

Cocina con café



Pollo en salsa de café

Ingredientes

- 4 cuartos de pollo de corral
- 1 taza de café concentrado
- 1 cebolla
- 1/2 limón
- 1 nuez mantequilla
- 150 cc crema ligera al 0%
- Pimienta recién molida
- Unas briznas de romero
- 4 tomates pequeños
- Sal
- 1 c/p de salsa inglesa
- 1c/s de azúcar moreno
- La piel de una naranja
- 1 vaso de vino de Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
- 1 c/c de maicena

Acompañamientos

- 100 gr. judías verde
- 1/2 tomate
- Aceite de oliva
- Sal

Mise en place

Cortar la cebolla en juliana tosca. Picar los tomates en trocitos con piel y semillas incluidas y limpiar el pollo de grasa y de restos, pasarlo por agua y secarlo muy bien.

Preparación

Mientras calentamos el horno a 180°, doramos el pollo junto a la cebolla. Antes lo salamos y pimentamos por las dos caras, que nos quede bien impregnado. Ponemos la nuez de mantequilla en la sartén con el pollo y la cebolla, lo tapamos con un plato y un peso encima y dejamos que se dore por los dos lados. Cuando haya cogido color, lo retiramos y reservamos e incorporamos la cebolla a la salsa.

Salsa

En una sartén con un poco de aceite ponemos a cocinar el tomate. Cuando comience a estar blandito le añadimos la cebolla que hemos rehogado con el pollo, tapamos y dejamos 10 minutos a fuego lento. Destapamos y le añadimos el romero, el zumo de limón, la salsa inglesa, el café y el azúcar, mezclamos y dejamos que se integren todos los sabores, unos cinco minutos. Le incorporamos el vino y un poco de agua. Dejamos cocer hasta que todos los ingredientes estén deshechos,

unos diez minutos. Pasamos el conjunto por el pasapurés para que no pierda color y nos quede con una textura fina.

Juntamos, entonces, la salsa bien tamizada, suave y fina con el pollo, y lo ponemos todo en una fuente de horno que taparemos con papel aluminio bien cerrado para que se conserven todos los aromas. Metemos la fuente en el horno y lo cocinamos a 180° aproximadamente 30 minutos. Lo sacaremos del horno cuando este tan tierno que la carne se separe del hueso.

Presentación

Volvemos a sacar el pollo de la salsa, si vemos que el pollo ha soltado mucha grasa lo dejamos enfriar y la retiramos o la retiramos en caliente con una cuchara. Ponemos la salsa en un cazo y le añadimos la crema ligera al 0%, la mezclamos bien y le damos un hervor. Disolvemos la maicena en agua fría y la añadimos a la salsa para que espese. Juntamos otra vez el pollo y la salsa, les damos un golpe de fuego para que estén calientes y emplatamos.

Lo vamos a servir con judías verdes hervidas y unos trozos de tomate aliñados con sal y un chorrito de buen aceite de oliva virgen. Para terminar pondremos unos palitos de naranja que habremos sacado con el pela-patatas.

Calendario ferias

INTERNORGA

Feria de Hostelería y Restauración
Hamburgo (Alemania)

Del 11 al 16 de Marzo
www.internorga.com

AMSTERDAM COFFEE FESTIVAL

Amsterdam (Holanda)

Del 18 al 20 de Marzo
www.amsterdamcoffeefestival.com

SALÓN GOURMETS

Madrid

Del 4 al 7 de Abril
www.gourmets.net

LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

Del 7 al 10 de Abril
www.londoncoffeefestival.com

ALIMENTARIA

Barcelona

Del 25 al 28 de Abril
www.alimentaria-bcn.com

CAFFÈ CULTURE

Salón de la torrefacción y cafeterías

Londres (Inglaterra)

Del 10 al 11 de Mayo
www.caffecultureshow.com

TEA & COFFEE WORLD CUP

Varsovia (Polonia)

Del 10 al 12 de Mayo
www.worldcupkrakow.com

NRA SHOW 2016

Feria de Restauración y Hostelería

Chicago (EUA)

Del 21 al 24 de Mayo
www.show.restaurant.org

FISPAL CAFÉ

Feria Internacional del Café
Brasil

Del 14 al 17 de Junio
www.informagroup.com.br

COTECA

Feria del Café, Té y Cacao

Hamburgo (Alemania)

Del 7 al 9 de septiembre
www.coteca-hamburg.com

SIAL

Feria de la industria alimentaria

Paris (Francia)

Del 16 al 20 de Octubre
www.sialparis.com

HOSTELCO

Barcelona

Del 23 al 26 de Octubre
www.hostelco.com