinar las papas en abundante agua con sal.
4. Hidratar la masa de maíz amarillo según las instrucciones del fabricante agregan 10 g de Knorr® caldo de gallina por kilo.
5. Hacer un puré con las papas adicionar la carne desmechada y el hogao, rellenar y formar las empanadas, freír en abundante aceite.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

EMPANADAS AÑEJO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	1700 g
Tamaño de la Porción	170 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	180 min

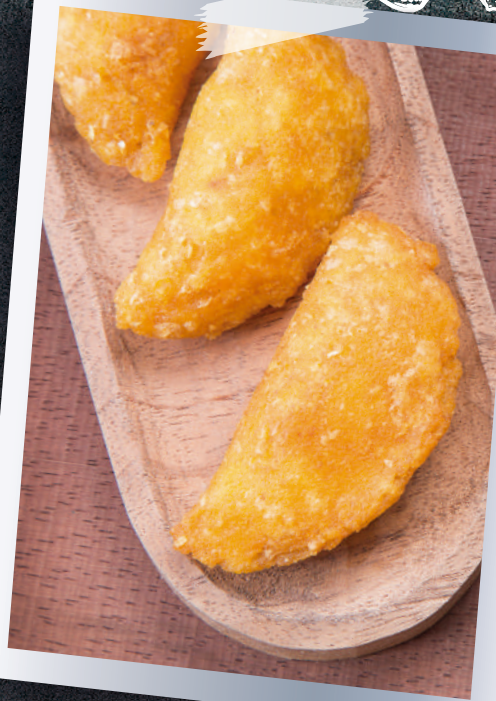
INGREDIENTES

MASA

Maíz blanco partido	1000 g
Olla de barro	1 ud
Paila de cobre	-
Agua	2000 g

RELLENO

Carne de res	500 g
Garbanzos	125 g
Huevo entero	4 uds
Cebolla larga	100 g
Manteca de cerdo	60 g
Knorr® caldo de gallina	20 g
Perejil	5 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, alistar y pesar todos los ingredientes.
2. Para la masa de añejo, se lava bien el maíz y se pela, poner en una olla de barro, cubrir con agua por 15 días. Se escurre y se muele bien fino, se pasa por cernidor dos veces, moliendo cualquier residuo que quede y colando de nuevo con agua fresca. Se deja quieto que se asiente, este asiento o almidón de maíz se pone a cocinar en una paila de bronce o cobre, revolviendo hasta que desprenda de la paila. Se retira del fuego y se conserva en un lugar fresco.
3. Adobar la carne de res con el caldo de gallina, cocinar en agua y cuando este tierna cortar en trocitos. Reservar.
4. Cocinar los huevos hasta que estén duros, pelarlos, picarlos finamente y reservarlos.
5. Revolver todos los ingredientes del relleno y sofreír junto con la manteca por unos min.
6. Tomar una bola de masa de añejo y estirar hasta lograr un círculo aplanado. Poner el relleno en medio y cerrar en forma de media luna.
7. En una olla a fuego alto poner el aceite a precalentar a 160 o 180°C. Freír las empanadas por un par de min hasta que floten o estén doradas. Servir y acompañar con aí de mani.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

EMPANADA BOGOTANA

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	900 g
Tamaño de la Porción	90 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	1 h

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	10 g
Knorr® Base de tomate	15 g
Agua	50 g
Pecho de res o sobrebarriga	200 g
Arroz blanco cocido	200 g
Cebolla larga	80 g
Aceite	20 g
Comino	3 g
Huevo	3 g
Masa de maíz amarillo	550 uds



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar y desinfectar los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla y cocinar en un caldero junto con el aceite, adicionar el agua y dejar hervir, agregar la Knorr® base de tomate reservar en abundante agua con el Knorr® caldo de gallina cocinar la carne hasta que se deje desmechar, cocinar los huevos en agua con sal por 10 min.
3. Mezclar el arroz blanco cocido con el hogao, la carne desmechada y el huevo cocido picado.
4. Hidratar la masa de maíz amarillo según las instrucciones del fabricante agregan 10 g de Knorr® caldo de gallina por kilo.
5. Armar las empanadas estirando la masa de maíz y el relleno de arroz, cerrar en forma de media luna, freír.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PASTEL DE YUCA

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	2000 g
Tamaño de la Porción	200 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	180 min

INGREDIENTES

MASA

Yuca	500 g
Arracacha	150 g
Agua	1000 g
Knorr® caldo de gallina	20 g
Color	5 g

RELLENO

Carne de res	250 g
Arroz blanco cocido	500 g
Hogao colombiano	200 g
Huevo entero	5 uds
Arveja verde	100 g
Knorr® caldo de gallina	20 g
Aceite vegetal	1000 cc



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, alistar y pesar todos los ingredientes.
2. Cocinar la yuca y la arracacha en el agua con el caldo de gallina durante 15 min hasta que comience a ablandar. Bajar del fuego, moler la yuca y la arracacha hasta lograr una masa homogénea, mezclar con el color hasta lograr que toda la masa quede pintada.
3. Adobar la carne molida con el caldo de gallina, poner en la sartén y sofreír a fuego bajo hasta que este cocida. Reservar.
4. Cocinar los huevos hasta que estén duros, pelarlos y reservarlos.
5. En una olla poner un litro de agua, cuando rompa el hervor poner las arvejas con un poco de sal, cocinar por 5 min o hasta que ablanden. Retirar del fuego, escurrir y bajar la temperatura. Reservar.
6. En una sartén dorar la carne previamente adobada con el Knorr caldo de gallina. Cocinar bien y reservar.
7. En un bowl mezclar el arroz, las arvejas, la carne y el hogao. Formar bolas de masa, aplanar, en el centro poner una cucharada de relleno, el huevo duro y cerrar la masa hasta formar un ovalo. Apretar bien sin reventar la masa.
8. En un caldero u olla para frituras poner el litro de aceite. Cuando este a 160°C freír los pasteles hasta que estén dorados y floten. Retirar del fuego, escurrir y acompañar con aji.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PAPA RELLENAR

Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	2200 g
Tamaño de la Porción	220 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	180 min

INGREDIENTES

RELLENO

Carne de res	500 g
Papa pastusa	2000 g
Huevo entero	3 uds
Knorr® caldo de gallina	20 g

REBOSADO

Huevo entero	2 uds
Harina de trigo	500 g
Sal	4 g
Soda	150 g
Color	5 g
Aceite Vegetal	1000 cc

HOGADO

Agua	25 g
Leche	8 g
Champiñones Frescos	150 g
Cebolla Cabezona	125 ml
Margarina	20 ml
Pimienta Negra	3 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, alistar y pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar los ingredientes del rebosado hasta lograr una masa homogénea líquida. Reservar refrigerada.
3. Adobar la carne molida con el caldo de gallina, poner en la sartén y sofreír a fuego bajo hasta que este cocida. Reservar.
4. Cocinar los huevos hasta que estén duros, pelarlos y reservarlos.
5. Cocinar la papa con el agua y un poco de sal hasta que ablanden.
6. Con la papa formar una masa y hacer un círculo plano poniendo en el centro el huevo cortado, la carne y el hogao. Cerrar la papa formando una bola compacta.
7. En una olla o caldero poner el aceite, precalentar a 160°C. Pasar la papa por la masa para rebosar, una vez cubierta freír por un par de min hasta que esté dorada y flote, retirar, escurrir y servir.



EMPANADA DE PIPIÁN

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	500 g
Tamaño de la Porción	50 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	-

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	10 g
Knorr® Sabrosecador	4 g
Knorr® Base de tomate	10 g
Maíz trillado blanco	200 g
Papa colorada	300 g
Tocino de cerdo	150 g
Carne de costilla de cerdo sin hueso	150 g
Maní	50 g
Cebolla larga	50 g
Comino	5 g
Color	5 g
Ajo	5 g
Agua	100 ml



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Remojar el maíz por 48 h, cambiando el agua cada 12 h moler el maíz y agregar 2 l de agua, dejar reposar por 2 h.
2. Una vez reposado eliminar el agua que está en la superficie y cocer el almidón restante adicionando 5 g de Knorr® Caldo de gallina y 5 g de color.
3. Lavar y desinfectar los ingredientes, picar finamente la cebolla cabezona y el ajo.
4. En un caldero con aceite vegetal sofreír el ajo y la cebolla, sazonar con comino y 5 g de Knorr® Cdo de gallina, agregar el agua y una vez rompa hervor adicionar la Knorr® base de tomate. Adicionar la mitad a la masa de maíz y reservar el restante para el armado.
5. En una olla agregar la papa pelada y picada en cubos de 4 cm, cubrir con agua y dejar cocinar, hacer puré y adicionar el guiso, tostar el maní y licuarlo con agua, adicionarlo a esta mezcla.
6. Sazonar las proteínas con el Knorr® sabrosecador, y cocer sin grasa en un sartén, reservar.
7. Tomar la masa de maíz y rellenarla con el pipián formando empanadas en forma de media luna.
8. Freír.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

EMPANADA ANTIOQUEÑA

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	900 g
Tamaño de la Porción	90 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	1 h

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	10 g
Knorr® base de tomate	15 g
Agua	50 g
Pecho de Res o Sobrebarriaga	250 g
Papa Pastusa	250 g
Cebolla Larga	80 g
Aceite	20 g
Comino	3 g
Huevo	3 uds
Masa de Maíz Amarillo	450 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar y desinfectar los ingredientes.
2. picar finamente la cebolla y cocinar en un caldero junto con el aceite, adicionar el agua y dejar hervir, agregar la Knorr® base de tomate reservar en abundante agua con el Knorr® caldo de gallina cocinar la carne hasta que se deje desmechar.
3. Cocinar las papas en abundante agua con sal y hacer un puré con ellas, agregar la carne desmechada y el hogao.
4. Hidratar la masa de maíz amarillo según las instrucciones del fabricante agregar 10 g de Knorr® caldo de gallina por kilo.
5. Armar las empanadas estirando la masa de maíz lo mas delgada posible y el relleno de papa, cerrar en forma de media luna, freír.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

The Knorr logo is displayed in its characteristic red script font, set against a white banner with green and yellow borders. This banner is positioned over a solid green vertical bar.

NUEVA
PRESENTACIÓN
800 GR



TAMALES

TAMAL DE PIPIÁN

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	1500 g
Tamaño de la Porción	150g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	1h

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	15 g
Knorr® Caldo de Gallina	7 g
Knorr® Base de Tomate	32 g
Maíz Trillado Blanco	250 g
Papa Colorada	500 g
Tocino de Cerdo	300 g
Carne de Costilla de Cerdo sin Hueso	300 g
Maní	150 g
Cebolla Larga	150 g
Comino	5 g
Color	5 g
Huevo	5uds
Ajo	10 g
Agua	250 ml



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Remojar el maíz por 48 h, cambiando el agua cada 12 h moler el maíz y agregar 2 l de agua, dejar reposar por 2 h una vez reposado eliminar el agua que está en la superficie y cocer el almidón restante adicionando 10 g de Knorr® Caldo de gallina y 5 g de color.
2. Lavar y desinfectar los ingredientes, picar finamente la cebolla cabeza y el ajo.
3. En un caldero con aceite vegetal sofreír el ajo y la cebolla, sazonar con comino y 10 g de Knorr® Cdo de gallina, agregar el agua y una vez rompa hervir incorporar la Knorr® base de tomate adicionar la mitad a la masa de maíz y reservar el restante para el armado en una olla agregar la papa pelada y picada en cubos de 4 cm, cubrir con agua y dejar cocinar, hacer puré y adicionar el guiso, tostar el maní y licuarlo con agua, adicionarlo a esta mezcla.
4. Sazonar las proteínas con el Knorr® sabrosador, y cocer sin grasa en un sartén, reservar.
5. Limpiar, cortar y asar las hojas de platano para darles flexibilidad.
6. Para cada tamal disponer 2 piezas de hoja de alrededor de 20 cm de lado, agregar la masa de maíz, guiso de papa, las carnes y el huevo cocido.
7. Cerrar el tamal en forma cuadrada y anudar con fuerza, llevar a cocción por 45min.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TAMAL TOLIMENSE

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	3500 g
Tamaño de la Porción	350 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	6 h

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	25 g
Knorr® Sabroseador	14 g
Arroz Blanco Cocido	500 g
Pechuga de Pollo	400 g
Cebolla Larga	400 g
Ajo	300 g
Arveja	250 g
Huevo	250 g
Harina de Maíz Precocido	250 g
Agua	200 g
Pechuga de Pollo	150 g
Cebolla Larga	100 g
Ajo	15 g
Arveja	10 g
Huevo	10 g
Agua	5 uds



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Remojar el maíz por 48 h, cambiando el agua cada 12 h, moler el maíz y agregar 2 l de agua, dejar reposar por 2 h una vez reposado eliminar el agua que está en la superficie y cocer el almidón restante adicionando 10 g de Knorr® Caldo de gallina y 5 g de color, adicionar la arveja seca previamente cocida.
2. Lavar y desinfectar los ingredientes, picar finamente la cebolla cabezona y el ajo.
3. En un caldero con aceite vegetal sofreír el ajo y la cebolla, sazonar con comino y 10 g de Knorr® Cdo de gallina, adicionar la mitad a la masa de maíz y reservar el restante para el armado.
4. En una olla cocinar el arroz, en proporción de agua de 1.5 con la adición de 5 g de Knorr® Caldo de gallina, 5 g de color, comino y sal.
5. Sazonar las proteínas con el Knorr® sabroseador.
6. Limpiar, cortar y asar las hojas de platano para darles flexibilidad.
7. Para cada tamal disponer 4 piezas de hoja de alrededor de 40 cm de lado, agregar la masa de maíz, el arroz, la zanahoria cortada en rodajas, la papa pelada y cortada en rodajas, una pieza de cada proteína, una cucharada del guiso, y terminar con una cucharada de masa cerrar el tamal en forma de moño y anudar con fuerza, llevar a cocción por 2,5 h.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TAMALES VALLUNOS

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	5360 g
Tamaño de la Porción	500 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	120 min

INGREDIENTES

Maíz Trillado	500 g
Knorr® Base de Tomate	150 g
Cebolla Larga	150 ml
Cebollas Blancas	500 g
Ajo	50 g
Pimentón	150 g
Ají Dulce	20 g
Aceite	100 ml
Achiote	10 g
Knorr® Caldo de Gallina	50 g
Comino	3 g
Costilla de Cerdo	1000 l
Carne de Cerdo	1000 g
Tocino	500 g
Papa Criolla	1500 g
Zanahoria	500 g
Arverjas Precocidas	250 g
Alcaparras	150 g
Huevos Duros	4 uds
Knorr® Sabrosecador	50 g
Hojas de Plátano	20 uds
Bejuocos	
Agua	1 l



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las hojas y las verduras.
3. Remojar el maíz en suficiente agua por 3 días, cambiándole el agua a diario, escurrir, moler y amasar muy bien.
4. Caliente el aceite y sofreír a fuego medio la cebolla blanca picada finamente, los ajos machacados, el pimentón picado, los ajíes dulces. Luego adicionar el agua, el Knorr® Caldo de Gallina y la Knorr® Base de tomate, revolviendo muy bien, dejando al fuego por 20 min.
5. Adobar las carnes con las alcaparras y el Knorr® Sabrosecador, dejar marinar por 2 días en el refrigerador.
6. Prepare las hojas limpiándolas muy bien y sazonándolas, cortar en cuadros de 25 a 30 centímetros.
7. Disuelva en un poco de agua la masa cuidando que no quede muy aguada, pero en ningún caso gruesa. Colar y añadir la mitad del hogao. Revuelva con las carnes, las verduras y las papas.
8. Ponga dos hojas en un plato hondo y con un cucharón agregue una parte del preparado con todos los ingredientes. Cierre la primera hoja y refuerce con la segunda.
9. Repita la operación en otro plato, tome las hojas doblar y amarrar fuerte con el bejuco.
10. Cocinar en agua hirviendo con un poco de sal por 1 hora y media.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TAMAL BERENJENA

Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	2270 g
Tamaño de la Porción	450 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	60 min

INGREDIENTES

Knorr® Base de Tomate	250 g
Knorr® Caldo de Gallina	1000 g
Agua	500 g
Pecho de res o sobrebarriga	65 g
Papa colorada	10 g
Cebolla larga	1000 g
Aceite	200 ml
Comino	50 ml
Masa de maíz amarillo	5 g
Aceite	20 uds
Comino	20 g
Masa de maíz amarillo	1 l



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las hojas y las verduras.
3. Sofreír la carne con la cebolla blanca, los ajos picados y el aceite por 15 min. Luego adicionar 500 ml de agua y cuando este hirviendo adicionar la Knorr® Base de tomate, Sofreír por 10 min más.
4. Las berenjenas partirlas en rodajas, sofreír en aceite, cocinar por 10 min en agua y se muelen.
5. La masa de maíz se disuelve en un poco de agua, se mezcla con las berenjenas molidas y quebrantadas (pasadas por agua caliente) se colocan dos hojas una grande abajo y una más pequeña cruzada encima se coloca una porción de masa y un poco de guiso, se cubren con más masa y se arman los tamales.
7. Se amarran con la ayuda de una piola y se colocan a cocinar en agua hirviendo por una hora.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TAMALES HUILENCES

Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	3538,7 g
Tamaño de la Porción	350 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	180 min

INGREDIENTES

Costilla de Cerdo	500 g
Pierna Pernil	500 g
Huevo Unidad	3 uds
Zanahoria	200 g
Papa Pastusa	200 g
Cebolla larga	1000 g
Arroz	300 g
Knorr® Caldo de Gallina	69 g
Agua	2000 g
Hojas de Bijao	10 uds
Comino	20 g
Color	2 g
Pimienta Negra	10 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, alistar y pesar todos los ingredientes.
2. Curar las hojas de bijao al fuego para que no se partan al armar el tamal.
3. Cocinar los huevos, pelarlos y cortarlos a la mitad. Reservar.
4. Cocinar las proteínas durante 40 min en agua con laurel, tomillo, el caldo de gallina. Reservar el caldo colado para hacer el arroz.
5. Cocinar el arroz de forma tradicional con el caldo de las proteínas. Reservar. Al guiso ya preparado añadir los condimentos de la receta.
6. Cocinar las arvejas secas con agua y sal durante 60 min o hasta que ablanden.
7. Disponer la hoja de bijao extendida, poner en su interior, arroz, las proteínas, la zanahoria y la papa en láminas. Por último, bañar en guiso y doblar en las hojas para que al cocinarlo en el agua no se infiltre. Cocinar por 3 h en agua con una cama de hojas de bijao para que no se quemen.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TAMAL SANTANDEREANO

Tipo de Receta ----- Estandar

Rendimiento ----- 5043 g

Tamaño de la Porción ----- 500 g

N.º de Porciones ----- 10

Tiempo de Preparación ----- 300 min

INGREDIENTES

Maíz Boludo	1000 g
Tocino de Cerdo	500 g
Costilla de Cerdo	900 g
Gallina	900 g
Garbanzos	250 g
Cebolla Cabezona	250 g
Pimentón	200 g
Perejil	50 g
Vinagre	250 ml
Ajo	30 g
Cilantro	120 g
Manteca de Cerdo	150 g
Ají Dulce	50 g
Alcaparras	150 g
Uvas Pasas	100 g
Hojas de Bijao o Plátano	20 uds
Knorr® Caldo de Gallina	35 g
Pimienta	10 g
Comino	10 g
Agua	3000 ml



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, alistar y pesar todos los ingredientes.
2. Dejar marinando en el vinagre los pimentones, el ají dulce, las cebollas y los garbanzos.
3. Cocinar el maíz en 3 l de agua por 5 min. Después de hervir retirar del fuego, dejar enfriar y moler, se pone un poco de agua y se pasa por un cernidor. Se le agrega el ajo, la pimienta, la tercera parte del caldo de gallina, el comino, la manteca y se cocina a fuego bajo hasta que espese o cuaje al punto de masa que se pueda manipular.
4. Cocinar los huevos hasta que estén duros, pelarlos y reservalos.
5. Al enfriar la masa dividir en 20 bolas. Aplanar las bolas y formar un cono con ellas, rellenar de las carnes adobadas con el resto del caldo de gallina, y el resultado de los encurtidos, las alcaparras y uvas pasas. Se forman los tamales como cilindros rectangulares cerrando el cono con masa. Se envuelve bien con la hoja y se amarra.
6. En una olla poner en el fondo las venas de las hojas y hojas, cubrir con agua y poner los tamales. Cocinar por 4 h cubiertos y agregar agua hirviendo si es necesario.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

HAYACA BARRANQUILLERA

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	3265 g
Tamaño de la porción	350 g
N.º de porciones	10
Tiempo de preparación	120 min

INGREDIENTES

Harina de Maíz	1000 g
Aceite	200 ml
Knorr® Caldo de Gallina	23 g
Pechuga de Pollo	1000 g
Carne de Cerdo	500 g
Cebolla Blanca	250 g
Ají Dulce	20 g
Ajo	10 g
Zanahoria	200 ml
Cebolla Larga	100 g
Pimentón Rojo	100 g
Pimentón Verde	100 l
Apio	100 g
Knorr® Sabroseador	50 g
Curry	10 g
Hojas de Bijao o Plátano	20 uds



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las hojas y las verduras.
3. Marinar las pechugas y el cerdo picado con la cebolla blanca picada, el ají, ajo y Knorr® Sabroseador.
4. En una olla adicionar 4 l de agua, el pollo, el cerdo, tapar y cocinar a fuego medio durante 45 min, retirar las carnes y dejar enfriar. Colocar el caldo donde se cocinaron las carnes y resérvelo para preparar la masa.
5. Por otro lado en una sartén verter la mitad del aceite y la zanahoria rallada, cocine a fuego medio durante 20 min. Agregar la cebolla, el pimentón rojo y el pimentón verde, el Knorr® Caldo de Gallina, el curry, agregar el pollo y el cerdo, dejar enfriar.
6. Licuar la cebolla larga con el apio, los ajíes, media taza de agua para adobar la masa.
7. Mezclar la harina de maíz con el licuado de verduras y el caldo en que se cocinaron las carnes, mezclar muy bien. Lavar bien las hojas y cortarlas en cuadros de 20 cm.
8. En el centro de la hoja colocar una porción de masa, luego adicionar el guiso de carnes y adicione encima un poco más de masa, tapar con otra hoja de bijao, amarrar con pita o cordón.
9. Colocar las hallacas en una olla con suficiente agua y cocinarlas por 1 hora.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

The Knorr logo is displayed in its characteristic red script font, set against a white banner with green and yellow borders. This banner is positioned over a solid green vertical bar.

NUEVA
PRESENTACIÓN
800 GR



CREMAS Y SOPAS

CREMA DE TOMATE Y BEREBJENA

Tipo de Receta	-----	Estandar
Rendimiento	-----	200 g
Tamaño de la Porción	-----	200 g
N.º de Porciones	-----	10
Tiempo de Preparación	-----	30 min

INGREDIENTES

Knorr® Base de tomate	-----	125 g
Fruco® Pasta de Tomate	-----	50 g
Berenjena	-----	100 g
Knorr® Caldo de Gallina	-----	11 g
Ajo	-----	5 g
Cebolla Blanca	-----	50 g
Sal	-----	5 g
Agua	-----	2000 ml
Laurel	-----	1 g
Fruco® Salsa de Tomate	-----	30 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar los ingredientes.
2. Pelar y picar la berenjena 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 min.
5. Servir la crema bien caliente y decorar al gusto.



CREMA DE CALABACIN

Tipo de Receta _ _ _ _ _ Estandar

Rendimiento _ _ _ _ _ 200 g

Tamaño de la Porción _ _ _ _ _ 200 g

N.º de Porciones _ _ _ _ _ 10

Tiempo de Preparación _ _ _ _ _ 30 min

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina _ _ _ _ _ 46 g

Mantequilla _ _ _ _ _ 100 g

Cebolla Blanca _ _ _ _ _ 150 g

Calabacines Pequeños _ _ _ _ _ 1000 g

Crema de Leche _ _ _ _ _ 200 g

Sal _ _ _ _ _ 20 g

Pimienta _ _ _ _ _ 5 g

Knorr® Crema de Espárragos _ _ _ _ _ 68 g



MÉTODO 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 min más.
3. Verter 2 litros de agua y cuando este caliente añadir el Knorr® Caldo de gallina, bajar el fuego y dejar cocinar por 5 min 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.
6. 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 g
Tamaño de la Porción	250 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	30 min

INGREDIENTES

Pechugas de Pollo	500 g
Knorr® Caldo de Gallina	46 g
Cebolla Larga	10 g
Cilantro Fresco	5 g
Jalapeño	5 g
Aguacate	250 g
Fruco® Salsa de Aji	2 g



MÉTODO 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 al caldo jalapeños, la cebolla larga picada y hojas de cilantro fresco, cocinar por 5 min más.
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	Estandar
Rendimiento	2300 g
Tamaño de la Porción	230 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	120 min

INGREDIENTES

Pechugas de Pollo	1000 g
Mazorcas	1000 g
Knorr® Caldo de Gallina	22 g
Cebolla Larga	10 g
Ajo	2 g
Cilantro Fresco	5 g
Papa Criolla	500 g
Papa Nevada	500 g
Papa Pastusa	600 g
Guasca	30 g
Knorr® Crema de Choclo	
Crema de Leche	200 ml
Alcaparras	200 ml
Sal	



MÉTODO 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 min 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 min más.
4. Agregar la papa nevada cortada en rodajas gruesas, hidratar con Knorr® Crema de Choclo en agua fría y adicionar al ajiaco, cocinar a fuego lento por 20 min más 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.

AGUADO DE GALLINA

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

INGREDIENTES

Caldo de Gallina Knorr®	15 g
Presas de Pollo	150 g
Zanahoria	150 g
Apio	150 g
Cebolla Perla	150 g
Arroz	80 g
Yuca	10 g
Aceite Vegetal	15 ml
Cilantro	10 g
Agua	-c/n g



MÉTODO 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.

LOCRO DE PAPA

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	1200 ml
Tamaño de la porción	300 ml
N.º de porciones	4
Tiempo de preparación	5 min

INGREDIENTES

Caldo de Gallina Knorr®	1 g
Achiote	40 g
Manteca de Cerdo	50 g
Cebolla Blanca	50 g
Ajo en Pasta	50 g
Mantequilla	50 g
Papa Chola	250 g
Paico	20 g
Leche	150 ml
Queso Fresco (Rallado)	100 g
Ají	50 g
Agua	150 ml



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Pesar y alistar todos los ingredientes.
2. Pelar las papas y cortarlas en cubos medianos y grandes.
3. Atar el ají 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 ají y el paico y añadir el queso rayado.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

MONDONGO

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	5000 ml
Tamaño de la porción	500 ml
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	120 min

INGREDIENTES

Mondongo	500 g
Knorr® Caldo de Gallina	23 g
Cebolla Blanca	150 g
Carne de Cerdo	500 g
Papa Capira	500 g
Papa Criolla	200 g
Comino	5 ml
Achiote	5 g
Yuca	250 g
Cilantro	50 g
Knorr® Sabroseador	10 g
Agua	5 l



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las verduras.
3. Lavar muy bien el mondongo y cortar en trozos pequeños, condimentar con Knorr® Sabroseador.
4. En una olla presión adicionar el agua, el mondongo picado, la cebolla picada y cocinar a fuego alto durante 30 min.
5. Añadir el Knorr® Caldo de gallina y la carne de cerdo, las papas peladas y picadas en cubos pequeños, achiote y el comino. Cocinar durante 30 min más.
6. Añadir la yuca picada en cubos pequeños y la papa criolla, continuar la cocción por 30 min más.
7. Compruebe que las carnes estén tiernas y verifique la sazón.
8. Servir bien caliente.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

SANCOCHO TRIFASICO

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	4083 ml
Tamaño de la porción	500 ml
N.º de porciones	8
Tiempo de preparación	90 min

INGREDIENTES

Cebolla Blanca	200 g
Pimenton	100 g
Ajo	5 g
Comino	3 ml
Achiote	5 g
Mazorca de Maíz	1000 g
Agua	6 l
Pollo	1000 g
Costilla de Cerdo	500 g
Carne de Res	500 g
Plátano Verde	500 g
Papa Capira	1000 g
Yuca Cilantro	500 ml
Cilantro	100 g
Knorr® Caldo de Gallina	60 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las hojas y las verduras.
3. Colocar la cebolla blanca, el pimentón, el ajo y el comino en una licuadora con media taza de agua.
4. En una olla grande, colocar la carne de res, cerdo, pollo, maíz y el licuado de cebolla. Añadir el agua y cocinar durante 30 min.
5. Añadir el plátano pelado y cortados en trozos de 4 cm aproximadamente y el Knorr® Caldo de Gallina. Cocinar 15 min más.
6. Agregar la yuca y la papa. Continuar cocinando durante 30 min más o hasta que las verduras estén blandas.
7. Agregar el cilantro, ajustar la sazón y servir.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

The Knorr logo is displayed in a stylized red font with a white outline, set against a white ribbon-like background that has green and yellow borders. This ribbon is attached to a solid green vertical bar on the left side of the page.

NUEVA
PRESENTACIÓN
800 GR



ARROCES

ARROZ CON POLLO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	300 g
Tamaño de la Porción	300 g
N.º de Porciones	
Tiempo de Preparación	60 min

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	20 g
Fruco® Cocineros Salsa con Tomate	150 g
Arroz	500 g
Aceite	50 g
Cebolla Larga	80 g
Pimentón Rojo	80 g
Pechuga de Pollo	1000 g
Zanahoria	250 g
Habichuela	250 g
Arveja	250 g
Cilantro	15 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, desinfectar y pesar todos los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla, el ajo y el pimentón, cortar la zanahoria en cubos pequeños, la habichuela en trozos de 1 cm.
3. En una olla disponer la pechuga de pollo y el Knorr Caldo de gallina, llevar a hervir y dejar cocer por 30 min, retirar la pechuga y desmenuzar.
4. En una olla agregar el aceite vegetal y la cebolla el ajo y el pimentón hasta formar un sofrito, adicionar el arroz blanco y un litro del caldo donde se cocinó la pechuga, llevar a hervir y una vez seque agregar la zanahoria, la habichuela y la arveja, tapar y dejar cocinar por 15 min.
5. Agregar la Fruco® Cocineros Salsa con Tomate, mezclar y servir.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑONES

Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	1000 g
Tamaño de la Porción	100 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	60 min

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	12 g
Knorr® Sabrosecador	6 g
Arroz Blanco Cocido	250 g
Pechuga de Pollo	250 g
Cebolla Larga	50 g
Ajo	15 g
Arveja	50 g
Huevo	2 uds
Harina de Maíz Precocido	250 g
Agua	300 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, desinfectar y pesar todos los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla y el ajo.
3. En una olla cocinar la pechuga de pollo con la mitad del Knorr Caldo de gallina, enfriar y desmenuzar.
4. En una olla cocer los huevos por 10 min, cambiar el agua y cocer las arvejas 12 min.
5. En una olla adicionar el aceite y sofreír la cebolla larga y el ajo, adicionar el Knorr sabrosecador, agregar el arroz blanco cocido y las arvejas cocidas, adicionar la pechuga de pollo desmechada y el huevo picado.
6. Hidratar la masa de maíz amarillo con el agua y adicionar el restante del Knorr caldo de gallina.
7. Armar las empanadas usando 50 g de masa y 50 g de relleno, freír y servir.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

RISOTTO DE POLLO CON AZAFRÁN

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	3502,8 g
Tamaño de la Porción	350 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	180 min

INGREDIENTES

FONDO

Agua	3000 ml
Knorr® Caldo de Gallina	35 g
Apio	100 g
Cebolla cabezona	100 g
Zanahoria	100 g
Ajo	10 g
Vino blanco	50 ml
Aceite de oliva	15 ml

EL ARROZ

Arroz arboreo	1000 g
Pechuga de pollo	500 g
Knorr® Sabroseador	6 g
Azafrán	1 g
Pimentón	2 uds
Cebolla cabezona	500 g
Ajo	4 g
Achiote	5 g
Perejil liso	10 g
Mantequilla	45 g
Parmesano rallado	80 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Pese y mida todos los ingredientes.
2. Realice el fondo de vegetales con los ingredientes estipulados en receta y luego tamice y reserve a fuego muy bajo en una cacerola.
3. Lleve un poco de la mantequilla y dore la cebolla levemente, adicione un poco de sal para desangrar. Corte la pechuga en cubos grandes y adobe con el Knorr® sabroseador.
4. Incorpore los cubos de pechuga adobados en Knorr sabroseador hasta sellar y luego el ajo cocinar unos 30 segundos más, siguiendo el arroz un poco más de mantequilla y nacrar durante uno o dos minutos a fuego medio-alto, agregar el azafrán y mezclar.
5. Incorpore el 50% del fondo vegetal caliente y cocine a fuego medio sin tapar (el arroz debe estar a punto de hervor medio y revolviendo constantemente en forma envolvente sin partir el grano).
6. Incorpore caldo o fondo de vegetal cada vez que sea necesario al semi-secar el arroz hasta que este esté en un punto aldente.
7. Incorporar en este punto la mantequilla restante, la mitad del parmesano y la mitad del perejil picado cocinar unos 2 min más sin dejar de mezclar.
8. Sirva en plato semi hondo y finalice con un poco de parmesano y perejil fresco.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ARROZ ATOLLADO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	3500 g
Tamaño de la Porción	350 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	-

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	10 g
Knorr® Saborizador	15 g
Knorr® Base de Tomate	32 g
Arroz	1000 ml
Agua	1000 g
Ajo	20 g
Arveja	400 g
Pimentón Rojo	250 g
Cebolla Larga	100 g
Zanahoria	150 g
Tocino Barrigüero	400 g
Pulpa de Cerdo	400 g
Alas de Cerdo	400 g
Comino	20 g
Color	15 g
Ají Dulce	100 g
Aceite Vegetal	100 ml



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. lavar y desinfectar todos los ingredientes.
2. Sazonar los cortes de carne con el Knorr® saborizador.
3. En un caldero agregar el aceite y sofreír las carnes hasta que estén doradas, agregar la cebolla larga el ajo y el pimentón finamente picados.
4. Adicionar el arroz, la arveja y la zanahoria cortada en cubos, agregar el agua y una vez rompa hervor agregar la Knorr base de tomate.
5. Incorporar el comino, el color, el ají dulce cortado en julianas y el Knorr® caldo de gallina.
6. Tapar con hojas de plátano el caldero y dejar cocer a fuego medio hasta que el arroz esté completamente cocido, servir.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

ARROZ APASTELADO

Tipo de Receta	Estandar
Rendimiento	4775 g
Tamaño de la Porción	450 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	60 min

INGREDIENTES

Costilla de Cerdo	500 g
Carne de Cerdo	500 g
FRUCO® Mostaza	45 g
Knorr® Caldo de Gallina	23 g
Aceite	50 ml
Cebolla Roja	150 g
Cebolla Blanca	150 g
Knorr® Base de Tomate	65 g
Ajo	5 g
Achiote	5 g
Arroz Blanco	500 g
Agua	2500 ml
FRUCO® Pasta de Tomate	100 g
FRUCO® Vinagre Blanco	60 ml
Habichuela	150 g
Zanahoria	150 g
Arvejas	150 g
Aceitunas Verdes	100 g
Alcaparras	40 g
Comino	3 g
Alcaparras	40 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las hojas y las verduras.
3. Marinar las carnes del cerdo con el Knorr® sabrosecador durante trece horas o toda la noche y fruco mostaza toda la noche.
4. Colocar en un sartén el aceite, las cebollas picadas, el ajo y el achiote. Cocinar a fuego medio durante 5 min. Luego adicionar la Knorr® Base de tomate y media taza de agua caliente, cocinar por 3 min más.
5. Agregar la carne de cerdo y saltar a fuego alto durante 6 min. Añadir el arroz, el agua, la fruco® Pasta de Tomate, el Fruco® Vinagre blanco y rectificar la sal.
6. Llevar a hervir y una vez que el arroz este hirviendo agregar las habichuelas cortadas las zanahorias, arvejas, aceitunas y el comino molido.
7. Revolver muy bien y reducir a fuego bajo. Luego tapar y cocinar a fuego bajo durante 25 min o hasta que el arroz este cocido.
8. Servir con patacones y ensalada de aguacate.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

CALENTADO DE FRIJOLAS

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	3500 g
Tamaño de la Porción	350 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	20 min

INGREDIENTES

HOGAO

Knorr® Base de Tomate	25 g
Knorr® Caldo de Gallina	8 g
Cebolla Larga	150 g
Agua	125 ml
Aceite	20 ml
Comino	3 g

CALENTAO

Frijoles Bola Roja Cocidos	1500 g
Arroz Blanco Cocido	1500 g
Plátano Maduro	500 g
Chorizo	5 uds
Huevo	10 uds



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

HOGAO

1. Lavar y desinfectar la cebolla larga, picarla finamente.
2. En un caldero agregar el aceite y la cebolla, dejar cocinar a fuego medio por 10 min.
3. Agregar el agua y llevar a hervor, una vez rompa hervor adicionar la Knorr® base de tomate, el Knorr® caldo de gallina y el comino.

CALENTAO

1. Cortar el plátano maduro en cubos y freír, cocer los chorizos a la plancha o a la parrilla.
2. Adicionar todos los ingredientes en una olla y mezclar, servir acompañado de huevo frito y arepa.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

The Knorr logo is displayed in a stylized red font with a white outline, set against a green and white ribbon-like background.

NUEVA
PRESENTACIÓN
800 GR



OTROS

GUATITA

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	1,2l
Tamaño de la porción	300 ml
N.º de porciones	4
Tiempo de preparación	60 min

INGREDIENTES

Caldo de Gallina Knorr®	15 g
Aceite Achiote	50 g
Aguacate	80 g
Ají	50 g
Ajo	10 g
Apio	10 g
Arroz	300 g
Cebolla Blanca	20 ml
Cebolla Perla	20 g
Cilantro	10 g
Leche	100 ml
Mondongo	200 g
Papa Chola	200 g
Pasta de Maní	300 g
Pimentón Verde	10 g
Vinagre Blanco	10 ml



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Pesar y alistar todos los ingredientes.
2. En una olla de presión colocamos la panza previamente lavada con limón 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 una 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 una 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 ají, 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 orégano, rectificamos con sal, podemos acompañar con arroz blanco, aguacate, lechuga cortada en juliana.



HAYACA DE POLLO

Tipo de receta	Estándar
Rendimiento	500 g
Tamaño de la porción	100 g
N.º de porciones	5
Tiempo de preparación	60 min

INGREDIENTES

RELLENO

Base de Tomate Knorr®	15 g
Cebolla Paitaña	30 g
Pimentón Verde	15 g
Pimentón Rojo	15 g
Fondo de Pollo	300000 g
Comino	1 g
Sal	5 g
Pimienta	2 g
Aceite de Achiote	30 g
Ajo	10 g
Arvejas	20 g
Garbanzos	20 g
Pasas	20 g
Huevo	1000 g

MASA

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



MÉTODO 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, arvejas 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 maíz y añadimos el agua, las grasas derretidas y sacamos del fuego, vamos mezclando y añadimos las yemas e integ todo con la sal, la azúcar.
8. En la hoja de plátano 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.

AJÍ DE MANÍ

Tipo de receta _ _ _ _ _ Estandar

N.º de porciones _ _ _ _ _ 1

Tiempo de preparación _ _ _ _ _ 15 min

INGREDIENTES

Caldo de Gallina Knorr® _ _ _ _ _ 10 g

Base de tomate Knorr® _ _ _ _ _ 15 g

Ají criollo _ _ _ _ _ 3 unidad

Pasta de maní _ _ _ _ _ 70 g

Cebolla Paitaña _ _ _ _ _ 45 g

Leche _ _ _ _ _ 100 ml

Cilantro _ _ _ _ _ c/n g

Agua _ _ _ _ _ 50 ml



MÉTODO 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.

FIAMBRE VALLUNO

Tipo de Receta	Estándar
Rendimiento	5001 g
Tamaño de la Porción	500 g
N.º de Porciones	10
Tiempo de Preparación	180 min

INGREDIENTES

Arroz blanco cocido	800 g
Chorizo campesino	800 g
Chicharrón	900 g
Costilla o muslos de pollo	750 g
Plátano maduro	800 g
Papa pastusa	500 g
Yuca	500 g
Hojas de bijao o plátano	20 g
Aceite vegetal	1000 cc

HOGAO

Knorr® Base de tomate	50 g
Knorr® Caldo de gallina	16 g
Cebolla larga	300 g
Agua	250 ml
Aceite	30 ml
Comino	5 g
Sal	10 g
Knorr® Caldo de gallina	20 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Lavar, alistar y pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar los ingredientes del rebozado hasta lograr una masa homogénea líquida. Reservar refrigerada.
3. Adobar las costillas y el pollo con la mitad del caldo de gallina y el limón. Freír en el aceite a fuego medio hasta que estén cocidos. Freír también los plátanos en troncos pelados, el tocino y los chorizos.
4. Cocinar los huevos hasta que estén duros, pelarlos y reservarlos.
5. Cocinar el arroz de forma tradicional con la otra mitad del caldo de gallina. Reservar.
6. Cocinar la yuca y la papa con agua hasta disponer la hoja de bijao y servir todo dentro de la hoja previamente curada, envolver bien y amarrar fuerte con cuerda de fique o pita.

SOBREBARRIGA

Tipo de Receta	-----	Estandar
Rendimiento	-----	2570 g
Tamaño de la Porción	-----	250 g
N.º de Porciones	-----	5
Tiempo de Preparación	-----	20 min

INGREDIENTES

Sobrebarriga	-----	2000 g
Agua	-----	4000 ml
Knorr® Sabroseador	-----	15 g
Cebolla blanca	-----	200 g
Cebolla larga	-----	100 g
Ajo	-----	5 g
Aceite	-----	60 ml
Pimentón rojo	-----	100 g
Knorr® Base de Tomate	-----	65 g
Achiote	-----	5 g
Comino	-----	5 g
Knorr® Caldo de Gallina	-----	20 g



MÉTODO DE ELABORACIÓN:

1. Medir y pesar todos los ingredientes.
2. Desinfectar las hojas y las verduras.
3. Marinar la sobrebarriga con el Knorr® Sabroseador durante 3 horas.
4. En una olla, coloque la carne, el agua, la mitad de las cebollas blancas, el ajo, cocinar a fuego medio 3 horas o hasta que la carne este tierna.
5. Retirar la carne de la olla y reservar.
6. En una sartén, dorar las cebollas con el aceite, el pimentón picado, ajo, achiote, adicionar una taza de agua y dejar hervir.
7. Adicionar la Knorr® Caldo de Gallina y la Knorr® Base de Tomate, revolver muy bien y dejar cocinar por 5 min revolviendo constantemente.
8. Para servir colocar la carne cocida y rociar con la salsa de cebollas y tomate.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.