

## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE ENTRADAS

##### 1ER LUGAR

### CAMARONES CON ESPUMA DE CAFÉ Y UN AIRE DE LIMÓN



#### Ingredientes:

3pz	camarón
10pz	limón
50ml	licor de café
20gr	cardamomo
400ml	crema
6gr	lecitina de soya
50gr	café soluble
30gr	café en grano
50gr	mantequilla
500ml	agua
c/s	sal

#### ELABORACIÓN

En el coludo poner agua con los granos de café, licor de café, y cardamomo ya que este hirviendo el agua con todo lo que se incorporo poner la vaporera y cocer lo camarones no mas de 5 minutos, después saltear los camarones con un poco de mantequilla y sal

#### Aire de limón

En el agua incorporar el jugo de 10 limones y los 6 gr de lecitina de soya emulsionarlo con el turbo

#### Espuma de café

En un vaso la crema y el café soluble revolver muy bien y luego vaciarlo en el sifón agitar y poner las 2 cargas de sifón.

#### EQUIPO

- 1 vaporera de bambú
- 1 coludo
- 1 turbo
- 1 sifón
- 2 cargas de sifón de crema



## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE ENTRADAS

##### 2DO LUGAR

#### TRIO DE CEVICHE CON TRES VINAGRETAS



Ingredientes:

##### CEVICHE NASAU

30 g de pulpo  
10 g de camarón  
20 g de guachinango  
2 cdas de mango verde  
2 cdas de leche de coco  
1 cda de cilantro  
Sal al gusto

##### CEVICHE PERUANO

30 g de pulpo  
10 g de camarón  
20 g de guachinango  
Sal al gusto

##### CEVICHE MEXICANO

30 g de pulpo  
10 g de camarón  
20 g de guachinango  
2 cdas de jitomate  
2 cdas de cebolla morada  
2 cdas de cilantro  
Sal al gusto

##### VINAGRETA DE CAFÉ

50 g de queso ricotta  
20 ml de leche  
10 ml de aceite de trufas  
5 ml de vinagre de vino blanco  
35 ml de café concentrado.

##### VINAGRETA PERUANA

20 ml de leche  
10 ml de crema batida  
5 g chalote  
5 g de cebolla morada  
2 g de ajo  
2 ml de jugo de limón  
5 g de cilantro  
1 g de Chile Habanero

##### POPS DE CACAHUAZINTLE

20 grs. de cacahuzintle  
40 ml de aceite  
YUCA FRITA  
20 grs. de yuca fresca  
30 ml de aceite

##### SORBETE DE AGUACATE

2 pzas de aguacate  
½ taza de agua  
½ taza de azúcar  
4 clavos  
5 g de comino

##### VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASION

20 g de pulpa de maracayá  
10 ml de aceite de cartamo  
5 ml de vinagre de vino blanco  
2 g de sal

CONTINUA..



## TRIO DE CEVICHE CON TRES VINAGRETAS



### ELABORACIÓN

#### CEVICHE NASAU

Cocer el pulpo y cortarlo en cubos tamaño bocado, mezclamos con el camarón y el pescado cortado en cubos. A la mezcla anterior le agregamos leche de coco, el mango y el cilantro sazonomos con sal y luego este ceviche se liga con la vinagreta de café.

#### CEVICHE PERUANO

Cocer el pulpo y cortar en cubos tamaño bocado, mezclamos con el camarón y el pescado cortado en cubos y agregamos sal y ligamos con la vinagreta peruana.

#### CEVICHE MEXICANO

Al igual que los anteriores se trabaja el pescado y mariscos agregamos jitomate, cebolla y cilantro, sal y ligamos con la vinagreta de maracayá.

#### VINAGRETA DE CAFÉ

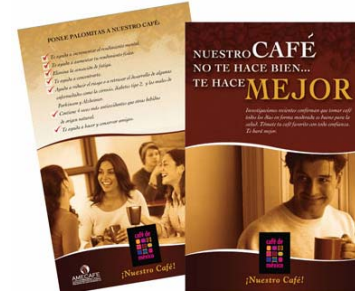
Acremamos el queso con la leche, ligamos con el aceite de trufas, el vinagre y el café.

## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE ENTRADAS

#### 2DO LUGAR



#### VINAGRETA PERUANA

Saltear a fuego dulce cebolla, ajo y chalote, se deja enfriar y agregamos limón, aparte mofemos el chile con la crema batida y la leche ligamos con la mezcla de cebolla, chalote y ajo, cortamos en chifonade el cilantro y lo agregamos rectificamos el sazón con sal.

#### VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASION

Mezclar la pulpa de maracayá con aceite, el vinagre y la sal rectificar sazón.

#### YUCA FRITA

Con el pelador sacar tiras delgadas de yuca fresca, calentamos el aceite, freímos las tiras hasta que estén doradas, escurrimos y picamos las tiras fritas.

#### POPS DE CACAHUAZINTLE

Lavamos el cacahuzintle y lo freímos en aceite bien caliente hasta que este dorado.

#### SORBETE DE AGUACATE

Con el azúcar, el agua, el clavo y el comino se hace un jarabe ligero una vez hecho se deja enfriar.

El aguacate se hace puré y se liga con el jarabe y se pone en la heladera hasta que se haga helado.

## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE BEBIDAS

#### 1ER LUGAR

#### CAFE HABANA BLUS



#### Ingredientes:

1/2 OZ	Granadina Jarabe
1/2 OZ	Crema de Menta Verde
1/2 OZ	Crema De Café
1 OZ	Café Espresso
1/2 OZ	Leche
3 Cucharadas	Aire de Crema de Coco

#### ELABORACIÓN

Montar en el orden que aparecen los ingredientes sobre una copa flauta y servir muy frío.

Por último indique al consumidor que esta bebida debe ser mezclada antes de tomarla.



## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE PLATO FUERTE

#### 1ER LUGAR

### CAPUCCINO DE LANGOSTA CON RACK LOMO RELLENO Y PERNIL DE CONEJO

#### Ingredientes:

##### PARA CAPUCCINO

##### FONDO DE LANGOSTA

30 g de poro

20 g de cebolla

10 g de zanahoria

1 pza de langosta

##### BISQUE:

15 g de chalotes

5 g de mantequilla

1 cascara de cola de langosta

1 ml de jerez o generoso

1 jitomate

5 ml de crema lyncot

50 ml de leche entera evaporada

30 g de cafe

40 ml de agua

##### PARA LAS SALSAS

##### SABAYON

4 huevos (yemas)

30 ml de tequila

5 g de azucar

2 g de sal

##### DE CHOCOLATE

40 g de chocolate

10 ml de cafe

15 ml de lyncot

##### CONEJO

100 ml de vino tinto

2 ramas de romero

50 ml de naranja

20 g de champiñones

10 g de riñones

10 g de hígado



CONTINUA..



## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE PLATO FUERTE

#### 1ER LUGAR

#### CAPUCCINO DE LANGOSTA CON RACK LOMO RELLENO Y PERNIL DE CONEJO



#### ELABORACION:

##### PARA EL FONDO

Se saltean las verduras y se les agrega agua y se deja hervir 20 minutos y se mete a cocer la langosta por 8 minutos, se reserva la cáscara y la carne.

##### PARA EL BISQUE

Se saltea el chalote junto con la cáscara de la langosta y se agrega el jerez y se deja evaporar el alcohol; se deja, moler el jitomate por ultimo se le agrega la crema lyncot y el café.

##### PARA EL CAPUCCINO

Se espuma la leche entera evaporada, el bizque se calienta se le agrega al vaso la espuma y el bizque.

La carne de langosta se corta en medallones se monta en un palo de brocheta a un medallón se le unta chocolate.

##### PARA LAS SALSAS

##### SABAYON:

En un baño maría se agregan las yemas, se baten y agrega el tequila y el azúcar y sal, se le da un golpe frío.

##### SALSA DE CHOCOLATE

En un baño maría se derrite el chocolate y se le agrega el café la crema para batir y listo.

##### PARA EL CONEJO

Se deja marinar 1 día con vino tinto y el romero.

Se deshuesa y se separa el lomo las pernil y el costillar.

##### EL LOMO

Se rellena con las viseras salteadas y molidas con champiñones, la naranja y el vino tinto, el lomo se brida y se saltea junto con el rack y el pernil.



## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE POSTRE

##### 1ER LUGAR

#### MIL HOJAS DE FRUTAS SILVESTRES CON TULIP, ESPUMA Y FRAPEE DE CAFÉ



##### Ingredientes:

5 hojas de pasta philo  
2 huevos  
Relleno  
20g de fresas  
20g de arándanos  
20g de frambuesa  
20g de zarzamora  
10g de mantequilla  
1cda de azúcar

##### Salsa de vainilla y azafrán:

10ml de leche  
20ml de vainilla  
30ml de crema batida (licot  
roja)  
10g de azafrán  
1cda de azúcar glass  
20g de mantequilla

##### Helado de turrón:

Helado de vainilla  
50g de turrón suave

##### Salsa ganache de chocolate

10 g de mantequilla  
20 g de chocolate semiamargo  
20 ml de café

##### Tulip (galleta) de café :

1 cda. de aceite  
7 cdas. de azúcar glass  
½ taza de harina  
3 claras de huevo  
6 cdas. de mantequilla fundida  
5 granos de café:

##### Café frapee

30 g de hielo frapee  
30 g helado de vainilla  
25 ml café expreso

##### Espuma de café :

15 ml crema para batir  
20 ml café Chiapas  
2 cdas de azúcar glass

Caramelo:  
30 g de azúcar  
35 ml agua suave

CONTINUA..



## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE POSTRE

#### 1ER LUGAR

#### MIL HOJAS DE FRUTAS SILVESTRES CON TULIP, ESPUMA Y FRAPE DE CAFÉ



#### ELABORACION:

Sobre una tabla colocamos una de las hojas de pasta de philo, barnizamos con el huevo y colocamos otra encima de la primera hasta tener 5 capas, cortamos cubos de 5 cm. aproximadamente y horneamos a 150°C por espacio de 5 a 6 minutos.

En un sartén fundimos la mantequilla agregamos la fruta y salteamos, por último ponemos un poco de azúcar.

Con la leche, vainilla y azafrán hacemos una infusión. En una cacerola ponemos a reducir la crema y ligamos la infusión endulzamos con azúcar glass e incorporamos la mantequilla en cubos poco a poco.

Para el helado mezclamos y congelamos.

Preparación salsa ganache

Fundir mantequilla agregar el chocolate, una vez derretido agregamos café y ligamos se saca del fuego y se deja enfriar.

Preparación de tulip de café

Se mezclan todos los ingredientes asta tener una pasta tersa, colocamos papel estrella en una charola para hornear, colocamos 2 cdas de la pasta y extendemos a que quede delgada; espolvoreamos con los granos de café machacados y horneamos por 8 min.

170°C

CONTINUA..



## MIL HOJAS DE FRUTAS SILVESTRES CON TULIP, ESPUMA Y FRAPE DE CAFÉ



## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE POSTRE

#### 1ER LUGAR

#### Café frapé

Enfriar poco el café y ponerlo en el vaso de la licuadora junto con el helado de vainilla y el hielo y licuar hasta obtener una especie de nieve se coloca en el fondo del vaso.

#### Espuma de café

Batir la crema hasta obtener crema chantilly, agregar la azúcar glass y después el café sin dejar de batir, colocamos encima del café frapee y tapando el vaso con la tulip.

#### Caramelo

Poner el azúcar y agua al fuego disolver el azúcar cuando suelte hervor, checar el punto del caramelo, untar una charola con aceite, dejar caer líneas de caramelo sobre la charola dejar secar y despegar con cuidado.

## RECETAS GANADORAS DEL CONCURSO

### “MI BUEN CAFÉ”

#### CATEGORIA DE POSTRE

#### 2DO LUGAR

### MALBAVISCO CON ESPUMA DE CAFÉ



Ingredientes:  
1 bolsa de bombones  
1 litro de leche  
1 litro de crema ácida  
2 hojas de grenetina  
300ml de licor de café  
150ml de café Express

ESPUMA DE CAFÉ  
500ml de crema  
70gr de café soluble  
50gr de azúcar

#### ELABORACIÓN

Calentar la leche y una vez hirviendo incorporar los bombones.

Mover poco a poco a fuego bajo hasta que se derrita.

Agregar la crema ácida, el licor de café y el expreso.

Hidratar las hojas de grenetina y agregarlas a la mezcla.

Poner en un molde al gusto y dejar enfriar por una hora.

Para la espuma:

Incorporar el café y azúcar en la crema y después poner en el sifón y dos cargas.

Agitar muy bien y poner a enfriar.

