



El Café en la cocina

El Café liga perfectamente con muchos ingredientes culinarios y permite elaborar o realzar platos exquisitos. Habitualmente, basta una taza de café fuerte y aromático para cuatro raciones. En el plato, el gusto de café no se notará de forma directa, salvo para quien tenga un paladar privilegiado, pero le dará un fino aroma, un gusto viril, y añadirá cuerpo y color a las salsas.



Algunas salsas

Salsa agridulce

Una taza de café con una cucharada de maicena, salsa de tomate y piña a trocitos, todo bien salpimentado. Se junta con pimientos verdes y tomates en pedacitos, bien sofritos y dorados. Es una salsa que acompaña muy bien a unos langostinos hervidos al dente.

Salsa de café y limón

Se mezcla un café bien concentrado con dos tazas de crema agria y dos cucharadas de jugo de limón, junto con media taza de azúcar glasé y la misma cantidad de aceite de oliva.

Salsa de nata y café

Se derriten al baño María tres cucharadas de mantequilla, una taza de café y el jugo de dos naranjas. Cuando está frío se añaden, al tiempo que se bate, tres huevos batidos, tres cucharadas de azúcar, una de sal y el jugo de un limón. Finalmente se añade una taza de nata batida. Es un acompañamiento perfecto a una macedonia de frutas o una ensalada.

Salsa de arándanos

Se baten tres yemas, dos cucharaditas de azúcar y arándanos al gusto, hasta que se forme una crema compacta. Se calienta después a fuego muy lento y se le añaden dos tazas de café fuerte, batiendo siempre hasta obtener una crema espesa.

Steack a la barbacoa

Poner a hervir una taza de café, 2 cucharaditas de salsa Worcester, otras dos de mostaza, la misma cantidad de jugo de limón y añadir unas gotas de Tabasco. Verter esta salsa sobre los filetes de buey, asados al punto deseado. Un poco de arroz blanco puede servir de acompañamiento.

Pasta asciutta al café

Dorar una cebolla a trocitos y un diente de ajo. Añadir carne picada, salsa de tomate, tomate concentrado y una taza de café. Sofreír esta mezcla, añadiendo champiñones, hierbabuena y una pizca de sal. Se vierte esta salsa sobre unos spaghetti cocidos y se espolvorea con parmesano.

Roastbeef en salsa marrón

Preparar una salsa con una taza de café, tres de agua, una cebolla picada y salpimentar generosamente. Colocar el roastbeef en un recipiente grande, espolvorearlo con harina y rehogarlo con aceite de oliva. Añadir la salsa, tapar el recipiente y dejarlo cocer a fuego lento hasta un máximo de dos horas, girando la pieza de vez en cuando para una cocción uniforme.