



# Batidos de Café

Quando hablamos de café, generalmente, la primera imagen que nos viene a la cabeza es una infusión negra y humeante, olvidando que el café puede resultar, también, un excelente refresco. Un poco de hielo en un vaso será suficiente para reconvertir esa taza caliente en una bebida ideal para esos momentos en los que el sol aprieta y el calor se hace insoportable. De hecho, existen tantos combinados de café, que no nos equivocáramos mucho si afirmásemos que hay uno para cada gusto. He aquí una pequeñísima muestra:

## Refresco de Café

Mezclar en una coctelera una taza de leche normal, otra de leche condensada y una cucharada de café soluble. Una vez bien agitado, introducir unos cuantos cubitos de hielo y volver a sacudir la coctelera vigorosamente. Finalmente, verter el contenido en una copa y decorar al gusto.

Se recomienda, tanto en este caso, como en todas las recetas donde se deban añadir hielo, preparar los cubitos con agua embotellada, con el fin de no transferir a la bebida sabores extraños y desagradables.

## Café escocés

Se vierten dos cafés en una copa alta. Seguidamente se añade crema de Moka, una copita de whisky y azucaramos al gusto. Lo mezclamos bien, añadimos nata montada por encima y decoramos con algunos granos de café tostado.

## Cobblers

En un vaso alto de refresco, se colocan dos tercios de hielo picado y se añade azúcar, media copa de crema de café y un café caliente. Se sirve la bebida acompañada con pajita.



## Segerato

Es el café con hielo de la Toscana (Italia). Para su preparación utilizar una coctelera con dos o tres cubitos de hielo por taza, azúcar al gusto y una taza de espresso. Agitar hasta que se deshagan los hielos. Servir en copa y decorar con la propia espuma generada por la mezcla.

## Café Racer

Llenar a partes iguales con café azucarado y Brandi, una copa o vaso alto y añadir unos cuantos cubitos de hielo. Servir la bebida decorada con nata montada por encima.



## Batido de Café y plátano

Preparar una infusión con cuatro tazas de agua y 4 cucharadas de café tostado molido. Una vez hecha, la meteremos y reservaremos en la nevera para que se enfríe. Mientras, batir un plátano con medio litro de leche y azúcar al gusto. Cuando el café esté frío, mezclar con el batido de plátano y servir en una copa decorada con canela en polvo.

## Café Hostal de la Gavina

Batir en una coctelera algunos cubitos de hielo con una cucharadita de licor de crema de cacao, un vasito de horchata, café bien cargado a gusto. Servir en vasos de whisky o refresco adornando el extremo de la pajita con una cereza.



### Batido de Café ruso

Mezclar en una batidora, dos huevos, un vaso de zumo de naranja, otro de zumo de manzana y el zumo de medio limón. Parar y añadir, tres tazas de café expreso y seguir batiendo. Volver a interrumpir el proceso de mezcla y añadir media cucharada de azúcar de caña y una copa de Whisky. Mezclar un minuto más y servir en copa alta.

### Café con especias

Hacer una mezcla con 3 cañitas de canela, 6 gramos de pimienta negra y seis clavos. Verter sobre las especias cinco tazas de café extrafuerte y dejar reposar durante una hora. Colar el café y pasarlo a un vaso alto con hielo. Agregar azúcar al gusto y decorar con un poco de nata.

### Batido de Café y chocolate

Verter en una licuadora, un cuarto de naranja, pelada y cortada a trozos, dos tazas de café expreso, una taza y media de helado de chocolate, seis cucharadas de zumo de naranja natural y un cuarto de taza de leche. Cuando consigamos una mezcla uniforme y suave, verterla en vasos largos, previamente enfriados, y decorar con crema, ralladura de naranja y granos de moka de chocolate.

### Café con Mango

Verter en una coctelera una taza de café expreso concentrado, media de cacao en polvo, una un poco más grande de zumo de mango, dos cucharadas pequeñas de jarabe de menta y un poco de nata semimontada. Agitamos la coctelera y pasamos el contenido a un vaso largo lleno hasta la mitad con hielo picado. Decoramos la bebida con un poco de nata y unos cuantos granos moka. Esta preparación permite cualquier tipo de licor.

### Café Tamanaco

Poner en la coctelera cinco cubitos de hielo, agregar dos cucharaditas de café instantáneo, media copita de ginebra, media de zumo de pomelo colado y azúcar a gusto. Agitar y servir en vaso flauta adornando con media rodaja de limón y una cereza en el extremo de la pajita.



### Café Park Avenue

Poner en una coctelera un vaso de agua, dos cucharaditas de café soluble, dos cubitos de hielo triturados, dos cucharadas de azúcar, un vasito de vodka y unos granitos de sal. Batir unos segundos y servir seguidamente en vaso alto. Coronar la bebida con una cucharada de crema de leche.