

Hoy cocina...

Oscar de Toro



Oscar de Toro es uno de los baristas más reconocidos de nuestro país. Con un exitoso recorrido en el mundo de la preparación y servicio de café se ha especializado en los últimos años en la "gastronomía del café", siendo artífice de numerosas recetas culinarias con el café como ingrediente destacado. "Utilizo el café como potenciador de sabor y el resultado es un plato con sabores nuevos y que sorprenden al que lo prueba", explica de Toro quien ha participado en diversos congresos, ferias y salones gastronómicos como ponente, descubriendo allí al café como ingrediente para la cocina.

Tosta de carpaccio de vaca infusionado en café con queso curado y aceite confitado con café



Ingredientes (4 comensales):

- Solomillo de vaca
- Café
- Queso de Arzua curado
- Sal
- Aceite confitado con café

Preparación:

El montaje de este plato, aunque rápido y sencillo, requiere de un tiempo previo de elaboración, así que lo más recomendable será preparar el solomillo el día anterior al que queramos servir el plato. Tomamos la pieza entera del solomillo de vaca y la bañamos en café. Dejamos marinar la carne durante 12 horas y seguidamente, retirando el líquido sobrante y con la ayuda de papel film, hacemos un rulo y lo congelamos para que después sea más sencillo cortar la carne en forma de carpaccio. Este corte lo podemos hacer a máquina o con cuchillo, pero siempre intentando que quede bien fino. Justo antes de servir el plato, tostaremos el pan justo para el servicio.

Presentación:

En el momento de emplatar, dispondremos la tosta en el plato y sobre ella colocaremos la carne ya cortada. Aderezaremos el conjunto con un poco de sal, aceite confitado en café, y coronaremos el plato con unas virutas de queso curado recién rallado.

Calendario Ferias

THE LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

Del 30 de Abril al 3 de Mayo

www.londoncoffeefestival.com

EXPO MILANO 2015

En el marco de esta exhibición mundial diversos países dedican una atención especial al café en sus pabellones.

Es el caso de Uganda, El Salvador, Rep. Dominicana, Kenya, Yemen, Costa Rica, Burundi y Etiopía, entre otros.

Milán (Italia)

Del 1 de Mayo al 31 de Octubre

www.expo2015.org/en/explore/clusters/coffee

COFFEE FEST CHICAGO 2015

Chicago (Estados Unidos)

Del 5 al 7 de junio

www.coffeefest.com

FISPAL CAFÉ

Feria de negocios para el sector del café

Sao Paulo (Brasil)

Del 9 al 12 de junio

www.fispalcafe.com.br

WORLD OF COFFEE GOTHEMBURG 2015

Gothenburg (Suecia)

Del 16 al 18 de junio

www.worldofcoffee-nordic.com

FIDMA

Feria de Muestras de Asturias 2015

Gijón

Del 1 al 16 de agosto

www.feriasturias.es

ABASTUR 2015

30^a Edición

México DF (México)

Del 31 de agosto al 3 de septiembre

www.abastur.mx

EXPOCAFÉ 2015

México DF (México)

Del 3 al 5 de septiembre

www.tradex.mx/expocafe/

DUBLIN COFFEE&TEA FESTIVAL

Salón del equipamiento hostelero

Dublin (Irlanda)

Del 11 al 13 de Septiembre

www.dublincoffeefestival.com

HOST 2015

Salón internacional de la hostelería profesional

Milán (Italia)

Del 23 al 27 de octubre

www.host.fieramilano.it/es