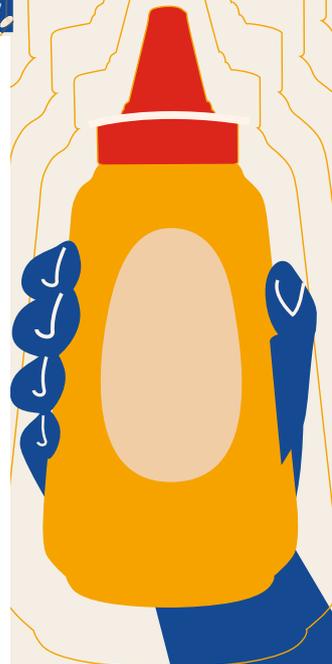




LA RECETA ES
JUNTARSE



HELLMANN'S
EST. 1913

SAVORA





TOTAL
30 MINUTOS



PREPARACIÓN
20 MINUTOS

PARA ESTAS FIESTAS, EL INFALTABLE ES EL PIONONO NAVIDEÑO. PROBÁ LA RECETA CON MAYONESA HELLMANN'S Y DALE UN TOQUE IRRESISTIBLE A TU MESA DE NAVIDAD O AÑO NUEVO.

PIONONO NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Atún al agua 1 lata,
escurrido.
Mayonesa Hellmann's
clásica 4 cucharadas.
Aceituna negra 3
cucharadas, picadas.
Huevo duro 4 unidades.
1/2 morrón rojo.

PREPARACIÓN

Para hacer el Relleno del pionono de navidad, extender un papel film sobre la mesada y sobre este acomodá el pionono.

Mezclá la mayonesa Hellmann's clásica, el secreto del mejor sabor con el atún. Uní el pionono y sumá las aceitunas, el huevo duro y los morrones.

Enrollá el pionono con cuidado y ayudate a cerrarlo con el papel films de cocina.

Dejar descansar en la heladera por 2 horas antes de cortar y servir.

Para armar el pionono de navidad, extendé un papel film sobre la mesada y sobre este acomodá el pionono.

Mezclá la mayonesa Hellmann's clásica, el secreto del mejor sabor con el atún.

Uní el pionono y sumá las aceitunas, el huevo duro y los morrones.

Enrollá el pionono con cuidado y ayudate a cerrarlo con el papel films de cocina.

Dejar descansar en la heladera por 2 horas antes de cortar y servir.





¡LA MEJOR PREPARACIÓN DE VITEL TONÉ LA ENCONTRÁS ACA!
PROBÁ NUESTRA RECETA PARA DARLE EL TOQUE IRRESISTIBLE DE
HELLMANN'S Y DISFRUTAR EN LAS FIESTAS.

VITEL TONÉ

INGREDIENTES

Peceto 1,2 K.
Cebolla 1 unidad.
Puerro 1 unidad.
Zanahorias 2 unidades.
Apio 1 rama.
Caldo Knorr de carne
2 unidades.
Agua 3 L.

Para la salsa del vitel toné vas a necesitar:

Atún al agua 1 lata, escurrido.
Mayonesa Hellmann's
Casera 150 g.
Anchoas 2 filetes.
Crema light 150 cc.
Jugo de limón 2 cucharadas.
Pimienta c/n.
Vino blanco seco 3 cdas.

Extras para la decoración:

Perejil.
Alcaparras.
Huevo duro.

PREPARACIÓN

Amado u odiado, el vitel toné tiene, en las mesas, tantas presencias como Papá Noel. Precaenté el agua y empezá a cocinar:

Para cocinar la carne, limpiar el peceto y disponer en una olla junto al agua, el caldo cubo y los vegetales.

Cocinar a fuego medio por 1 hora, retirar del fuego y dejar enfriar junto al caldo.

Una vez fría la carne, retirar del caldo y cortar finamente en rodajas, reservar.

Para hacer la salsa del vitel toné, en una licuadora disponer el atún, la mayonesa Hellmann's Casera, las anchoas, el jugo de limón, el vino blanco y procesar.

Sumar la crema y si fuera necesario un chorrito del caldo de cocción de la carne (frio) para aligerar la salsa

Para armar el vitel toné, sobre una fuente disponer la carne en láminas alternando con la salsa de manera de que la carne quede cubierta por completo.

Decorá con el perejil picado, el huevo duro y las alcaparras.

Dejar reposar el vitel toné en la heladera por 2 horas antes de consumirlo.



TOTAL
60 MINUTOS



PREPARACIÓN
60 MINUTOS



TOTAL
40 MINUTOS



6 PORCIONES

UN CLÁSICO DE NAVIDAD O DE FIN DE AÑO QUE PODÉS HACER CUANDO VOS MÁS QUIERAS. NO HAY PECETO EN ESCABECHE SI NO ES ACOMPAÑADO DE UNA BUENA RUSA.

PECETO EN ESCABECHE CON ENSALADA RUSA

INGREDIENTES

Para el peceto:

1 kg de peceto de vaca.
2 cubitos de calditos Knorr.
1 litro de agua.
50 ml de aceite de oliva.
4 cucharadas de Hellmann's Ajo.
3 zanahorias cortadas en bastones.
2 cebollas cortadas en cuartos.
2 puerros cortados en rodajas finas.
¼ taza de vinagre de manzana.
1 cucharada de azúcar.
1 hoja de laurel.
1 cucharada de orégano.
1 cucharadita de pimienta en grano.
Sal y pimienta a gusto.
Perejil picado extra para espolvorear.

Para la ensalada rusa:

3 papas
3 zanahorias
340 gramos de arvejas (1 lata)
1 cucharada de jugo de limón
1 taza de Mayonesa Hellmann's Clásica
Sal a gusto
Pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Cociné el peceto en una olla con el agua y los calditos de verdura.

Una vez cocido el peceto, dejá enfriar y cortalo en rodajas de 1 cm. aprox.

Verté el aceite de oliva en una sartén y llevá a fuego moderado.

Incorporá las zanahorias, el puerro y cebollas, salteá unos minutos.
Agregá 4 cucharadas de Hellmann's Ajo.

Incorporá el vinagre, el azúcar, el laurel, el orégano y la pimienta negra.

Dejá que rompa hervor. Añadí la carne y dejala por unos 15' para que todos los ingredientes se amalgamen por completo.

Para la ensalada rusa:

Pelá las papas y las zanahorias y cortalas en cubos de 1 cm. Cocinalas por separado en abundante agua con sal hasta que estén tiernas pero firmes.

Retirá. Cortá la cocción de inmediato en agua helada. Escurrí en un repasador.

Joné papas y zanahorias en un bol. Incorporá las arvejas escurridas, la cebolla y el jugo de limón. Agregá la mayonesa, la sal y la pimienta y reservá en la heladera.

Serví el peceto acompañado con la ensalada rusa y espolvorealo con perejil.

¡A disfrutar!









TOTAL
15 MINUTOS



PREPARACIÓN
15 MINUTOS



8 PORCIONES

LA ENTRADA PERFECTA. LOS HUEVOS RELLENOS ESPECIALES PUEDEN IR PARA LA CENA DE NAVIDAD O TAMBIÉN CUANDO TENGAS GANAS. ¡NO TE LO PIERDAS ESTE CLÁSICO!

HUEVOS RELLENOS ESPECIALES

INGREDIENTES

8 huevos duros.
1 palta.
1/4 taza de Mayonesa.
Hellmann's clásica.
2 cucharas soperas
de Savora Original.
40 gr cebolla finamente
picada.
1 tomate perita cortado en
cubos.
1 chile picado.
2 cucharadas de cilantro
picado.
1 cucharada zumo de limón.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Tomar 8 huevos duros, 1 palta, 1/4 taza de mayonesa Hellmann's, 40 grs de cebolla picada, 1 tomate perita en cubos, 1 chile picado, 2 cucharadas de cilantro picado, sal y pimienta, 1 cucharada de zumo de limón.

Cortar los huevos por la mitad y retirar con cuidado la yema. Pasar a un bowl.

En el bowl donde estan las yemas incorporar la palta en cubos, la

cebolla picada, el tomate en cubos, el chile picado, el cilantro, el jugo de limon, la mayonesa, la mostaza condimentar con sal y pimienta.

Procesar hasta obtener una preparacion homogenea, incorporando unas gotas de aceite si llegara a quedar demasiado espeso.

Rellenar los huevos y llevar un rato en la heladera antes de consumir.



TOTAL
15 MINUTOS



4 PORCIONES

PROBÁ LA RECETA DE TOMATES RELLENOS CON MAYONESA
HELLMANN'S Y DALE UN TOQUE IRRESISTIBLE A TU MESA
DE NAVIDAD O AÑO NUEVO.

TOMATES RELLENOS

INGREDIENTES

4 tomates redondos.
3 tazas de arroz.
2 latas de atún.
1/2 cebolla finamente
picada.
1 zanahoria rallada.
1/2 morrón rojo
finamente picado.
2 cdas. de Hellmann's
Light.
1/2 taza de aceitunas
verdes picadas.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Cortar la tapa superior de 4 tomates
redondos y con una cuchara retirar
toda la pulpa con cuidado. Cortar en
cubos la pulpa y pasar a un bowl.

Unir la pulpa con 3 tazas de arroz
ya cocido, 2 latas de atún, 1/2 cebolla
picada finamente, 1 zanahoria rallada,
1/2 morrón rojo picado finamente, 1/4
taza de aceitunas verdes picadas, sal,
pimienta y la mayonesa Hellmann's
para ligar los ingredientes.

Rellenar los tomates con la
preparación y decorar con un copito
de mayonesa Hellmann's.









TOTAL
15 MINUTOS



PREPARACIÓN
25 MINUTOS



4 PORCIONES

LA ENSALADA PERFECTA PARA ACOMPAÑAR CUALQUIER PLATO.
ANIMATE A PROBAR NUESTRA RECETA ESPECIAL CON MANGO,
CURRY, CILANTRO Y MENTA. ¡EXQUISITO!

ENSALADA TIBIA DE PAPAS

INGREDIENTES

500 g de papas.
4 cucharadas de Mayonesa
Hellmann's Clásica.
2 cucharas soperas
de Savora Original.
4 cucharadas de yogur
natural descremado.
1 cucharada de curry.
1 limón.
1 mango maduro cortado
en cubos.
1 puñado de cebolla de
verdeo cortado por la
mitad y en rodajas finas.
1 puñado de cilantro
fresco.
Hojas de menta fresca.
Pimienta.

PREPARACIÓN

Colocá las papas en una olla con agua
fría y calentá hasta que hierva.

Cocinalas en agua hirviendo durante
15 o 20 minutos. Luego escurrí y dejá
enfriar un poco.

En un bowl grande mezclá la mayonesa,
la mostaza, el yogur, el curry en polvo,
la ralladura de limón y el jugo, la salsa
picante y el mango.

Agregá las papas y mezclá bien.

Sazoná con pimienta.

Agregá la cebolla, el cilantro y la
menta.

Mezclá bien y serví.



TOTAL
25 MINUTOS



PREPARACIÓN
10 MINUTOS



2 PORCIONES

DELEITATE CON ESTA RECETA SANA, RICA, Y SÚPER FÁCIL DE HACER. AGREGALE KETCHUP HELLMANN'S A TUS PANQUEQUES Y DISFRUTÁ DE UNA FIESTA EN TU PALADAR.

HOTCAKES DE VERDURA

INGREDIENTES

1 taza de vegetales
horneados
2 zanahorias salteadas
2 cebollas moradas
salteadas
1 zucchini salteado
3 huevos
1 taza de harina leudante
1 taza de leche
1 taza de Ketchup
Hellmann's.
1/2 taza de salsa de soja
1 cucharada de miel
Verdeo para decorar
semillas de sésamo para
decorar

PREPARACIÓN

Saltear la cebolla, la zanahoria y el
zucchini en una sartén.

Colocar las verduras hechas y las
sobras en un bowl y agregar los
huevos, la harina y la leche.

Mezclar bien y reservar en heladera
por 10 minutos.

Con una cuchara colocar la mezcla en
una sartén con un poquito de aceite
caliente.

Cocinar de ambos lados.

Hacer la salsa mezclando en un bowl
el Ketchup Hellmann's, la salsa de
soja y la miel.

Servir los hotcakes apilados con
la salsa por encima y un poco de
verdeo y semillas de sésamo.







TOTAL
20 MINUTOS



PREPARACIÓN
40 MINUTOS



4 PORCIONES

APRENDÉ A PREPARAR ESTE ACOMPAÑAMIENTO DELICIOSO Y VERSÁTIL A LA PARRILLA. EL SECRETO DE LAS PAPAS ESTÁ EN EL CONDIMENTO: PROBÁ CON HELLMANN'S.

PAPAS RÚSTICAS A LA PARRILLA

INGREDIENTES

500 g de papas.
4 cucharadas de Mayonesa Hellmann's Vegana
4 dientes de ajo.
4 ramas de tomillo.
2 cucharadas de tomates secos.
2 cucharadas de ciboulette fresca.
1 cucharada de aceite de oliva.
Pimienta

PREPARACIÓN

Hacé el fuego en la parrilla para que se vaya calentando mientras preparás las papas.

Herví las papas en una olla. Dejá que se cocinen, luego enfrialas y cortalas en rodajas de 1 centímetro.

Después mezclalas con el aceite de oliva y agregales una pizca de pimienta.

Colocá las papas en una doble capa de papel de aluminio, con los dientes de ajo triturados y las ramitas de tomillo.

Cerrá el papel de aluminio con fuerza, hasta que quede un paquete ordenado.

Ponelo en la parrilla bien caliente (sin llamas, por favor) entre 30 y 40 minutos, girando el paquete de vez en cuando, utilizando pinzas.

Prepará el aderezo mezclando los tomates secos, la mayonesa y el ciboulette.

Sazoná con pimienta.

Cuando las papas estén lo suficientemente doradas, rústicas y listas, ponelas en un recipiente y cubrilas con el aderezo.

DESCUBRÍ UNA MANERA DE REVERSIONAR TUS CONDIMENTOS
CON ESTA INCREÍBLE SALSA DE HIERBAS, PREPARADA A BASE DE
MAYONESA HELLMANN'S. ¡IMPERDIBLE!

TENTADORA SALSA “HERB”

INGREDIENTES

250 g de Mayonesa
Hellmann's Ahumada.
Perejil finamente picado
Estragón fresco
finamente picado
Ciboulette fresca
finamente picada
Pizca de sal

PREPARACIÓN

Sacale los tallos al perejil y al
estragón.

Picalos finamente.

Luego, picá finamente el ciboulette.

Colocá la mayonesa Hellmann's en
un bowl.

Agregá todas las hierbas y mezclá.

Serví.



TOTAL
10 MINUTOS



PREPARACIÓN
5 MINUTOS



1 PORCIÓN





CONT. NETO 500 g
Salsa barbacoa - 1 libra de queso
No TACC.
Hecho en México



TOTAL
25 MINUTOS



PREPARACIÓN
45 MINUTOS



2 PORCIONES

PROBÁ ESTA COMBINACIÓN EXPLOSIVA DE PAPAS A RELLENAS DE POLLO A LA BARBACOA, AL MEJOR ESTILO LOCOS POR EL ASADO. IDEAL PARA LA PARRILLA.

PAPAS RELLENAS CON POLLO BARBACOA

INGREDIENTES

2 cuartos traseros de pollo (pata y muslo).
1 cucharada de hierbas provenzales.
1 cucharada de pimentón.
200 g de Barbacoa Hellmann's.
1 cucharada de cebolla en escamas deshidratada.
4 papas.
1 cebolla de verdeo ciselada.
1 cucharada de perejil fresco picado.
1 cebolla cortada en juliana.
1 cucharada de manteca.
sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Herví las papas sin pelar hasta que estén cocidas pero sin desarmarse.

Retíralas del agua y ponelas en un colador para que se sequen y se enfríen.

En una olla mediana, mariná el pollo con el provenzal, pimentón, cebolla en escamas, la BBQ, sal y pimienta.

Asá en la parrilla unos 35 minutos por lado.

Desmenuzá el pollo y reservalo.

Rehogá la cebolla juliana en manteca.

Condimentá a gusto.

Incorporá el pollo desmenuzado a la cebolla rehogada.

Terminá con el perejil picado y la cebolla de verdeo, reservar.

Cortá las papas cocidas a la mitad, ahuecarlas un poco.

Doralas en la parrilla.

Salpimentá las papas y rellenaslas con el pollo BBQ.



TOTAL
30 MINUTOS



PREPARACIÓN
20 MINUTOS

A VECES, ES MEJOR NO METERSE CON LOS CLÁSICOS: ESTA ENSALADA ALEMANA DE PAPAS ES PERFECTA COMO ES. ¡PROBALA CON HELLMANN'S Y DESCUBRÍ SU SABOR TRADICIONAL!

ENSALADA ALEMANA DE PAPAS

INGREDIENTES

800 g de papas peladas y cortadas en cubos.
6 fetas de panceta.
1 cebolla cortada en cubos.
60 ml de vinagre blanco.
1 cucharada de agua.
Un poco de azúcar impalpable a gusto.
2 cucharadas de ciboulette fresca picado.
3 cucharadas de Mayonesa Hellmann's Clásica.

PREPARACIÓN

Colocá las papas en una cacerola grande y cubrilas con agua fría hasta que hierva y se cocinen a fuego lento durante 10-12 minutos: escurrí y dejá enfriar.

Colocá la panceta y cocinala a fuego medio-alto hasta que este crujiente.

Sacá la panceta de la sartén y dejala a un lado, manteniendo los jugos en la sartén.

Agregá la cebolla picada a la sartén y cocinala suavemente hasta que se haya ablandado.

Agregá el vinagre de vino blanco, el agua y el azúcar, calentá durante 1 minuto a fuego lento. Agregá el ciboulette.

Cociná por 2-3 minutos a fuego medio hasta que quede muy poco líquido.

Agregá la panceta crujiente y cocinala un minuto más.

Retirá del fuego y dejala descansar unos 2-3 minutos.

Incorporá la mayonesa Hellmann's y disfrutá.



AAAAAAA MMMMMM



AAAAAAA

HELLMANN'S
EST. 1913


savora

MMMMM