

Hoy cocina

Natalia Gómez

Barista

Ir de tapas o de pintxos y pedir uno de café ya no es algo descabellado. Natalia Gómez, campeona de baristas de Euskadi y también de la Mejor Bebida de Especialidad de esta Comunidad en 2013 acaba de ganar el concurso GetxOnegin de pitxos, con una creación a base de café.

Natalia dio la campana con un sirope de café espresso y ajoblanco, un pitxo líquido que se impuso al resto de las 57 propuestas presentadas en este concurso ideado para impulsar la imagen gastronómica de Getxo y también el uso del euskera como valor añadido en la oferta hostelera.

La barista, lo tenía claro, y desde el primer momento apostó por incluir el café en su receta. "Tenía que hacer alguno que tuviera café e intentar mezclarlo con algo salado", ha explicado. Natalia ideó, entonces, 'Zuribeltza' (blanco y negro en euskera), un pitxo que seduzco al jurado por su vista, olfato y gusto.

Desde que se alzara con el premio del concurso, a mitad del mes de noviembre, el pincho de Natalia Gómez se ha convertido en la estrella de su establecimiento 'Etxetxu



Beria" de Getxo, un local pequeño y acogedor con un ambiente cálido y familiar en el que se respira aroma de café. Natalia que se preocupa hacer pedagogía de café entre sus clientes, ha creado una carta de cafés para su establecimiento, en el que, también, es posible degustar, cafés especiales y grandes vinos de diferentes variedades de uvas y denominaciones.

Ajo Blanco

Ingredientes para 1 litro

120 gr. de almendra sin tostar.
1 dientes de ajo.
1 litro de agua fresca.
150 gr. de miga de pan.
100 ml. de aceite de oliva virgen extra.
30 ml. de vinagre de vino blanco.
Una pizca de sal

Elaboración

Elaboración del ajo blanco

En una batidora americana colocamos las almendras con el ajo, la sal, el vinagre y un poco del agua y batimos...

Ponemos el pan a remojo con el agua restante, y se lo añadiremos a la mezcla anterior cuando este uniforme...

Durante un rato dejamos batir hasta que se cree una crema blanca y densa. Y por último le añadiremos el aceite poco a poco.

Una vez que todos los ingredientes estén bien mezclados enfriamos.

Elaboración del café

Para la parte de café en este Pintxo usaremos café espresso 100 % Arabica, al cual le añadiremos un toque de azúcar al gusto.

