

Navidad con aroma a Café

La Navidad es, quizás, la festividad del calendario cristiano en la que la comida y la bebida juegan un papel más destacado, independientemente de la parte del mundo y de la estación del año en la que se celebre. Las sobremesas en estos días de reuniones familiares se alargan durante horas y el café adquiere, junto con los licores, un especial protagonismo



Cappuccino de Navidad

110 ml. de ponche de huevo
2 expresos
15 ml. de Sambuca
15 ml. de licor de huevo
Nata montada
Canela o nuez moscada

Batir el ponche de huevo hasta que doble su volumen y llenar con él, tres cuartas partes del vaso. Preparar un expreso y verterlo apoyado en una de las paredes del vaso. Hacer lo mismo con los licores. Colocar la nata montada sobre la bebida y espolvorear encima un poco de canela o nuez moscada. Decorar la bebida con dos cañitas, una roja y otra verde o con canela en rama. Servir inmediatamente.

Cappuccino Cocktails. Susan M. Zimmer



Expreso de la buena suerte

7 ml. de Tía María
7 ml. de Bailey's
7 ml. de Gran Marnier
7 ml. de Frangelico
7 ml. de Crema de cacao
7 expresos

Poner en una copa todos los licores y acabarla de llenar con café expreso. Remover la bebida con una cañita de canela para que los licores se mezclen bien con el café. Decorar la copa con un poco de nata montada y espolvorear con canela.

Cappuccino Cocktails. Susan M. Zimmer



Ponche de Café

En los recetarios de cocktails y bebidas se pueden encontrar varias recetas para preparar el ponche de café. Cualquiera de ellas, servida bien caliente, resulta perfecta para acompañar los dulces navideños.

1 litro de leche
4 huevos
6 cucharadas de azúcar
4 expresos
3 cucharaditas de esencia de vainilla
3/4 de tacita de brandy o aguardiente
1 bastoncito de canela en rama
2 o 3 clavos de olor
Café instantáneo
Una pizca de nuez moscada

Se coloca la leche en un cazo y se pone a calentar con el brandy o el aguardiente. Después de unos minutos, se añade la canela en rama, clavos de olor y cuatro o cinco cucharadas de café instantáneo, según el gusto. Remover todo con una cuchara de madera y dejar que se caliente bien. Cuando empiece a hervir, apagar el fuego y servir enseguida, en el caso de haber utilizado brandy. Si lo que se ha añadido a la leche es aguardiente, dejar reposar durante unos minutos el ponche con el cazo tapado. Cuando este a temperatura ambiente, llenar una botella con esta bebida y ponerla a enfriar, aunque no mucho. Resulta excelente como acompañamiento para el Panetone, galletas de Navidad, rosas y postres dulces.



Expreso Martini

60 ml. de Vodka aromatizado a la naranja sanguina
1 expreso
Unas gotitas de Kahula

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con un poco de hielo. Servir en una copa de Martini. Decorar con un poco de canela en polvo.

Charbay



Chocoexpreso

4 expresos
60 ml. de sirope de chocolate
10 ml. de sirope de vainilla
50 ml. de crema de leche batida

Mezclar el café con el sirope de vainilla y verter en una copa de cristal. Añadir el sirope de chocolate y la crema de leche batida con cuidado, para que no se mezclen los ingredientes. Decorar con virutas de chocolate blanco.



Noël Café

4 cl. de Vodka aromatizado con frambuesa
1 cl. de licor de vainilla
1 expreso
1 Naranja
Azúcar
Nata montada y frutos secos

Frotar el borde de la taza con una cuña de naranja. Verter el vodka de frambuesa y prender con una cerilla. Dejar que se consuma parte del alcohol. Añadir seguidamente el expreso y el licor de vainilla. Opcionalmente se puede decorar con nata montada y frutos secos.