Unilever foodsolutions

MAIZENA®

Profesional

Recetas para chefs

MAIZENA®

Una solución clásica para las recetas más originales.

Maizena® en presentación gastronómica te brinda la clave secreta para que tus recetas se destaquen en forma fácil, original y rápida. Con estas ideas maestras podrás espesar salsas y preparaciones, ligar los ingredientes más desafiantes, suavizar sabores y maximizar tus resultados, aumentando el rendimiento de tus preparaciones, ganando en practicidad y ahorrando tiempo y costos.

Tips:

- Al agregar Maizena® a los rellenos de las tartas, evitás que los líquidos generados por la cocción humedezcan la base de las mismas, rompiéndolas.
- Incorporá Maizena® en las preparaciones en frío, para evitar la formación de grumos.
- Con Maizena®, las albóndigas resultan más jugosas y resaltás todo el sabor de la carne.
- Adicionando Maizena® en las salsas, evitás la pérdida de producto a causa de la evaporación de los líquidos.

Tarta Mediterránea

Rinde: 1000 g, 10 porciones

Ingredientes

600 g Berenjena, 80 g Tomate Seco, 100 g Jamón Crudo, 100 g Queso de Cabra, 100 g Huevo (2 u), 40 g Maizena®, 1 u Masa para Tarta, 9 g Sal, 2 g Pimienta negra molida.

Preparación

1. Cortar las berenjenas en rodajas de 2 cm. Grillar y enfriar.

Hidratar los tomates.

2. Cortar los tomates en juliana junto con el jamón crudo y reservar.

3. Llevar la masa para tarta a horno para blanquear. Retirar.

4. Colocar todos los ingredientes dentro de un bowl, integrar y disponer en la masa.

5. Cocinar en el horno a 180° hasta que tome cuerpo. Servir.

Quiche de Calabaza y Queso

Rinde: 2000 g, 10 porciones

Ingredientes

Masa: 150 g Harina, 100 g Maizena®, 200 g Manteca, 50 g Huevo, 20 ml Agua.

Relleno: 1000 g Calabaza, 300 g Queso fresco, 150 ml Crema, 50 g Huevo (1 u), 50 g Maizena®, 9 g Sal, 2 g Pimienta negra molida.

Preparación

1. Pelar la calabaza y llevar a horno envuelto en papel aluminio hasta que cocine. Realizar un puré y agregar el queso mantecoso, la crema, el huevo y la Maizena®. Reservar.

2. Para la masa de quiche, integrar los ingredientes secos con la manteca, el agua y los huevos de a uno. Reservar.

3. Estirar la masa de quiche, hasta 1/2 cm de espesor, disponer en tarteras de 10 cm de diámetro y precocinar en un horno moderado durante 5 minutos.

4. Disponer el relleno de calabaza y queso dentro de las tarteras y cocinar durante 10 minutos a 180°.

5. Servir caliente acompañado de un mezclum de verdes.

Soufflé de Calabaza

Rinde: 1200 g, 10 porciones

Ingredientes

400 g Puré de Calabaza, 40 g Maizena®, 500 ml Leche, 8 u Clara de huevo, 8 u Yema de huevo, 60 g Manteca, 60 g Queso rallado, 10 g Sal, 2 g Pimienta.

Preparación

1. Para realizar el puré de calabaza, cocinar al horno tapada con papel aluminio.

2. Llevar 450 ml de leche a hervor. Con el resto disolver la Maizena® .

Una vez que la leche llegue a hervor incorporar la Maizena® disuelta.

3. Dejar que la bechamel enfríe, agregar el puré de calabaza, las yemas de huevo y las claras batidas a nieve.

4. Disponer en moldes para soufflé y cubrir con el parmesano.

5. Cocinar en el horno a 220° durante 5 minutos. Servir .

Ñoquis de Papa

Rinde: 2500 g, 10 porciones

Ingredientes (10 porciones)

125 g Puré en escamas Knorr®, 750 cc Agua, 125 cc Leche, 530 g Harina, 100 g Maizena®, 100 g Huevo (2 u),15 g Sal, 150 g Manteca, 100 g Parmesano rallado, c/n Nuez moscada.

Preparación

1. Llevar la leche a hervor junto con el agua.
2. Una vez que rompa hervor retirar del fuego e incorporar las escamas en forma de lluvia, tapar y dejar hidratar el puré por unos minutos.
3. Una vez listo el puré, enfriar y disponer en forma de corona en la mesada. Colocar los huevos e integrar los secos por encima.
4. Mezclar todos los ingredientes sin amasar para no generar gluten.

Realizar el formato deseado y cocinar en agua hirviendo por 5 minutos.

5. Emplatar los ñoquis acompañando de manteca y queso parmesano rallado.

Nota: Al realizar la preparación con Maizena® y harina se obtiene un producto más esponjoso y suave.

MAIZENA®

Abadejo a la Florentina

Rinde: 2000 g, 10 porciones

Ingredientes

400 g Espinaca fresca, 200 g Cebolla, 100 g Echalotte, 120 g Manteca, 1300 ml Leche, 80 g Maizena®, 2500 g Abadejo fresco, 15 g Sal.

Preparación

1. Cortar la cebolla en pluma y picar los echalottes. Racionar el abadejo en porciones de 250 g. Reservar.
2. Saltear la cebolla y los echalottes con un poco de aceite, agregar las espinacas frescas.
3. Agregar la manteca y 1200 ml de leche, con el resto disolver la Maizena®. En una sartén bien caliente cocinar el abadejo de ambos lados.
4. Una vez que la leche rompa hervor, ligar con la Maizena®. Salpimentar a gusto.
5. Napar las piezas de abadejo con la salsa y gratinar en una salamandra.

Pinchos Teriyaki de Pollo

Rinde: 1000 g, 10 porciones

Ingredientes

900 g Pechuga de pollo, 90 g Maizena®, 7 g Jengibre rallado, 750 ml Salsa de Soja Knorr®, 20 u Palitos de brochetta, 500 g Arroz Doble Carolina 0000, 7 g Saborizador Finas Hierbas Knorr®, c/n Aceite.

Preparación

1. Cortar las pechugas en cubos de 1 cm y dejarlas marinar en 200 ml de Salsa de Soja Knorr® y jengibre picado.
2. Disolver la Maizena® junto con la Salsa de Soja Knorr® restante y llevar a hervor hasta espesar.
3. Disponer los cubos en los pinchos y grillar de ambos lados.
4. Pasar los pinchos de pollo por la salsa reducida, y terminar la cocción en una sartén bien caliente, para caramelizar.
5. Hervir el arroz en 1 lt de agua y sobre el final condimentar con las finas hierbas. Utilizar como guarnición en forma de timbal.

Croqueta Suave de Queso

Rinde: 1180 g, 10 porciones

Ingredientes

750 ml Leche, 180 g Maizena®, 150 g Rebozador Total Knorr®, 150 g Gruyere, 10 g Perejil picado, c/n Aceite.

Preparación

1. Disolver la Maizena® en 50 ml de leche fría. Picar el ciboulette y reservar.
2. Disponer el resto de la leche con el gruyere a fuego medio hasta que disuelva. Agregar la Maizena® junto con el perejil picado y dejar espesar.
3. Estirar la preparación en una placa y dejar enfriar. Una vez fría, cortar del modo deseado. (Por ej.: rectángulos)
4. Pasar las piezas por el Rebozador Total Knorr® y dejar reposar por unos minutos. (El Rebozador Total Knorr® se hidrata)
5. Finalmente, freír a 180° y dejar escurrir. Servir acompañado de una mini ensalada de verdes, como entrante o de una salsa picante como aperitivo.

Nota: Es importante en esta preparación que la masa de croquetas se encuentre bien fría para una mejor manipulación. Si fuera necesario se puede congelar y luego cortar.

Fetuccinis a la Carbonara

Rinde: 2000 g, 10 porciones

Ingredientes

200 g Panceta, 30 g Maizena®, 80 g Yema de huevo, 700 ml Leche, 1000 g Fetuccinis frescos, 2 g Pimienta en grano, 10 g Sal.

Preparación

1. Cortar la panceta en tiras de 1 cm.
2. Llevar 600 ml de leche a hervor y con el resto disolver la Maizena®.
3. Una vez que la leche rompa hervor, ligar con la Maizena® y reservar. Hervir la pasta en abundante agua y sal hasta que esté al dente.
4. Dorar la panceta, agregar la preparación anterior y cocinar hasta que integre.
5. Una vez retirada del fuego, agregar la pasta y montar con las yemas removiendo constantemente para evitar que coagulen. Sazonar con pimienta.

Cerdo Crocante con Puré Dulce

Rinde: 2000 g, 10 porciones

Ingredientes

800 g Carré de cerdo, 80 g Maizena®, 120 g Harina, 150ml Agua helada, 1500 g Batata, 100 g Miel, 100 g Perejil, 10 g Sal, 2 g Pimienta.

Preparación

1. Cortar el cerdo en cubos de 2 cm.
2. Mezclar en un bowl la Maizena® junto con la harina y el agua.
3. Pelar las batatas y cocinarlas en abundante agua con sal. Hacer un puré, agregar la miel y reservar.
4. Pasar el cerdo por la preparación y freír en aceite bien caliente.
5. Espolvorear con el perejil picado.

Bechamel de Panceta y Champignones

Rinde: 1000 g, 10 porciones

Ingredientes

600 ml Leche, 80 g Maizena®, 200 g Champignones fileteados, 100 g Panceta en cubos, 25 g Albahaca fresca, 7 g Sal, 2 g Pimienta.

Preparación

1. Lavar y filetear los champignones. Cortar la panceta en cubos de 1/2 cm de lado y reservar.
2. Llevar 450 ml de leche a hervor. En los 150 ml de leche restantes, disolver la Maizena®.
3. Una vez que la leche haya roto hervor, agregar la Maizena® previamente disuelta con la ayuda de un batidor, para evitar la formación de grumos. Reservar.
4. En una sartén, saltear la panceta hasta que este dorada y saltear los champignones. Agregar la albahaca en juliana (cortar sobre el final para evitar que se oxide).
5. Agregar la preparación anterior al salteado de panceta y champignones. Cocinar durante unos minutos para integrar todos los sabores. Sazonar.

Unilever foodsolutions

CISC
CENTRO DE INFORMACION Y SERVICIO AL CLIENTE
0800-777-2472

www.unileverfs.com.ar
GBA: (011) 4318-7171 - Interior: 0800-777-2472