



Gastronomía con sabor a Café

Menú temático de café

El café puede ser no sólo el final de una estupenda comida, sino que también puede formar parte de ella. Y aún es más, puede llegar a ser un ingrediente imprescindible para algunos platos de alta cocina. De estas posibilidades saben y mucho, en la **Escuela de Hostelería Laflota** de Murcia que en este primer trimestre han diseñado un menú temático de café.

Los alumnos han trabajado en el recetario, el desarrollo de los platos, las técnicas de cocción, el escandallo de productos, etc., hasta obtener un menú digno de un restaurante con estrella Michelin. A instancias de su profesor, Francisco García, nos han hecho llegar su trabajo que creemos, por su valor y calidad, bien merece un reconocimiento público a través de estas páginas.

El café en este menú está presente desde el aperitivo hasta el postre, con propuestas tan sugerentes como un Micuit de Foie con mermelada de café, un Chato murciano a la sal de café caracolillo con miel y café o una deliciosa deconstrucción de tiramisú. Un denominador común de estas recetas es el uso de cafés de calidad. Además del menú, los alumnos proponen tres cócteles, todos ideales para dar paso a la comida en sí.



Aperitivos

- Queso fresco con perlas de café y aroma de pimienta de Sichuan
- Micuit de Foie con mermelada de café
- Champiñones rellenos al café

Menú

- Ensalada de Salmón marinado al aroma de café y naranja
- Brocheta de Gamba roja y Rape con crema de café de Etiopía y zanahorias de nuestra huerta
- Chato murciano a la sal de café caracolillo con miel y café

Postre

- Fantasia de postres derivados del café: Deconstrucción de Tiramisú

Por la originalidad y también por la versatilidad de las preparaciones, reproducimos a continuación dos de las recetas de este sugerente menú.



Queso fresco con perlas de café y aroma de pimienta de Sichuan

Ingredientes

- 600 gr. Queso fresco
- 150 ml de café bien cargado
- 2 gr. Agar-Agar
- 300 ml de aceite tipo arbequina
- 2 cucharadas de café triturado
- 1 cucharada de granos de pimienta

Proceso de elaboración

Aceite de café y pimienta de Sichuan

- Poner todos los ingredientes en una botella o frasco de cristal de cierre hermético
- Cerrar bien y agitar
- Dejar en reposo durante un mínimo de 4 días a temperatura ambiente y protegido de la luz
- Conservar en el frigorífico





Perlas de café

- En 1/4 parte del café, mezclar el agar-agar
- Levantar el hervor y mezclar con el resto del café, manteniéndolo en caliente
- Llenar por la mitad un bol con aceite. Meterlo dentro de otro con agua y hielo, y esperar a que se enfríe el aceite
- Ir echando las gotas dentro, con un cuenta gotas o jeringuilla
- Escurrir del aceite de oliva y lavarlas con agua
- Sacar y reservar

Presentación

En plato frío colocar un trozo de queso fresco en forma rectangular para una ración de bocado. Sobre el queso poner las perlas de café y adornar con un cordón del aceite de café



Chato murciano a la sal de café caracolillo con miel y café

Ingredientes

- 300 gr. de puerros
- 2 Berenjenas de unos 250 gr. en total
- 5 solomillos de cerdo
- 2 Kg. sal gorda aprox. 2,000
- 600 gr. de café triturado
- Miel
- Café frío

Proceso de elaboración

- Sellamos los solomillos en una sartén para evitar la pérdida de jugos
- Triturar el café no muy fino
- Mezclar el café con la sal
- Disponemos la mezcla de café y sal en el fondo de una fuente de horno y encima colocamos los solomillos que acabaremos de cubrir con el resto de la mezcla
- Introducimos la fuente en el horno a 180°C durante 20 minutos
- Cortamos los puerros en juliana y los pochamos. Seguidamente cortamos las berenjenas muy finas para hacer un crujiente. Las freímos en aceite
- Finalmente diluimos un poco de miel en unas cuantas cucharadas de café frío

Presentación

En plato caliente colocamos una cama con los puerros. Encima disponemos medio solomillo por persona y decoramos con el crujiente de berenjena y un cordón de miel con café

Para finalizar, uno de los cócteles propuestos también en este menú, un café glaseado al melocotón

Ingredientes

80 ml de café espresso, equivalente a dos tazas espresso de 40 ml
1 estrella de badiana (anís estrellado)
1 cucharada sopera + 1 cucharadita de jarabe de melocotón
50 ml de yogur para beber de melocotón
3 ó 4 hielos
3 cucharadas soperas de espuma de leche
Trocitos de almendras o avellanas para decorar

Elaboración

- ➔ Preparamos el café en una taza grande. Añadimos una estrella de badiana y la dejamos en infusión durante 5 minutos antes de retirarla
- ➔ Vertemos el café aromatizado en una coctelera y batimos la mezcla energicamente junto con el hielo, para enfriarlo
- ➔ A continuación añadimos una cucharada sopera de jarabe de melocotón y el yogur en el café frío
- ➔ Sacudimos con fuerza la coctelera y servimos la bebida en un vaso bien frío
- ➔ Esparcimos entonces un poco de espuma de leche sobre la superficie (preferentemente habremos añadido una cucharadita de jarabe de melocotón a la espuma)
- ➔ Decore la espuma con trocitos de almendras o avellanas

