



SABOR EN ACCIÓN, INTENSIDAD Y EFICACIA

Los Aderezos Líquidos Knorr (Cítrico, Sabor Umami y Ahumado) con tecnología patentada, son una solución de sabor rápida y eficaz, para potenciar tus platos y mejorar el rendimiento de tu cocina, procesos y elaboraciones al máximo. Un producto líquido, versátil y natural, que podrás aplicar a un sinfín de técnicas culinarias, ingredientes y recetas.

Soluciones en clave sabor hechas con ingredientes auténticos y técnicas culinarias reales que requieren mucho tiempo, como fumar y asar.

UN AHORRO DE TIEMPO QUE APUESTA POR LOS SABORES INTENSOS, EN CUALQUIER MOMENTO Y LUGAR.

UNA GAMA DE SABORES
INTENSOS Y ÚNICOS.

HECHOS CON INGREDIENTES
NATURALES SELECCIONADOS
POR EXPERTOS CULINARIOS.

PREPARADOS CON UNA
TECNOLOGÍA ÚNICA, QUE
APORTA MÁS SABOR CON UN
50% MENOS DE SAL.

100% NATURAL*, SIN GLUTEN
Y SIN LACTOSA, APTO PARA
VEGETARIANOS.

*En dos de las tres variedades.



**APTO PARA
ADEREZAR**

El Aderezo Líquido Ahumado Knorr nos dará el toque de sabor que hará que parezca que los ingredientes han pasado por parrilla.



Tacos de berenjena pibil

INGREDIENTES 10 PAX

- 5 uni Berenjenas
- 1 cs Comino, Pimentón, Cayena Molida, Ajo en polvo y Sal
- 40 ml Aderezo Líquido Ahumado Knorr
- 400 g Repollo
- 400 g Lombarda
- 200 g Zanahoria rallada
- 400 g Hellmann's Original
- 200 g Manzana Granny Smith
- 20 uni Tacos de trigo

ELABORACIÓN

PARA LAS BERENJENAS

Pinchar las berenjenas con un tenedor y asar en el horno a 150°C. Pasarlas a una bandeja y tapar con film para que suden durante 20 min. para poder retirar la piel. Retirar la piel de la berenjena y cortarla en tiras. En un bowl mezclar las especias, el Aderezo Líquido Ahumado Knorr y la tiras de berenjena. Asar el conjunto en bandeja antiadherente a 120°C. hasta que las puntas de las berenjenas se empiecen a secar.

PARA LA ENSALADA COLESLAW

Picar en juliana el repollo, la lombarda y la manzana, y mezclar con la zanahoria rallada y la Hellmann's Original.

TERMINACIÓN Y EMPLATADO

Calentar los tacos sobre la plancha y disponer por encima la berenjena, y sobre esta la ensalada coleslaw.

**APTO PARA
ADOBAR**

Podemos incluirlo
como un ingrediente
más en un adobo.
Ideal en cocciones a
baja temperatura.



Costilla de vaca asada a baja temperatura

INGREDIENTES 10 PAX

- 2 Kg Costillas de vaca
- 500 ml Fondo Profesional de Carne Knorr
- 50 g Aderezo Líquido Ahumado Knorr
- 200 g Miel
- 1 cs Sal
- 1 cs Pimienta negra
- 1 cs Maizena Express Oscura
- 1 Kg Patatas

ELABORACIÓN

Cortar las costillas, limpiar los palos y retirar la grasa y membranas superficiales.

Salpimentar y embadurnar con el Aderezo Líquido Ahumado Knorr e introducir en bolsa de vacío junto con la miel y el Fondo Profesional de Carne Knorr. Sellar las bolsas con 100% de vacío y cocinar en horno vapor o circulador de agua durante 19h a 69°C. Abatir.

Abrir la bolsa y escurrir el caldo en un cazo, reducir hasta que tenga textura, ayudándote con la Maizena Express Oscura.

Dar a la costilla un golpe fuerte de parrilla y glasear con la salsa.

Servir sobre unas patatas puente nuevo.

**APTO PARA
ADEREZAR**

El Aderezo Líquido sabor Umami Knorr ayuda a que los ingredientes tengan más personalidad.



Pulpo, polenta, compota de tomate y alioli de pimentón

INGREDIENTES 10 PAX

250 g	Polenta	20 g	Sal
500 ml	Leche	1 cs	Aceite de oliva
500 ml	Fondo Profesional de Pollo Knorr	300 g	Hellmann's Original
80 g	Mantequilla	25 g	Primerba de Ajo Knorr
40 g	Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr	20 g	Pimentón
1 cs	Sal		
1 Kg	Pulpo		
10 uni	Tomates cherry		
30 g	Azúcar		

ELABORACIÓN

Para la polenta, mezclar la leche y el Fondo Profesional de Pollo Knorr y llevar a ebullición. Añadir la mantequilla y la sal, incorporar la polenta removiendo con unas varillas. Cocer durante unos 25 min. a fuego lento. Añadir el Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr. Extender sobre un molde, tapar con un film y dejar enfriar.

Para la compota de manzana precalentar el horno a 90°C., cortar los tomates por la mitad, disponerlos sobre una bandeja y espolvorear sobre ellos la sal y el azúcar, rociar con aceite. Dejar los tomates secar en el horno durante 1 hora y media con el tiro abierto.

Marcar la polenta en sartén con un poco de aceite para que coja un bonito color dorado. Sobre la polenta disponer los tomates cherry y sobre estos el pulpo marcado en parrilla, terminar con un alioli de Hellmann's Original con pimentón y la Primerba de Ajo Knorr.



**APTO PARA
CONDIMENTAR**

El Aderezo sabor Umami Knorr ayudará a que tus platos obtengan el punto de sabor adecuado y equilibrado.



Patatas rellenas de hongos y espuma de huevo trufado

INGREDIENTES 10 PAX

- 2 Kg Patatas
- 500 g Champiñones
- 500 g Shiitake
- 200 g Chalota
- 200 g Mantequilla
- 50 g Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr
- 5 uni Huevos
- 100 ml Krona Original
- 1 cs Aceite de trufa
- 1 cs Sal

ELABORACIÓN

Pelar y recortar las patatas y vaciar por la parte superior con la ayuda de un sacabolas. Hornear en horno de vapor 15 min a 100°C. en bandeja perforada y con la parte vacía hacia abajo, reservar.

Para el relleno picar las chalotas en brunoise muy fina, y pochar con la mantequilla, incorporar los champiñones y shiitake también en brunoise muy fina. Una vez todo pochado incorporar el Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr. Reservar.

Freír los huevos en aceite de oliva, escurrir e introducir en Thermomix®, incorporar el aceite de trufa, la Krona Original y la sal y triturar a máxima velocidad. Colar e introducir en sifón con dos cargas.

Freír los cilindros de patata en abundante aceite hasta obtener un bonito color dorado, secar con papel y rellenar con el relleno de shiitake y champiñones. Terminar con la espuma de huevo sobre la patata.