

Hoy cocina...



Eva Arguiñano

Aunque el invierno invita a postres calientes, propuestas como esta de Eva Arguiñano hacen del todo apetecible acabar cualquier comida o cena de navidad con esta deliciosa tarta fría.

Tarta fría de yogur y café

Ingredientes (4 comensales):

- 4 rebanadas de pan de molde
- 150 g. de requesón
- 2 yogures naturales
- 8 hojas de gelatina
- 100 g. de azúcar (aprox.)
- Zumo de una naranja
- 3-4 cucharadas de café soluble
- 150 ml. de agua mineral
- Canela en polvo
- Azúcar avainillado
- Bastoncitos de chocolate
- Unas hojitas de menta fresca o frutos rojos del bosque

Preparación:

Poner en remojo la gelatina. Corta las rebanadas de pan con un molde de los que se utilizan habitualmente para emplatar, teniendo en cuenta que debe ser más pequeño que la rebanada de pan.

Reservamos los moldes con el pan cortado en su interior, presionando la miga para que quede más compacta y selle los laterales. En un bol amplio mezclamos el requesón, los yogures y unos 60 gramos de azúcar o algo más si queremos un resultado más dulce.

A continuación, ponemos a calentar el zumo de la naranja hasta que empiece a hervir. En ese momento lo retiraremos del fuego y disolveremos en él, las hojas de gelatina. Cuando se haya templado, incorporamos la mezcla al bol del requesón y el yogur y mezclamos todo bien. Una vez a punto, lo introduciremos en el congelador hasta que cuaje. Cuando esté lista la primera parte de la tarta, pondremos al fuego el agua mineral con el café soluble y el resto del azúcar. Cuando empiece a hervir incorporaremos la gelatina restante, removeremos con las varillas hasta que se disuelva y retiraremos el cazo del fuego. Cuando se haya enfriado un poco, repartiremos el café en los moldes con la tarta de yogur que habremos sacado del congelador. Una vez dispuesto, volveremos a reservarlos, en esta ocasión en el frigorífico, hasta que gelifiquen.

Para emplatar este postre, retirar los moldes y disponer las tartas de yogur en los platos. Podemos utilizar canela en polvo y azúcar avainillado para completar, y unos bastoncitos de chocolate y unas hojas de menta fresca o unos pocos frutos rojos del bosque para decorar. El resultado, además de atractivo a la vista será delicioso para el paladar.



Calendario Ferias

HOGA

Salón Internacional de la Hostelería y el catering

Nuremberg (Alemania)

Del 22 al 25 de Febrero

www.hoga-messe.de/hoga-2015.html

RHEX

Salón de la Hostelería y la Restauración

Rimini (Italia)

Del 17 al 21 de enero

www.rhex.it/fiera/presentazione.asp

HOREQ 2015

Feria de la industria alimentaria

Madrid

Del 28 al 30 de enero

www.ifema.es/horeq_01

Madrid Fusión 2015

Cumbre internacional de gastronomía

Del 2 al 4 de febrero

www.biocultura.org

CATEREX HOTERES JAPAN 2015

Salón del equipamientos y productos para la hostelería y la restauración

Tokyo (Japón)

Del 17 al 20 de febrero

www.jma.or.jp

XANTAR

Salón gallego de Gastronomía y Turismo

4 al 8 de marzo

Del 10 al 14 de octubre

www.xantar.org

XXIX SALÓN GOURMETS

Salón de productos delicatessen

Madrid

Del 13 al 16 de abril

www.gourmets.net

TUTTO FOOD

Salón bienal de la alimentación, de la bollería, del producto biológico, de las bebidas y de los productos de marca

Milán (Italia)

Del 3 al 6 de mayo

www.tuttofood.it

CAFFÈ CULTURE 2015

Londres (Inglaterra)

Del 13 al 14 mayo 2015

www.caffecultureshow.com

NRA SHOW 2015

Salón del equipamiento hostelero

Chicago (Estados Unidos)

Del 16 al 19 de Mayo

www.show.restaurant.org