



MAIZENA



MÁS DE

150

AÑOS EN TU
cocina



**10 RECETAS
INSPIRADORAS
DE AYER, HOY Y SIEMPRE**



 **Unilever
Food
Solutions**

Inspiración cada día



Maizena es la **MARCA** de harina fina de maíz en el mundo.



Maizena no contiene ni gluten, ni grasa y procede exclusivamente de granos de maíz, por tanto, es ideal para preparar platos para celíacos. Las principales propiedades de **Maizena** son su poder espesante, la rápida cocción y su sabor neutro.



Maizena ofrece grandes ventajas por sus múltiples posibilidades de uso ya que se puede incorporar en repostería, pastas, salsas, cremas, verduras, carnes, aves...



Desde sus inicios, **Maizena** se dirigió a los chefs echándoles una mano en la cocina de todos los días, permitiendo obtener mejores resultados.



Maizena



Maizena Express

- Se consiguen **rebozados y tempuras más crujientes** y con **menos absorción de grasas**.
- Se obtienen masas **más ligeras y esponjosas**, respetando los sabores de los ingredientes.
- **Como espesante** permite obtener una **textura brillante y un color translúcido**.
- **Sin gluten**, permite ofrecer platos para celíacos.
- Sin lactosa.

- Express: **dosificación directa** sobre líquido hirviendo.
- **La manera más rápida** de ligar tus platos
- **Sin gluten**.



CHUPA-CHUPS DE POLLO TERIYAKI CON DIPS VARIADOS



Ingredientes

Para 10 personas

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| • Pechugas de pollo | 1 Kg |
| • Salsa Teriyaki | 200 ml |
| • Maizena | 200 g |
| • Mayonesa | 300 ml |
| • Hellmann's Sabor Original | |
| • Huevos | 2 uni |
| • Primerba de Ajo | 20 g |
| • Primerba de Finas Hierbas | 20 g |

Elaboración

- Cortar las pechugas de pollo en tiras finas y macerarlas media hora en salsa Teriyaki (o salsa de soja).
- Enrollar las tiras y ensartarlas en brochetas.
- Cubrir con clara de huevo batido y después pasar por Maizena.
- Freír en aceite muy caliente y colocar sobre papel absorbente.
- Acompañar de unos dips o salsas de acompañamiento a elegir: Agridulce, Mayonesa
- Hellmann's, mezclada previamente con una cucharada de Primerba de Ajo o de Finas Hierbas.



PASTEL PROVENZAL AL HORNO



Ingredientes

Para 10 personas

- | | |
|-------------------|-------------|
| • Calabacines | 100 g |
| • Bacón | 150 g |
| • Cebolla roja | 400 g |
| • Pimiento rojo | 400 g |
| • Huevos | 4 uni |
| • Maizena | 75 g |
| • Leche | 200 ml |
| • Queso rallado | 120 g |
| • Orégano | 10 g |
| • Sal y pimienta | 5 g |
| • Aceite de oliva | 30 ml |

Elaboración

- Rehogar la cebolla, el bacón y el pimiento rojo en una sartén. Cortar los calabacines en rodajas y hacerlos a la plancha o al vapor, según se prefiera.
- En una bandeja engrasada con aceite, disponer ordenadamente las verduras rehogadas y las rodajas de calabacín.
- En un bol, mezclar los huevos, la leche, la **Maizena** y el queso rallado. Salpimentar.
- Verter esta mezcla sobre las verduras, espolvorear orégano y hornear unos 20 min. a 170º aprox.



MENESTRA DE VERDURAS

Ingredientes

Para 10 personas

- Menestra congelada (cocida) 1,5 Kg
- Caldo de Verduras 65 gr
- Knorr
- Maizena 40 gr
- Ajos tiernos 60 gr
- Jamón del país 100 gr
- Vino blanco 140 ml
- Huevo duro 4 uni
- Agua 1, 20 lt
- Aceite de oliva 55 gr
- Perejil picado
- Sal



Elaboración

- Cocer las verduras al vapor.
- Hacer un sofrito con los ajos tiernos y el jamón.
- Añadir el vino blanco. Una vez reducido añadir el agua y las verduras.
- Cocer brevemente y ligar con la **Maizena** previamente desligada en agua fría.
- Una vez ligado, sazonar el sabor de las verduras con el **Caldo de Verduras Knorr**.
- Una vez cocido todo, añadir el huevo cocido y el perejil picado.



CANELONES CREMOSOS DE QUESO Y CARNE

Ingredientes

Para 10 personas

- Roux Claro Knorr 100 gr
- Salsa Vegetal de Tomate Knorr 400 gr
- Leche 500 ml
- Queso en lonchas 100 gr
- Agua 500 ml
- Canelones de carne (congelados) 600 gr
- Sal y pimienta
- Nuez mozcada



Elaboración

- Elaborar una bechamel con el **Roux Claro Knorr**, la leche y el agua, la nuez mozcada y salpimentar. Llevarlo a ebullición. Reservar.
- Colocar en una bandeja de horno una base de **Salsa Vegetal de Tomate Knorr**, seguido de los canelones y una loncha de queso. Cubrir con la salsa bechamel anterior.
- Gratinar al horno a 190° durante 15 min. aprox.
- Acompañar con una punta de orégano.

¡Truco! Podemos terminar con mas queso en lonchas o rallado para el gratinado.



MEJILLONES AL CURRY

Ingredientes

Para 10 personas

- Maizena Express Oscura 25 gr
- Salsa Bechamel Knorr (preparada) 600 ml
- Mejillones de roca 5 Kg
- Cebolla en juliana 200 gr
- Vino blanco seco 100 ml
- Leche entera 1 lt
- Curry polvo 50 gr
- Laurel
- Sal y pimienta en grano



Elaboración

- Limpiar los mejillones y abrir al vapor con la cebolla, el vino blanco, el laurel y la pimienta en grano.
- Elaborar la **Salsa Bechamel Knorr** según indicaciones del envase con la leche. Perfumar con el curry y espesar con la **Maizena Express Oscura**.
- Escurrir lo mejillones y mezclar con la salsa anterior.
- Espolvorear con un poco de perejil picado.



PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE ATÚN Y GAMBAS

Ingredientes

Para 10 personas

- Pimientos del piquillo 1 Kg
- Colas de gamba (cocidas) 200 gr
- Mayonesa 250 gr
- Hellmann's Gran Consistencia
- Krona Culinaria 100 ml
- Maizena Express Clara 75 gr
- Atun en aceite 200 gr
- Sal
- Azúcar



Elaboración

- Realizar el relleno de los pimientos picando todo bien fino y mezclando con **Hellmann's Gran Consistencia**. Introducir en una manga y rellenar los pimientos.
- Triturar los pimientos restantes con la **Krona Culinaria** hirviendo, sazonar y dar el espesor deseado con la **Maizena Express Clara**, rectificar con una pizca de azúcar.
- Servir con una base de salsa templada y el cebollino.



TERNERA ASADA CON SALSA ESPAÑOLA

Ingredientes

Para 10 personas

- Redondo de ternera 1 Kg
- Salsa Demiglace Knorr (preparada) 500 ml
- Vino tinto 100 ml
- Roux Oscuro Knorr 50 gr
- Aceite de oliva 50 ml
- Sal y pimienta



Elaboración

- Salpimentar el redondo y hornear. Reservar.
- Reducir el vino tinto en la bandeja del horno para desglasar, añadir la Salsa Demiglace Knorr preparada según indicaciones del envase y terminar de espesar con el Roux Oscuro Knorr.
- Filetear la ternera y napar con la salsa.

¡Decóralo! Acompáñalo con setas salteadas y romero. ¡El toque perfecto!



TEMPURA DE LANGOSTINOS

Ingredientes

Para 10 personas

- Colas de gamba o langostinos pelados 1 Kg
- Zumo de limón 50 ml
- Maizena 150 g
- Huevo 2 uni
- Sal 10 gr
- Agua fría 200 ml



Elaboración

- Marinar 20 min. las colas de langostinos en zumo de limón y un poco de sal.
- Preparar una masa de tempura mezclando la Maizena con 2 yemas de huevo y el agua, siempre muy fría. Batir hasta conseguir una masa de textura muy fluida.
- Espolvorear las colas con una pizca de Maizena y después introducir las en la mezcla de tempura. Directamente freír en freidora muy caliente durante unos segundos.
- Servir acompañadas con salsa de soja rebajada con zumo de naranja o vinagre.



LASAGNA DE CARNE

Ingredientes

Para 10 personas

- Carne picada 150 gr
- Salsa de tomate 10 ml
- Maizena 160 gr
- Placas de Lasagna Knorr 12 uni
- Cebolla 300 gr
- Zanahoria 300 gr
- Nuez moscada 5 gr
- Pimienta blanca 5 gr
- Mantequilla 175 gr
- Leche 2 lt
- Queso rallado 200 gr



Elaboración

- Preparar el relleno de carne, rehogando las verduras e incorporando la carne picada a los 20 min. Continuar cocinando durante otra media hora, aderezando con una nuez moscada, pimienta y sal. Incorporar parte de la salsa de tomate hasta conseguir una especie de salsa boloñesa. Reservar.
- Preparar una salsa bechamel derretiendo la mantequilla en una sartén y añadir la Maizena sin dejar de mover. Incorporar la leche caliente o tibia a la vez que se sigue moviendo con una varilla o espátula hasta que adquiere la consistencia deseada. Condimentar con algo de sal y nuez moscada.
- Disponer en una bandeja de horno capas alternativas de bechamel, salsa con la carne picada y las Placas de Lasagna Knorr sin cocer previamente, pues no lo necesitan. Una vez completadas todas las capas, y con la última capa siendo de salsa bechamel, se espolvorea queso rallado por encima y se hornea unos 40 min. a 170°.



BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes

Para 10 personas

- Nueces peladas 200 gr
- Huevos 16 uni
- Azúcar 260 gr
- Chocolate amargo 600 gr
- Margarina 600 gr
- Maizena 100 gr
- Café soluble 30 gr
- Salsa de vainilla Carte d'Or



Elaboración

- Tostar en el horno las nueces peladas durante unos minutos. Triturar.
- Separar las yemas de los huevos y batirlas con la mitad del azúcar hasta obtener una crema suave.
- Fundir el chocolate junto con la margarina al baño maría y mezclar con movimientos envolventes con la crema anterior.
- Mezclar las nueces trituradas con la Maizena y el café soluble. Incorporar a la crema de chocolate y mezclar bien.
- Batir ahora las claras con el resto del azúcar hasta conseguir punto de nieve y mezclar de nuevo con la crema de chocolate.
- Verter la mezcla en un molde con papel parafinado y hornear 30 min. a unos 180°.
- Una vez fuera del horno, dejar enfriar y servir con una crema inglesa o Salsa de Vainilla Carte d'Or.

MAIZENA

