



CAFÉ

COLECCIONABLE

Los granos que deleitan por su singular sabor y versatilidad. ¿Sabía que el café se puede aprovechar para mucho más que para la bebida que recibe su nombre? Es un fabuloso ingrediente para preparar todo tipo de recetas de sal y dulce. Por ello, le traemos seis novedosas alternativas que, de seguro, le quedarán de película. Haga del café un ingrediente permanente en sus recetas más creativas.

¡Buen provecho!

MEGAMAXI
LO MAXIMO!

SUPERMAXI
el placer de comprar



FLAN DE CAFÉ


12
 PORCIONES

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- $\frac{3}{4}$ de taza de café concentrado
- 2 cucharadas de licor crema de café
- 2 tazas de leche entera
- $\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche
- 1 taza de leche condensada

Para el caramelo

- $\frac{2}{3}$ de taza de azúcar blanca
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de zumo de limón

PREPARACIÓN

• Para preparar el caramelo, lleve una sartén al fuego con azúcar, agua y zumo de limón, extienda por toda la base y deje quieto, sin revolver, hasta que empiece a burbujear. • Baje el fuego y deje que se forme un caramelo de color dorado oscuro. • Retire del fuego y bañe el fondo de un molde savarín con el caramelo. • Riegue por las paredes cubriendo por todos lados. Reserve. • En el *bowl* de la batidora coloque la leche, crema de leche y leche condensada. Bata a velocidad baja por cuatro minutos, hasta integrarlo todo. • Humecte la gelatina en $\frac{1}{4}$ de taza de agua fría por un minuto, lleve al microondas por 20 segundos para disolver. • Añada a la mezcla café, licor de café y gelatina. • Trabaje rápido para que no se le cuaje la gelatina. • Disponga la preparación en el molde y refrigere por 8 - 12 horas. Desmolde y sirva.



LOMO DE CERDO EN SALSA DE CAFÉ

4
PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo de 800 gramos
- 2 cucharadas de panela rallada
- 1/3 de taza de café espresso
- ½ taza de crema de leche
- ½ taza de caldo concentrado de carne
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 rama de romero
- Sal, pimienta y aceite de oliva al gusto

PREPARACIÓN

- Salpimiente la carne a su gusto.
- Rocíe con sal de ajo y pimentón por todos sus lados.
- Cubra con papel film y refrigere por 10 minutos.
- Lleve una sartén al fuego. Disponga un chorrito de aceite de oliva y dore la carne por todos sus lados para atrapar los jugos.
- Dispóngala en una bandeja de horno con la rama de romero y lleve a un horno precalentado a 200° C, por 20 minutos.
- En la misma sartén que doró la carne vierta el caldo de carne para desglasar, añada café, ajo, crema de leche y panela.
- Cocine hasta reducir y obtener una salsa densa.
- Retire la carne del horno, rebane y sirva acompañada de la salsa y de sus verduras favoritas.



CHOCO FRAPPUCCINO CASERO


2
 PORCIONES

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de café soluble
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de manjar de leche
- 3 cucharadas de leche en polvo
- 2 vasos de hielo
- Sirope de chocolate al gusto

PREPARACIÓN

• Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora y licúe a velocidad baja, triturando el hielo de a poco. • Luego bata a alta velocidad, hasta obtener un granizado. • Haga un espiral por la parte interna de los vasos con el sirope de chocolate y disponga el granizado. • Decore con granos de café y chocolate rallado.

TIPS

Si desea reducir la cantidad de azúcar, utilice un jarabe de chocolate hecho en casa sin usar azúcar refinada, con endulzantes naturales o edulcorante.



CAFÉ CON LECHE CONDENSADA Y WHISKY


1
PORCIÓN

INGREDIENTES

- 1/3 de taza de café fuerte
- ¼ de taza de leche condensada
- 1/3 de taza de whisky
- ½ taza de leche entera
- Crema chantillí y grageas de chocolate para decorar

PREPARACIÓN

- Bata la leche con un espumador hasta que esté espumosa.
- Aparte, bata el café con el espumador hasta que obtenga una espuma.
- Disponga la leche condensada en la base de un vaso refractario, agregue el whisky con una cuchara, dejando caer por la pared del vaso.
- Vierta la leche batida, café y, finalmente, coloque un copo de crema chantillí.
- Decore con grageas de chocolate y sirva de inmediato.

TIPS

Para una versión más light, utilice una pequeña cantidad de crema chantillí y opte por grageas de chocolate amargo, que contengan cacao.



PONCHE DE CAFÉ


2
 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de café fuerte caliente
- 2 bolas de helado de vainilla
- 2 cucharadas de crema de leche
- 2 cucharadas de pasas
- 4 cucharadas de ron
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de miel
- ¼ de taza de leche

PREPARACIÓN

- Macere las pasas en ron por una hora.
- En un *bowl* coloque las yemas con miel y bata con un batidor de mano.
- Lleve el *bowl* a baño María y, sin dejar de batir, cocine por cinco minutos.
- Vierta la leche, crema de leche y cocine por cinco minutos más.
- En dos vasos o jarros para bebidas calientes disponga las bolas de helado, adicione café, pasas y, por último, la mezcla de leches. Sirva de inmediato.

TIPS

Prefiera la leche descremada o semidescremada en vez de leche entera para disminuir el aporte de grasa.



CAFÉ CON MACADAMIAS



2
PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de leche semidescremada
- ½ taza de macadamias
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1 taza de café caliente
- Crema chantillí y macadamias picadas y tostadas para decorar

PREPARACIÓN

- Hierva la leche con macadamias por cuatro minutos.
- Retire del fuego y coloque en el vaso de su licuadora, junto con café, licor y azúcar. • Licúe hasta integrarlo todo.
- Vierta la preparación en tazas pequeñas y decore con chantillí y macadamias tostadas.

TIPS

Si desea añadir textura, fibra y proteína a la receta, añada una cucharita de semillas de chía a la mezcla antes de licuar.