

GRACIAS POR CONFIAR EN

**UOBO**®

**NO HAY HUEVOS**

¡Estás a tan solo 5 diapositivas de sorprender a tus  
clientes con las recetas más deliciosas del mejor  
huevo vegano batido del mundo!

## ALMACENAMIENTO

Guarda UOBO en el congelador. Para usarlo, descongélalo en la nevera o a temperatura ambiente si lo utilizarás de inmediato.

## VIDA ÚTIL

Una vez descongelado, el producto tiene una vida útil de 5 días sin abrir y 2 días una vez abres la botella.

## PREPARACIÓN

Agita bien la botella antes de utilizarlo, así asegurarás una mezcla adecuada de sus ingredientes.

## COCINADO

Cocina UOBO en una sartén tal como cocinarías un huevo batido. En 2 min. aproximadamente podrás preparar una tortilla a la francesa o unos huevos revueltos con una consistencia muy similar a la del huevo animal.

## REPOSO

Una vez emplatado, permite que UOBO repose durante 2 min. para obtener una mayor consistencia. Servido muy caliente resultará en una textura más suave.

**50gr de UOBO = 1 huevo - 1 litro de UOBO = 24 huevos**

# tortilla de patatas

(7min)

1

Mezcla los ingredientes, viértelos en la sartén y deja reposar 1 min a fuego medio. Empezará a coger consistencia.



2

Cuando veas que los laterales se han hecho un poco, mueve la sartén en círculos buscando que la tortilla resbale un poco. Recomendamos una sartén antiadherente.



3

Cuando veas que está más hecha, marca los bordes con una espátula y dale la vuelta como lo harías con una tortilla tradicional.



4

Cuando la tortilla esté al punto, amarilla y un poco tostadita, deja 2-3 min a fuego medio para que se cocine por dentro.



5

Echa sal al gusto. (Recomendación: sal negra himalaya fina uneysa (de Veritas). Al retirarla de la sartén, deja reposar 2-3 min para una mejor textura.



# tortilla a la francesa

(4min)

- 1 Pon aceite en una sartén antiadherente, deja que se caliente y vierte UOBO. Espera 10 segundos.



- 2 Remueve un poco la superficie con una espátula para que se cocine mejor. Espera 1 min sin hacer nada.



- 3 Comprueba que el perímetro de la tortilla se esté haciendo repasándolo la espátula. En la foto verás que ya está coagulada.



- 4 Cuando tenga consistencia genera los pliegues con la espátula hasta conseguir la forma de tortilla a la francesa tradicional. (puedes cambiar un poco la técnica para hacerla a tu gusto)



- 5 Echa sal al gusto. (Recomendación: sal negra himalaya fina uneysa (de Veritas). Al retirarla de la sartén, dejamos reposar 2-3 min para una mejor textura.



# UOBOS revueltos

(3min)

1 Vierte UOBO en una sartén caliente y espera 30 segundos para que coja consistencia.



2 Deja que coagule un poco y luego rómpelo con la espátula (no lo sacudas tanto como harías con un huevo animal).



3 A medida que lo sacudas verás que va cogiendo volumen. Ve girando los trozos que hayas separado.



4 Coge con la espátula el producto que se va quedando tostadito y mézclalo con el resto.



5 Echa sal al gusto. (Recomendación: sal negra himalaya fina uneysa (de Veritas). Una vez emplatados deja reposar 2-3 min para una mejor textura.



# Pastelería



¡Muy fácil!

Utiliza UOBO de la misma manera en la que usarías el huevo tradicional.

Recuerda agitarlo antes de verterlo en la receta que quieras hacer.

Recuerda: 50gr de UOBO equivalen a 1 huevo de gallina.

*¡No notarás la diferencia!*

# ¿Necesitas inspiración?

Para cualquier duda, puedes visitar nuestra web o ponerte en contacto con nuestro equipo. ¡Te ayudaremos a implementar UOBO en cualquiera de tus recetas!



VEGESAN  
ventas@vegesan.es  
670563000