



en la
percha



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!

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

no
cuestan
más

MEGAMAXI **SUPERMAXI**
LO MÁXIMO! 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.