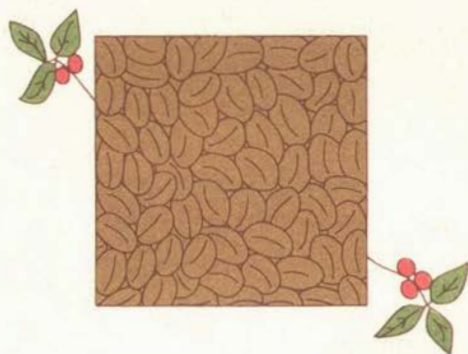


8008

8008



Recetario del Café

Recetario del Café



Dirección
General de
CULTURAS POPULARES

CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



 Dirección General de Culturas Populares

Recetario del Café



Recetario del Café

~~1997~~
~~1997~~
~~1997~~
~~1997~~

Primera edición: 1997

Producción: Dirección General de Culturas Populares

D.R. © Dirección de Información, Estudios Culturales
y Publicaciones
Av. Revolución 1877, 6o. piso
San Ángel, C.P. 01000
México, D.F.

ISBN 968-29-9935-9

Impreso y hecho en México

Índice

Presentación.....	9
Breve historia del café	13
Esencias	20
Guisados.....	25
Bebidas	35
Cocteles	37
Refrescos	42
Café a la carta.....	45
Licores.....	60
Dulces y postres	63
Postres.....	65
Pasteles	88
Helados.....	107
Caramelos y pastillas	114
Salsas y coberturas.....	121
Consejos del café.....	127
Bibliografía	135

Presentación

La edición de este recetario se enmarca en el contexto de la exposición “La vida en un sorbo. El café en México”, resultado del trabajo conjunto entre la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras y el Museo Nacional de Culturas Populares.

Hacemos patente nuestro agradecimiento a todas aquellas personas que de manera entusiasta acogieron la convocatoria y nos enviaron muchas de las recetas que aquí se incluyen. Al equipo de investigadores del museo: Julio César Martínez Gómez, Lourdes Barraza Simerman, José Pamplona Muñoz y Yolanda Martínez Sánchez, quienes encabezados por la antropóloga Sonia Iglesias y Cabrera se abocaron a la tarea de selección, compilación y redacción de los textos.

Poder recopilar recetas de un producto tan sociable en el mundo, como lo es el café, nos demuestra que la creatividad popular está en todas las formas de vida y que por más sencillo y elemental que pueda parecer este producto, conlleva la herencia de una gran riqueza y tradición. Así pues, sea este libro una ocasión de festejo para los fanáticos del café.

Cristina Payán

CAFÉ DEL DESIERTO

EL CAFÉ ORIGINAL DE LOS BEDUINOS

En una ollita de café se pone a calentar media taza de agua por cada taza a servir. Se agrega una cucharadita de café molido muy fino. Se revuelve y se deja al fuego hasta que forme la espuma. Se retira del fuego. Agregar una pizca de canela, de cardamomo o de clavo, según sea el gusto (se pueden usar los tres). Poner al fuego nuevamente hasta que se forme la espuma y retirar. Repetir la operación dos veces más. Al retirar del fuego por última vez hay que agregar una cucharadita de agua para que asiente el café. Servir cuidadosamente con una cucharilla, comenzando por la espuma. Dejar reposar unos minutos para beberlo tan caliente como se pueda.

Breve historia del café

Porque el café no embrutece como el alcohol, no ensucia como el tabaco, no es peligroso como la cocaína. Ni de mal gusto, como la coca-cola.

Alfonso Sierra Partida, *El café y los cafés*

Negro de origen, el café impregna con su aroma inigualable. El emplasto de hojas del cafeto es excelente paliativo para la jaqueca. De la flor blanca con aroma de jazmín tropical se obtiene una miel espléndida. Su fruto rojo, como la pasión, procura jornadas intensas y jornales exiguos.

El café, con el té y el chocolate, constituyen la tríada de infusiones tonificantes. Cada una compendia en su esencia trayectos de ida y vuelta tanto en oriente como en occidente: el té y las culturas milenarias del continente amarillo; el chocolate, nativo americano, conquistador indio allende el océano; el café, néctar de cadencias negras, convertido en mestizo y en una de las bebidas contemporáneas de más amplia usanza y costumbre.

Como bebida, grano o lugar, está presente en las veleidades cotidianas y en los grandes acon-

tecimientos. Sea a nivel doméstico, local, nacional o global, entrecruza destinos, labores y actitudes. Bebida de negros y ladinos, de salones finos y adivinadores, de botánicos, mercaderes y poetas, de estudiosos y viciosos, de trasnochados, platicadores y cafenautas, envuelve en su esencia infinidad de historias.

Planta silvestre originaria de África, de la familia de las rubiáceas, se dice que su semilla se esparció cerca de las aldeas de Etiopía, donde el gato salvaje de Algalia las depositaba en sus excrementos.

Una de las leyendas más difundidas cuenta que, en Abisinia, fue descubierta por azar en el año 1140 por un pastor intrigado ante el comportamiento agitado de sus cabras. Al observarlas, comprendió que su euforia respondía al efecto producido por las hojas y los frutos de un arbusto que comían. Llevando una muestra, se dirigió a un convento donde se preparó un brebaje que fue arrojado al fuego por su mal sabor. No obstante, de las semillas se desprendió un aroma sublime que dio la idea de preparar la bebida con el grano tostado. Desde entonces, los monjes mitigaron sus tandas de oración y de allí en adelante “todos los negros tomamos café”.

No está de más referir su *origen* mexicano, con una particular historia de los indios mames de Chiapas:

El café lo encontró un chico que estaba en el toril. El dueño los sacaba todos los días a los carneros y todos se quedaban por allí pero el chivo iba recto a comer café. Tragaba, tragaba y tragaba pura fruta, tonces llegaba al toril y cagaba... cagaba... cagaba... Tonces estaban vestigando qué cosa era esa semía... 'bueno, qué cosa es esta semilla', dijeron los dueños 'ahora vamos a vigilar dónde va, hasta dónde llega... vamos a vigilar'. El chivo se fue y ellos se fueron escondidos detrás del chivo. Cuando el chivo llegó, comenzó a comer y cuando miraron ya estaba madurando ese árbol y el chivo meta comer... y le tomaron fotos... Tonces regresaron, siempre escondiéndose, cuando amaneció tenía, otra vez, puras pepitas de café. Tonces comenzaron a vestigar y estudiar qué cosa es. Tonces resultó café. Tonces el café vino de la montaña. El dueño de la montaña es el dueño del café. Así está desde entonces.¹

Su nombre deriva de *qahwa* o *qaharva*, uno de los nombres árabes del vino. A partir del siglo XV, el cultivo y el consumo del café se esparció por las tierras del Islam, donde se establecieron numerosas *khawakanen* (lugares públicos para tomar café), a las que acudían hombres de negocios, jugadores y poetas. El monopolio árabe se mantiene hasta el siglo XVII, cuando navegantes venecianos lo introducen a Europa. En Italia, Inglaterra, Francia, Viena, Holanda, se instalan salones señoriales en los que se sirve la lujosa bebida oriental.

¹ Perla Petrich, *La alimentación mochó*, 1985, citado por Elisa Ramírez en *Historias del café, textos e imágenes*.

Los árabes exportaban el grano secado en horno o bañado con agua hirviente como garantía de su exclusividad, ya que la semilla sólo germina recién tomada de la planta.

Avatares del comercio y la diplomacia permitieron aclimatar algunos cafetos en el invernadero del rey Luis XV de Francia, de donde se dice provienen los primeros pies americanos. Ante la imposibilidad de los europeos para cultivarlo por sus cualidades de planta tropical, en el siglo XVIII lo introducen en sus colonias los holandeses en Guayana en 1714; más tarde, el oficial francés Gabriel Du Clieu lo lleva en 1723 a Martinica, punto de difusión en América: Haití, Santo Domingo, Jamaica, Brasil, Colombia, Bolivia, Cuba, Puerto Rico, Costa Rica, Venezuela, México y El Salvador.

La fecha de 1790 como la de la introducción del cultivo cafetalero en México se corrobora con la existencia de una Real Orden del Gobierno español que en 1792 eximía de impuestos a “los utensilios para ingenios de azúcar y café” que se trajeran a la Nueva España procedentes de la Metrópolis. Aunque se ignora cuándo se hayan plantado las primeras matas de café, se sabe que fue en Acayucan y en Aguailulco.²

De la actividad cafetalera viven tres millones de personas en México; mientras el ingreso anual de un pequeño productor es de 5 mil pesos, el

² Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*.

grano genera 658 millones de dólares en divisas y es el primer producto agrícola de exportación. México es el cuarto productor del aromático en el mundo, rango nada desdeñable si se piensa que el café es el segundo producto de exportación después del petróleo.

Con un café en la mano, este recetario fue concebido en el marco de la exposición "La vida en un sorbo. El café en México". Tres ejes han orientado esta lectura del café: la diversidad cultural, que en su asiento condensa pueblos indios y mestizos, finqueros alemanes, migrantes, jornaleros, refugiados españoles, chinos de café, certificadores alemanes, compradores del norte y tomadores de café, todos. La biodiversidad, traducida en el café orgánico, del cual México es el primer productor a nivel mundial, y que al integrar prácticas y conocimientos ancestrales del manejo de la tierra y la vida en comunidad, propone un proyecto civilizatorio que contrasta con la pérdida de horizonte de la urbe.

Son múltiples las variedades, tipos y mezclas de café suave que se producen en México y las maneras de gustarlo: de olla y con piquete, cargado o aguado, amargo o con "azuquita", negro o con leche, en el campo y la ciudad, en soledad o en compañía, en la calle o en la casa, en el trabajo y en el ocio.

¿Por dónde comenzar la integración de un recetario del café? Quizá por la sobremesa,

donde se degusta al lado de postres y licores en los casos más finos; desde el inicio, como acompañante de las viandas en las zonas campesinas; como muletilla en cualquier lugar u hora del día; como ingrediente de platillos, postres, usos y bebidas; como materia prima para esencias comestibles, medicinales y usos industriales; como componente mágico en *contras* y pociones.

Pero también por el acopio de recetas de aquí y de allá, a través de la convocatoria pública extendida durante la realización de la exposición, a la cual respondieron muchos cafetómanos. Valga aquí mencionar una vasija de barro para tostar el grano y fundir su aceite con melaza de azúcar, enviada por miembros de la tribu yaqui del pueblo de Terim, Sonora, a modo de buen presagio y alquimia.

No hay como rodear una taza de café recién servido con las manos frías. Para la sed el café caliente, para el frío también. Apasionados y meditativos acogen la infusión con gratitud. “Loco como una cabra”, reza el refrán. Pero hay quienes lo están o son, tomando o sin tomar café, aplacando o exaltando sus ímpetus con él.

La calidad de esta bebida es fría y seca. Ingerido al estómago conserva el calor interior, ayuda la digestión y es por consiguiente, propio para tomarse después de la comida. Anima el espíritu y fortalece el corazón; quita los dolores de cabeza, es excelente para prevenir y curar la gota y la hidro-

pesía. Esta bebida es conocida como la mejor para los ancianos y los niños enfermos; es el mejor remedio contra el *spleen*, la hipocondría y el amor...³

Gran parafernalia ha generado la usanza del café: narguiles, tazas, molinillos, cucharillas, cafeteras, filtros. Revuelos en torno a las artes, los oficios, la prestidigitación y el cambalache. Socializador líquido en viajes, cafetines, salones, barras y rincones, del cual al menos se espera que por medio de este recetario se pueda gozar de un buen café.⁴

Olga Lucía Escobar

³ Gabriel Gómez, *Cultivo y beneficio del café*.

⁴ Gran parte de la información utilizada para esta introducción, así como las citas textuales, provienen de *La hora del café. Dos siglos de café mexicano a muchas voces*, de Armando Bartra, Lorena Paz Paredes y Rosario Cobo, en prensa.





Esencia de café Cuetzalan

Muela 125 gramos de café y macháquelos en un mortero hasta reducirlos a polvo fino. Tome una cafetera con filtro de papel y sobre éste coloque un trozo de franela. En un recipiente, preferentemente de aluminio, ponga 30 gramos de azúcar y cuézala a punto de caramelo; en seguida, añada tres y medio decilitros de agua y vuelva a cocer la preparación a fuego lento hasta que se derrita el azúcar y se incorpore con el agua. Cuando empiece a hervir, quítelo del fuego y agregue el café removiéndolo bien; se vierte la preparación en la cafetera y se tapa. Deje reposar durante media hora; transcurrido este tiempo, filtre el líquido y embotelle.

Esencia Zacapoaxtla

Tueste un kilo de café y agréguele 100 gramos de azúcar; mueva continuamente hasta que se haya quemado el azúcar. Quite el café del fuego y déjelo reposar cubierto con un trapo de franela. Muélalo y colóquelo sobre un filtro de lana encima de una cafetera de peltre; vierta sobre el café, poco a poco, un litro de agua hirviendo. Tape bien la cafetera y cuando esté frío el cocimiento, póngalo en un frasco o botella.

Café tostado

Tome un cuarto de kilo de café crudo y lávelo; una vez lavado, colóquelo en una cazuela de horno previamente calentada a la lumbre y mueva constantemente con una cuchara, de preferencia de barro para que no se queme. Cuando el café esté bien tostado, agregue un kilo de azúcar y siga moviendo a modo de revoltura hasta que tome un color café oscuro muy fuerte. Sáquelo de la lumbre y vacíelo sobre una tarima extendida y rociada con algo de azúcar, para que no se queme; el café ya frío se muele en el metate o en el molino.

Cortesía de Felicitas Jaime León,
miembro de la tribu yaqui,
Huirinis, Río Yaqui, Sonora.



Guisados

C. L. DI

Ragout *mexicano*

Tome 100 gramos de mantequilla y derrítala en una sartén, agregue un diente de ajo grande y seis cebollas medianas picados y añada un kilo y medio de carne de res. Cuando estén doradas las cebollas, retírelas del fuego y deje en la sartén el jugo de la carne.

Espolvoree 40 gramos de harina de trigo sobre el jugo, agregue dos vasos con vino rojo, un vaso con agua, sal, pimienta y orégano al gusto y una taza de café muy cargado. Remueva la salsa hasta espesarla y póngala en un recipiente junto con la carne y las cebollas. Cueza a fuego lento durante una hora.



Lomo de cerdo encafetado

Fría seis cebollas medianas picadas en un trozo de mantequilla. Agregue cuatro tajadas de lomo de cerdo de aproximadamente 150 gramos y deje que doren por ambos lados, añadiendo sal y pimienta al gusto.

Deje cocer a fuego lento durante diez minutos, saque el jugo de la carne y póngale medio vaso con agua, una cucharadita de café recién molido y cuatro cucharadas soperas de crema.

Mueva los ingredientes hasta que queden bien incorporados, vierta la salsa sobre la carne y sírvala acompañada de arroz blanco al vapor o *spaghetti*.



Jamón bañado con café

Tome una pierna de jamón mediana, envuélvala en papel aluminio y póngala a cocer al horno durante dos horas a 180°C. Coloque al fuego media taza de miel de abeja, media taza de café cargado, media cucharadita de canela en polvo y una pizca de clavo de olor; deje cocer durante 10 minutos.

Una vez cocido el jamón, retire el papel y con un cuchillo marque rombos en su superficie; en seguida, recúbralo con la salsa de café y vuelva a meterlo al horno por 45 minutos sin dejar de bañarlo con la salsa.

Con un palillo ensarte cerezas y duraznos en almíbar que previamente se hayan humedecido con coñac y adorne la pierna. Quite la salsa restante, incorpórole dos cucharadas soperas de crema y agregue las frutas que quedaron. Sirva la pierna en frío o caliente con una cucharada de salsa.



Filete Concordia

Tome dos filetes de res que pesen un kilo cada uno y congélelos durante 15 minutos. Remoje media taza de pasitas en media taza de café caliente, extraconcentrado, por 30 minutos. Hierva dos tazas de caldo de res a fuego lento, con media taza de café, media de salsa de soya, dos cucharadas de salsa inglesa, un cuarto de taza de miel de abeja, una y media cucharaditas de canela en polvo, media cucharadita de pimienta, media de nuez moscada y dos cucharaditas de raíz de jengibre rallado.

Cueza todo hasta que se reduzca a la mitad. Corte los filetes en tiras de seis centímetros de ancho y marínelos con la salsa; coloque todo en un recipiente tapado y póngalo a refrigerar por dos horas. Pasado este tiempo, enrolle cada tira con pasitas y con jengibre cristalizado en trocitos (en caso de no encontrar, utilice acitrón). Coloque la carne en el horno 10 minutos, sobre un molde engrasado; ya cocida, sírvala en una cama de papas cocidas acompañada con una guarnición de berros.



Carne de res al estilo Tupinamba

Remoje una taza de frijoles rojos en tres cuartos de taza de café extraconcentrado, durante una noche. Sofría a fuego lento, en una cucharada de aceite, media cebolla y tres dientes de ajo picados y resérvelos.

Fría medio kilo de carne de res en una cucharada de aceite. Agregue un cuarto de taza de café extraconcentrado, una cucharada y media de chile en polvo, una cucharadita de orégano, una de tomillo, media cucharadita de comino, y una de pimienta molida. Tome 125 gramos de salsa de tomate y cocínela con los ingredientes anteriores durante 10 minutos. Agregue una taza de caldo de res y de los frijoles escurridos y ponga todo a fuego lento hasta que la carne y los frijoles se cuezan. Añada sal al gusto y agua caliente de ser necesario, sin aguar mucho el guisado.

Sírvalo en cazuelas individuales y agregue encima crema agria y queso amarillo rallado. Coloque en el centro, a manera de adorno, una ramita de epazote.



Spaghetti Café París

Fría en un poco de aceite de oliva cuatro cebollas y un diente de ajo picados, agregue a la fritura 500 gramos de carne de res molida y cueza a fuego lento. Añada 200 gramos de jitomate sin piel, cortados en trozos, 200 gramos de champiñones, 100 gramos de jitomate en salsa y tres cuartos de taza de café muy cargado.

Cueza todo durante 30 minutos a fuego lento y si fuera necesario ponga un poco de agua caliente. Agregue una pizca de orégano y cueza cinco minutos más; ponga sal y pimienta al gusto. Cueza 250 gramos de spaghetti durante siete minutos, escúrralos y colóquelos en un recipiente; vierta la salsa encima y espolvoree queso parmesano rallado.



Receta de la abuela

Caliente el horno a 220°C. Unte una pierna de cordero de un kilo y 250 gramos con el contenido de una cucharada de mostaza y colóquela en un recipiente grande para hornear. Ponga nueve cebollas, siete zanahorias y nueve papas medianas peladas alrededor de la pierna.

Meta el recipiente al horno por 15 minutos o hasta que la superficie esté ligeramente dorada; sáquelo y disminuya el calor a 165°C.

Frote la pierna con una cucharadita de sal, rocíele una taza de café cargado, con una cucharadita de azúcar y crema al gusto. Regrese el recipiente al horno y cueza la pierna por dos horas hasta que se vea rosita por dentro.

Cada 20 minutos compruebe el agua del recipiente; si le falta, añádale agua caliente. Mientras se cuece, con el jugo de la carne rocíe el cordero y los vegetales y voltéelos una o dos veces. Pasadas las dos horas, saque el cordero del horno, cúbralo con papel aluminio y deje reposar por 15 minutos.

La salsa: Del jugo de la misma pierna tome una y media tazas y cuélelo. Mezcle una cucharada de harina con un cuarto de taza de agua y forme una pasta suave; agréguela al jugo y ponga todo a hervir hasta que espese lo deseado, moviendo todo el tiempo. Sazone la salsa con una cucharadita de mostaza y agregue sal de ser necesario.

Corte la pierna en trozos y sívalos; sobre las porciones ponga la salsa. Puede agregar jalea de grosella negra o de menta.

Cortesía de la Embajada de Finlandia

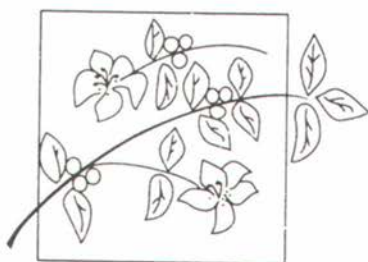


Langostinos desvelados

Pele y desvene 30 langostinos y colóquelos en un recipiente, agregue dos botellas de cerveza y un pimiento rojo picado. Quite las venas y aparte las semillas de 84 gramos de chile pasilla. Hornee los langostinos por cinco minutos y póngalos al fuego con media taza de café cargado y caliente por 20 minutos.

Tueste las semillas que quitó al chile y mué-lalas con una cucharada y media de café molido, una cucharadita de canela en polvo, una cucharada de orégano seco, cinco gramos de pimienta y dos cucharadas de chocolate amargo rallado. Sofría una cebolla grande y cuatro dientes de ajo picados. Remoje en media taza de extracto de café, media taza de ciruelas pasas por 10 minutos. Hornee tres tomates medianos. Muela un cuarto de taza de marañones o pajuiles, con media taza de almendras. Agregue la preparación anterior hasta formar un mole espeso y vierta el resto del café en que se escurrieron las ciruelas pasas.

Cueza el mole a fuego lento por cinco minutos evitando que se pegue, escurra los langostinos de la cerveza y añádalos al mole dejando cocinar a fuego lento por cinco minutos. Sirva el guisado en platos de barro y coloque encima una ramita de hierbabuena o berros.



Bebidas

COCTELES

Coctel Ziracuaretiro

Coloque en una batidora cinco cucharadas de café negro, tres cucharaditas de licor de café, tres cucharaditas de crema de cacao y tres de amareto. Agregue cubitos de hielo al gusto, bata todo y sirva el coctel en copas grandes y anchas escarchadas con azúcar.



Coctel Flor de Café

En una copa coñaquera de vidrio rojo vierta una copa de vodka y copa y media de licor de café. Agregue tres cubitos de hielo; el vodka puede sustituirse por ginebra o tequila.



Coctel yucateco

Ponga en la licuadora dos tazas de crema, una taza de licor de café, cuatro cucharadas de ginebra, una pizca de azúcar y hielo picado al gusto. Licue todos los ingredientes y sirva en copas medianas, espolvoreando encima canela en polvo.

*Cortesía de la Unidad Regional
de Yucatán de la DGCP*



Coctel tres zapotes

Vierta doce cucharadas de Kahlúa en 64 cucharadas de sidra o jugo de manzana caliente. Añada ocho cucharadas de *schnapps* de manzana, si se quiere hacer más fuerte el coctel. Sirvalos en vasos pequeños y decore con una rajita de canela.

Cortesía de Eduardo del Río, Rius



Coctel Oaxaca

Coloque en una ponchera un litro de agua, un cuarto de taza de jugo de limón, una taza de azúcar, dos cucharadas de ron y un cuarto de taza de café tipo americano cargado. Mezcle todo y coloque por diez minutos la bebida en el refrigerador. Sirva en vasos chaparros y anchos con cubitos de hielo y adorne con una rebanada de limón.



Coctel Uruapan

En una coctelera mezcle una taza de café americano, media taza de licor de café, media taza de coñac y, si desea, añada cuatro cucharaditas de azúcar. Mezcle todo y sirva el coctel en copas de boca ancha en las que haya colocado previamente hielo *frappé*; adorne con una cereza.



Coctel Tulum

Corte finamente 250 gramos de frambuesas y cuatro naranjas peladas. Colóquelas en un recipiente, añada tres tacitas de vodka y dos y media tacitas de café cargado. Deje reposar la preparación en el refrigerador durante dos horas; pasado el tiempo requerido, añada medio litro de vino blanco muy frío. Sirva en copas largas y adorne con una rebanada de kiwi.



Coctel Marcos

En una batidora coloque cuatro cubitos de hielo, una copita de crema de cacao, dos cucharaditas de café cargado y medio vaso de horchata. Mezcle todo y sívalo en un vaso jaibolero, ponga un popote y adorne con una rebanada de naranja.



Rompopo de café

Hierva un litro de leche desnatada; tome un poco de la leche y bata en ella 40 huevos frescos. Añada el resto de la leche, 40 gramos de azúcar y una cucharadita de extracto de vainilla. Mezcle bien, agregue una botellita de extracto de café, revuelva muy bien y cuele con una tela de malla abierta; en seguida embotelle.

En caso de que no se tenga extracto de café, haga una infusión muy concentrada con 50 gramos de café granillo y 150 centilitros de agua hirviendo. Deje concentrar todo un poco y luego utilice el preparado.

*Cortesía de la Unidad Regional
de Yucatán, DGCP*



REFRESCOS

Refresco cremoso de Chiapas

En una coctelera mezcle 15 cucharaditas de café concentrado junto con cuatro cucharaditas de azúcar, dos tazas de leche fría y tres cucharaditas de extracto de vainilla. Sirva el refresco en copas altas y agregue una bola de helado de vainilla y crema batida. Adorne la copa con chocolate rallado.



Refresco El Cafetal

Ponga hielo picado en una taza de café americano frío, añada dos cucharadas de chocolate concentrado frío y revuelva un poco. Sirva el refresco en vasos largos, agregue crema chantilly y adorne con una cereza en almíbar.



Cafeto helado

Prepare un café tipo americano; cuando enfríe, viértalo en un molde para cubitos de hielo y póngalo a congelar. En un vaso grande y grueso ponga tres cubitos de café, agregue café tipo americano caliente y añada azúcar al gusto.



Refresco tojolabal

A una tacita de buen café cargado, añádale un vaso con agua, una copita de ron, una rodaja de limón y dos cucharadas de azúcar. Sírvalo en un vaso grande y añada hielo al gusto.



Refresco Altos de Chiapas

Licue dos tazas de leche con media taza de chocolate en polvo, una cucharada de azúcar, una cucharada de extracto de café, un cuarto de cucharadita de çanela en polvo y una taza de helado de vainilla. Distribuya la bebida en tres vasos altos y añada una bola de helado de vainilla en cada uno; posteriormente, llénelos con agua mineral.

Café Tenejapa

Prepare un café tipo americano al gusto y agréguele dos cucharadas de licor de café y una cucharada de crema de leche. Mezcle los ingredientes y sirva en vasos cortos y anchos con tres cubitos de hielo.



Café con durazno

Bata en la licuadora una taza de néctar de durazno frío, una taza y un tercio de café helado, una taza de helado de café derretido, dos tercios de leche y media cucharadita de extracto de almendras. Cuando la mezcla esté espumosa, sívala en vasos altos y adórnelos con una cereza.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



CAFÉ A LA CARTA

Café árabe

Ponga en un recipiente de aluminio medio litro de agua con azúcar al gusto. Cuando eche el hervor, agregue dos cucharadas soperas de café. Saque la espuma que surge al hervir y colóquela en las tazas que vaya a usar. Retire del fuego el café, agregue una cucharada de agua fría y sívalo.

*Cortesía de la Unidad Regional
de Yucatán de la DGCP*



Café maya

Ponga un kilo de café terciopelo sobre un comal y tuéstelo a fuego lento, moviéndolo constantemente para que no se pegue. Retire cuando los granos adquieran un color negro. En el mismo comal tueste una cucharadita de anís en

grano, doce rajas de canela y cinco gramos de pimienta Tabasco, durante 20 minutos. Muela el café poco a poco y vaya agregando los condimentos que tostó; cuando todo esté molido, almacénelo y úselo para preparar su café negro.

Este preparado también se usa como medicina: se toma un puñado de este café con unas hojas de santamaría, se agrega sebo de ganado y se pone en el pecho y la frente de la persona a la cual se le quiera bajar la temperatura.

*Cortesía de la Unidad Regional
de Yucatán de la DGCP*



Café finlandés

Ponga en un recipiente un litro de agua y caliéntela, añada dos decilitros de buen café molido y póngalo a hervir. Quítelo del fuego, deje asentar por tres minutos y sírvalo de inmediato con azúcar y crema.

Cortesía de la Embajada de Finlandia



Café del Bosque

Tome una bandeja honda, ancha y de metal, coloque en ella un cuarto de azúcar, 40 clavos de olor, dos rajas grandes de canela, media cáscara de naranja picada finamente y un octavo de litro de coñac. Cuide que todo quede bien humedecido por el licor, préndale fuego y déjelo quemar por dos minutos. Vierta la preparación en las tazas de café tipo americano en que vaya a servir a sus invitados.



Café Rius

Prepare un café tipo americano cargado y caliente, añádale ocho cucharadas de Kahlúa y cuatro cucharadas de *schnapps* de menta. Mezcle bien, agregue crema batida encima y adorne con chocolate rallado.

Cortesía de Eduardo del Río, Rius



Café Montejo

En una taza de café americano caliente ponga cuatro cucharadas de Kahlúa, cuatro cucharadas de Grand Marnier y ocho cucharadas de coñac o brandy. Revuelva bien, aderece con crema batida y un poco de raspadura de naranja.

Cortesía de Eduardo del Río, Rius



Café doña Emerencianita

Prepare un café americano cargado y agréguele ocho cucharadas de Kahlúa y cuatro cucharadas de tequila. Mezcle bien y adorne con crema batida rociada con cacao o canela en polvo.

Cortesía de Eduardo del Río, Rius



Café Caltzontzin

Prepare chocolate caliente y añádale doce cucharadas de Kahlúa. Bata un poco de crema hasta que adquiera consistencia de espuma y colóquela en la superficie del chocolate. Adorne con un malvavisco pequeño o con chocolate amargo rallado.

Cortesía de Eduardo del Río, Rius



Café capuchino

Disuelva cuatro cucharaditas de extracto de café en agua hirviendo. Bata media taza de crema para batir y ponga una cucharada de esta crema en una taza pequeña; agregue un poquito de canela. Vierta el café caliente sobre la crema y sívalo con azúcar al gusto.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Café expresso tipo Mocambo

Caliente una taza de agua y ya que esté muy caliente, vierta el contenido en otra taza donde se hayan colocado dos cucharadas copeteadas de café regiomoka puro. Sírvalo en pocillo chico y agregue azúcar al gusto.



Café Elisa

En una olla de peltre coloque un litro de leche cocida; cuando comience a hervir, agregue 100 gramos de café tostado y molido. Tape la olla y deje reposar durante 20 minutos, pase el líquido por un filtro de lana, endulce al gusto y añada una cucharada de azúcar quemada para subir el color.

Cortesía de la señora Elisa, México, D.F.



Café jarocho

Prepare tres tazas de café caliente a la manera tradicional, agregue una taza de leche evaporada y cuatro cucharaditas de azúcar. Sirva el café en tazas y póngale encima chocolate a la canela rallado.



Exquisito café con leche

Hiérvase una cucharadita de café molido en cosa de un cuartillo de leche durante un cuarto de hora, luego échele una o dos dracmas* de colapez** y clarifíquese. Déjese hervir unos cuantos minutos y póngase al lado de la lumbr para que se perfeccione. Endúlcese con buena azúcar.

* Dracma: Octava parte de una onza.

** Colapez o cola de pescado: Gelatina fabricada con la vejiga de los estuarios, pieles y despojos del pescado. Puede sustituirse con gelatina común.

Arte culinario mejicano, siglo XIX



Café de olla tzeltal

En una olla de barro ponga a hervir cuatro litros de agua, añada cinco rajas de canela de diez centímetros de largo, dos tercios de taza de piloncillo machacado y deje hervir durante 20 minutos. Apague el fuego, agregue dos tazas de café recién molido y revuelva bien; en cuanto empiece a echar el primer hervor, quítelo del fuego. Déjelo reposar cinco minutos y sírvalo en jarritos de barro, acompañado de cocolos de anís.



Café Jalapa

Ponga en una cafetera de peltre una y media tazas de agua y seis cucharadas de azúcar. Caliente hasta que hierva y en seguida añada seis cucharadas soperas de café molido fino. Hierva la infusión por tres veces y apague la lumbre. Agregue 15 gotas de agua fría y deje reposar; sirva el café en tazas pequeñas.



Café campesino

En una cafetera de peltre coloque agua hasta casi llenarla y póngala al fuego; una vez que hierva, eche café molido al gusto, sin dejar que hierva la infusión. Apague la lumbre y deje reposar cinco minutos. Sírvalo en taza o jarro y añada azúcar al gusto, puede cortarlo con un poco de leche o crema.



Café capuchino estilo Orizaba

Prepare una taza de café negro al gusto y agregue una taza de leche pasada al vapor o muy agitada con un batidor de mano. Sírvalo en un vaso con agarradera de metal y espolvoréelo con canela o chocolate rallado.



Café Gloria

Hágase un poco de café tan espeso cuanto se pueda, endúlcese en la taza con azúcar blanca hasta ponerlo casi como jarabe; luego, tomándose una cuchara, téngase encima de la taza y viértasele dentro un poco de aguardiente refino y préndasele fuego con un pedazo de papel, ya que el aguardiente esté al consumirse, apague la llama y bébase el café.

Arte culinario mejicano, siglo XIX



Café Portal de Mercaderes

Escarche un tazón grande individual con azúcar y vierta una cucharada de brandy previamente calentado, una cucharadita de licor de café, una cucharadita de licor de naranja y una cucharadita de crema de cacao. Añada café caliente tipo americano hasta llenar el tazón.



Café El Cazador

Mezcle una y media cucharadas de licor de café e igual cantidad de brandy y anís. Añada una cucharadita de azúcar y coloque la mezcla en un tazón de cerámica; en seguida, complete el tazón con café tipo americano muy caliente. Revuelva todo y gústelo.



Café Chetumal

Prepare dos tazas de café muy cargado y póngale azúcar al gusto, ocho clavos de olor, una cañita de canela, cáscara de naranja finamente cortada y seis copitas de coñac. Caliente lentamente y préndale fuego, añada seis tacitas de café y agite. Sírvalo en tazas medianas.



Café Tlacotalpan

Coloque en una tacita una cucharadita de azúcar y una cucharadita de jarabe de chocolate. Llénela con café negro caliente y sírvalo en una tacita.



Moka javanesa

Combine cuatro tazas y media de café caliente y cuatro y media tazas de cocoa y caliente sin que llegue a hervir. Vierta en tarros y adórnelos con malvaviscos.



Café criollo

Ponga a hervir un cuarto de taza de agua y cuando suelte el hervor, agregue dos cucharadas de café y revuelva. Déjelo al fuego hasta que vuelva a subir, cuélelo y sívalo en taza pequeña, agregue una cucharadita de azúcar morena.

Nota: Con la borra que queda puede repetir la operación, empleando una cucharada de café por cada tacita.

Cortesía de la Embajada de Cuba



Café mola

Prepare un café negro cargado y caliente leche pura de vaca a la temperatura que desee. Mezcle ambos ingredientes en las proporciones que más le gusten, agregue azúcar al gusto y sívalo en vasos altos y gruesos con queso blanco tipo panela o añejo desmenuzado sobre la superficie.

Cortesía de la Embajada de Panamá



Café turco

En un recipiente mezcle dos cucharadas de café en polvo finamente molido, dos cucharaditas de miel de abeja y tres cuartos de taza de agua hirviendo. Deje reposar y sívalo en dos tacitas.



Café irlandés

Prepare dos tazones de café caliente, ligeramente cargado, y agregue una y media cucharaditas de azúcar morena y una copita de whiskey irlandés. Sívalo y coloque encima crema batida fría.



Café Veracruz

Ponga en un litro de agua una raja de canela, deje al fuego y añada tres cucharadas grandes de café molido. Cuando vaya a hervir, retire la cafetera del fuego y espere a que el café se asiente, cuélelo y sívalo caliente acompañado de cochinitos de piloncillo.

Café sueco

Bata un huevo en una cucharada de agua, agréguele tres cuartos de taza de café granulado y revuelva bien. Añada agua hirviendo, tape la olla y deje que dé el hervor; retírelo del fuego y deje reposar por tres minutos. Sirva en tazas pequeñas y agregue azúcar y crema al gusto.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



LICORES

Licor Bonampak

Tome un litro de alcohol de caña y póngale una ramita de vainilla y un cuarto de kilo de café en grano tostado que esté todavía caliente. Deje reposar la infusión hasta que los granos de café se hayan puesto blancos, lo cual puede llevar varios días. Prepare con un kilo de azúcar y diez litros de agua un almíbar que cueza hasta que dé el primer hervor; cuando el almíbar se haya enfriado, mézclelo con el alcohol de café y fíltrelo. Degústelo en copitas de vidrio soplado.



Ratafia de café

Se mantiene en infusión una libra de café moka o del mejor nuestro, tostado y sin moler, en ocho o diez cuartillos de aguardiente refinado: se cuele, se le añaden 20 onzas de azúcar blanca molida, y estando disuelta, se filtra el licor y se embotella.

El cocinero mejicano, 1834

Licor purépecha

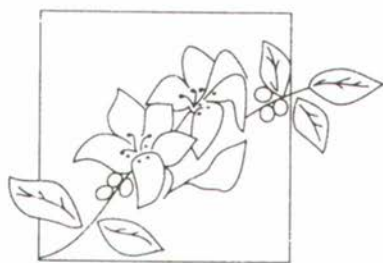
Mezcle un cuarto de litro de agua con media taza chica de café concentrado y agregue tres cuartos de litro de ron blanco de buena calidad y un litro de jarabe natural. Mezcle los ingredientes y embotelle la bebida.



Crema mixteca

Tome medio litro de aguardiente fino y añádale media taza de café muy cargado. Prepare un almíbar espeso con agua y azúcar. Mezcle todos los ingredientes y fíltrelos con un filtro de papel, de manera que el líquido caiga gota a gota; terminado el proceso, embotelle la bebida.





Dulces
y
Postres

POSTRES

Flan de moka

Bata en la licuadora cuatro huevos enteros, el contenido de una lata de leche condensada, media taza de leche evaporada, un chorrito de esencia de vainilla, dos cucharadas de café de grano en polvo, media taza o tres barras de chocolate.

En un molde y a fuego lento, prepare caramelo con media taza de azúcar; cuando el caramelo se haya cristalizado, agregue el contenido de la licuadora. Tape el molde con papel aluminio y cueza a baño de María hasta que cuaje, deje enfriar y saque el flan del molde.

*Cortesía de la señora Carmen Garcés Castán,
Poza Rica, Veracruz*



Flan Pantelho

Coloque en un recipiente un litro y medio de leche y 400 gramos de azúcar, revuelva y ponga a fuego lento hasta que se consuma la mitad. Quite del fuego y deje enfriar.

Agregue ocho huevos enteros, tres cucharadas de extracto de café y 15 gotas de esencia de vainilla; cuele todo y vacíe en un molde cubierto con caramelo de azúcar. Coloque el molde en el horno, en baño de María, por dos horas a una temperatura de 190°C. Sáquelo, deje enfriar y vacíelo en un platón. Cuando vaya a servirlo, agregue una cucharada de rompopo a cada porción.



Gelatina Amatlán

Bata seis yemas de huevo con 600 gramos de azúcar y agregue tres cuartos de litro de café ya preparado. Ponga todo en el fuego. Cuando suelte el primer hervor, retire del fuego e incorpore 50 gramos de grenetina previamente remojada en agua fría. Mueva continuamente la mezcla hasta que enfríe y añada un cuarto de litro de crema. Mueva nuevamente muy bien, cuele y vacíe en un molde mojado con agua fría

que haya estado un tiempo en el refrigerador. Cuando cuaje la gelatina, póngala en un platón, decore con rompopo y chocolate derretido.



Gelatina Usila

Disuelva, en un recipiente colocado al fuego, 300 gramos de azúcar en medio litro de leche. Agregue 50 gramos de grenetina remojada, extracto de café al gusto, una cucharadita de vainilla y una copa de coñac, mezcle perfectamente y añada medio litro de crema batida. Revuelva hasta que la gelatina espume.

Coloque la mezcla en un molde y póngalo en el refrigerador hasta que cuaje. Para servir, preséntelo en un platón y adórnelo con malva-viscos pequeños y cerezas en almíbar.



Gelatina margaritas

En un recipiente coloque tres tazas de agua caliente, agregue 100 gramos de azúcar y póngala al fuego. Cuando empiece a hervir, añada tres cucharaditas de café concentrado, retire el

recipiente del fuego y agregue 50 gramos de grenetina ya disuelta en un poco de agua. Mezcle bien.

Vacíe en un molde y coloque en el refrigerador hasta que cuaje. Preséntelo en un platón, decore con chocolate derretido, crema chantilly y pequeñas margaritas alrededor del platón.



Mousse de moka

Ponga en un cazo tres tacitas de café, cuatro cucharadas de miel y 180 gramos de chocolate en pedacitos. Cueza todo a baño de María hasta que se derrita el chocolate, retire la mezcla del fuego. Deje enfriar e incorpore 600 gramos de crema batida.

Ponga el *mousse* en una duya de pastelería con una boquilla lisa y exprima sobre copas de boca ancha. Colóquelas en el refrigerador hasta el momento de consumir el postre.

*Cortesía de la señora Carmen Garcés Castán,
Poza Rica, Veracruz*



Mousse oro verde

Ponga en una cacerola una taza y un cuarto de crema batida, dos tercios de taza de café expresso muy fuerte, dos rajitas de canela, 10 clavos de olor y un octavo de cucharadita de nuez moscada. Cueza hasta que dé el hervor, saque la cacerola del fuego y tápela para que repose una hora. Vuelva a hervir hasta que la mezcla quede reducida a media taza; no olvide mover todo el tiempo. Quite la mezcla del fuego y añada 65 gramos de chocolate blanco picado, mezcle perfectamente.

En un recipiente mediano ponga dos yemas y dos cucharadas de azúcar, bata muy bien y agregue seis cucharadas de mantequilla suavizada. Deje cuajar moviendo de vez en cuando e incorpore a la mezcla anterior.

Aparte, bata un tercio de taza de crema chantilly helada e incorpore al resto. Coloque el *mousse* en un molde y refrigérela toda la noche.



Mousse popoloca

Bata 12 yemas con 250 gramos de azúcar pulverizada, agregue la sexta parte de un litro de extracto de café, un cuarto de litro de crema dulce batida y ocho claras a punto de turrón a las que se les haya añadido 250 gramos de azúcar.

Vacíe todo en un molde circular untado con aceite de almendras dulces; el molde debe tener tapa, a la cual se le unta, en su derredor, mantequilla. Ponga el molde en el refrigerador durante dos horas; transcurrido ese tiempo, sáquelo y colóquelo sobre un platón.



Postre Malinaltepec

Bata 200 gramos de mantequilla hasta formar una crema; sin dejar de mover, agregue 300 gramos de azúcar glass, dos huevos enteros, dos cucharadas de extracto de café, una cucharada de extracto de vainilla y tres tablillas de chocolate amargo derretido en baño de María.

Cubra un molde redondo con esta pasta, sobre ella coloque una cama de soletas que hayan sido ligeramente impregnadas con coñac. Continúe poniendo una cama de pasta y una de soletas alternativamente. Coloque el

molde en el refrigerador durante toda la noche; al día siguiente saque el dulce del molde y póngalo sobre un platón. Decore con nueces y almendras picadas; si desea, agregue cerezas o duraznos en almíbar.



Crema de café

Se ponen a hervir dos onzas de café en polvo en cuatro cuartillos de leche con dos natillas. Después de algunos minutos se cuele, se le añaden tres yemas de huevo bien desleídas y cuatro onzas de azúcar en polvo. Se deja consumir una mitad, se cuele, se deja enfriar y se sirve.

La crema blanca de café se hace tostando el café en grano para echarlo caliente en leche hirviendo, procediendo en lo demás como queda dicho.

El cocinero mejicano, 1834



Crema molino de café

Prepare una infusión con 200 gramos de café acabado de tostar y recién molido, en medio litro de leche hirviendo. Cuélela perfectamente con un lienzo y añada, poco a poco, 300 gramos de harina flor y seis yemas de huevo.

Ponga todo a cocer a fuego lento, sin dejar de mover, hasta que se cueza. Incorpore 100 gramos de mantequilla batida hasta que haga "ojitos" y 150 gramos de azúcar cernida; continúe moviendo durante cinco minutos; incorpore 125 gramos de almendras remojadas y partidas y apague el fuego.



Crema blanca de café

Se doran cuatro onzas de café y se echan en dos cuartillos de leche o, mejor, de nata hirviendo, y se cubre para que se forme la infusión. Si se sirve en tacitas se debe poner una yema de huevo a cada una, azúcar y muy poquita sal; si se ha de hacer en conjunto, entonces las yemas van en la cacerola en la que se opere con la misma proporción antes dicha, y endulzándola previamente, se pone allí la infusión pasándola antes por tamiz; se deja la crema tomar su

punto en baño de María, moviéndola suavemente con una espátula de madera muy limpia, sin dejarla hervir porque se cortaría; de allí se pasa a las tazas o a la cremallera y en uno u otro caso se coloca fuego por encima para que tome un aspecto dorado, procurando que el fuego no sea muy fuerte.

Arte culinario mejicano, siglo XIX



Dulce Tecpan

Mezcle una cucharada de harina de maíz con café hirviendo para formar una pasta; ponga un litro de leche caliente en baño de María e incorpore la pasta y mueva perfectamente. Añada 50 gramos de chocolate rallado, media cucharadita de canela molida, 100 gramos de azúcar glass y 400 mililitros de café americano caliente.

Cueza a fuego lento revolviendo con una batidora de mano; cuando adquiera la consistencia deseada, vierta el dulce en un refractario y méntalo al refrigerador. Sirva en copas heladeras y decore con nata y canela en polvo; puede acompañar con gorditas de La Villa.



Delicias de La Parroquia

Derrita a fuego lento tres cuartos de taza de margarina. Agregue una cucharadita de sal y una taza de azúcar pulverizada. Mezcle y añada dos cucharaditas de extracto de vainilla y dos cucharadas de café cargado, una taza de azúcar, tres huevos batidos y seis cucharadas de leche evaporada.

Bata durante cinco minutos, vacíe la mezcla en un refractario y cuézala hasta que quede tersa. Métala en el refrigerador y adorne con piñones y pasitas.



Amerengado de queso Xilitla

Mezcle tres cucharadas de leche con dos y media tazas de azúcar cernida y mueva hasta que estén bien incorporados ambos ingredientes. Añada una pizquita de sal, un cuarto de queso cottage, dos cucharaditas de café en polvo y una cucharadita de ron. Revuelva hasta formar una pasta y sirva en platitos adornados con dos soletas.



Merengues El Aqualulco

Con un poco de agua y 200 gramos de azúcar prepare un almíbar y agréguele una cucharada de extracto de café; cuando esté listo, retírelo del fuego. Bata tres claras a punto de nieve y agregue una cucharada no muy copeteada de azúcar molida y el almíbar caliente en chorrito. Siga moviendo con un batidor de mano fuertemente y añada una cucharada de azúcar glass cernida. Deje reposar la mezcla por 10 minutos.

Moje una charola de hornear con agua fría y cúbrala con papel aluminio, deposite encima bodoquitos de merengue del tamaño que quiera y espolvoréelos con azúcar glass. Meta la charola al horno templado hasta que se doren ligeramente.



Deleites jarochos

En un recipiente puesto al fuego en baño de María, derrita una taza de chocolate semi-amargo en trocitos. En una bolsa de papel de estraza ponga cinco tazas de hojuelas de maíz y con un palote golpéelas hasta formar migajas.

Con el chocolate derretido que se retiró del fuego mezcle tres cucharadas de jarabe de maíz, un tercio de taza de azúcar cernida, un tercio de taza de café frío y una taza de nueces picadas. Amase bien los ingredientes, haga bolitas y cúbralas con azúcar glass. Deposítelas en un recipiente con tapa y deje reposar por dos días. Cómalas mientras saborea un atole blanco.



Natilla michoacana

Hierva un cuarto de leche con 55 gramos de café en grano y 25 gramos de café molido, cuele y deje enfriar. Bata ocho yemas de huevo con 160 gramos de azúcar y mézclelos con el café y la leche; cueza todo en baño de María, sin dejar de mover. Quite de la lumbre cuando espese y vierta en una fuente; adorne con pasitas y acompañe la natilla con galletas habaneras.



Café hawaiano

Ponga en un recipiente una taza y un tercio de leche y una taza y un tercio de coco rallado. Coloque al fuego durante dos minutos hasta que la mezcla esté cremosa y cuélela separando el coco de la leche.

Disponga el coco en una charola y hornee durante 10 minutos a fuego moderado de 177°C, hasta que adquiera un color dorado. Mientras, combine la leche con una taza y un cuarto de agua hirviendo y una o dos cucharaditas de extracto de café. Sirva en copas o en tazas y adorne con el coco.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Tamal Pepe

Bata 250 gramos de manteca hasta que haga "ojitos", mezcle un kilo de harina para tamal con media taza de caldo de pollo sin sal y procure que la masa no quede muy espesa.

Triture un piloncillo y medio y agréguele dos cucharadas soperas de agua fría. Vierta el piloncillo en la licuadora junto con media taza de extracto de café y 100 gramos de mantequilla y licúe todo.

Incorpore la mezcla a la masa, junto con 100 gramos de pasitas, y revuelva. Con una cuchara grande de cocina ponga una porción de la masa en una hoja de maíz y envuelva; coloque los tamales en una olla vaporera durante 30 o 40 minutos; cuando la hoja pueda desprenderse del tamal, está listo para comerse.

Cortesía de José N. Iturriaga, DGCP



Budín Motozintla

Coloque en un platón una capa con 18 vainas de vainilla. Rocíelas con una copita de oporto y crema de café, la cual se prepara con 300 gramos de crema fuenteada, azúcar pulverizada al gusto y un cuarto de litro de extracto de café muy fuerte. Una vez terminada la primera capa, se vuelve a poner la vainilla y sobre ésta la crema, hasta terminar con la vainilla. Adorne con nueces picadas y cerezas en almíbar; ponga el platón en el refrigerador y sirva cuando esté frío.

Cortesía de la señora Elisa, México, D.F.



Camote Acatepec

Ponga a cocer tres camotes medianos en agua salada durante 15 minutos. Sáquelos y tritúrelos hasta formar un puré que colocará nuevamente en el recipiente caliente. Corte cuatro naranjas por la mitad y extraiga la pulpa y el jugo.

Mezcle el puré de camote con un cuarto de taza de café extraconcentrado, dos cucharadas de mantequilla, media taza de almendras picadas, dos cucharadas de ron añejo, un cuarto de kilo de azúcar morena, un cuarto de cucharadita de canela, dos cucharadas de ralladura de cáscara de naranja y sal y pimienta al gusto. Rellene las cáscaras de naranja con el puré y adórnelas con una ramita de yerbabuena y una rajita de canela.



Trufas Altos de Chiapas

Derrita un paquete de chocolate semidulce en baño de María. Bata dos tercios de taza de mantequilla, una yema de huevo y una taza y un cuarto de azúcar glass. Agregue el chocolate derretido con una cucharadita de ron y dos cucharaditas de extracto de café.

Mezcle muy bien los ingredientes, y cuando se enfríe el preparado, forme pequeñas bolitas y ruédelas sobre migajitas de galletas de chocolate. Déjelas enfriar por varias horas.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Postre tolva

Prepare un cuarto de litro de café; cuando esté tibio, agregue un cuarto de litro de vino blanco y una cucharadita de vainilla. Con esta mezcla humedezca 20 docenas de galletas marías, sin dejar que se deshagan. Bata 200 gramos de mantequilla y agregue 150 gramos de azúcar y cinco huevos enteros. Incorpore todo muy bien.

En un platón de bordes altos, coloque una capa de galletas, luego una de la salsa y así continúe hasta terminar con una de salsa. Ponga el platón en el refrigerador por dos horas. Sirvalo acompañado de un café tipo americano.



Bocaditos beneficio

Tueste 100 gramos de avellanas hasta que tomen un color doradito y muélaslas. Mezcle 50 gramos de margarina y tres tabletas de chocolate rallado, agregue las avellanas y 50 gramos de azúcar morena y molida. Mezcle todo perfectamente.

Pase por el cernidor 75 gramos de leche descremada en polvo, 25 gramos de café en polvo y 25 gramos de algarrobo también en polvo. Amase todos los ingredientes con un poco de agua, hasta obtener una masa con la cual se hacen bolitas del tamaño que se quiera. Pase las bolitas por polvo de algarrobo y de café muy bien cernido. Déjelas endurecer toda una noche.



Soufflé patio de secado

Ponga a hervir tres vasos de leche en un recipiente. Bata aparte seis yemas de huevo con 40 gramos de harina de arroz para pastelería, una pizca de sal y 150 gramos de azúcar glass. Incorpore la leche, sin dejar de mover, y añada dos cucharadas de extracto de café. Bata tres claras a punto de nieve y agréguelas moviendo muy suavemente.

Engrase con mantequilla un molde profundo y vierta la mezcla; introduzca el molde en el horno calentado previamente a una temperatura de 170°C y rocíe la superficie del *soufflé* con azúcar. Hornee por 45 minutos y sívalo inmediatamente.



Copa chuzo

Disuelva un cuarto de taza de extracto de café con un cuarto de taza de azúcar en dos tazas de agua hirviendo. Añada seis tablillas de chocolate dulce y ponga todo a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que el chocolate se haya derretido. Agregue un cuarto de taza de brandy y coloque la mezcla en el refrigerador. Ya que haya enfriado bien, vierta el dulce en copas de vino y sirva en seguida. Puede acompañar con galletas de abanico.



Arroz con café

Prepare un kilo de arroz en dos litros de café en lugar de agua. Agregue una taza de nuez picada, un octavo de cucharadita de sal, un octavo de cucharadita de nuez moscada, media taza de azúcar morena, media taza de pasas color oro y revuelva muy bien los ingredientes. Cuando esté frío, añada una taza de crema espesa que no deberá batir sino remover como si envolviera algo. Aparte algo de crema para el adorno y sirva en copas de champaña, adornando con la crema y nueces finamente picadas.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Postre helado

Cueza una taza de arroz en dos tazas de café extrafuerte en lugar de agua, agregue un octavo de cucharadita de sal, un octavo de cucharadita de nuez moscada y media taza de mascabado. Mezcle bien todos los ingredientes y póngalos a helar en el refrigerador. Sirva el dulce en copas altas y adorne con crema chantilly y nueces al gusto.



Budín café cereza

Ponga en una cacerola medio litro de leche y espere a que dé el hervor. En un tazón ponga cuatro yemas y cuatro cucharadas de azúcar y mezcle con una pala de madera; incorpore, poco a poco, dos cucharadas de harina y una cucharadita de cacao amargo cernidos al mismo tiempo, y mezcle con cuidado. Disuelva una cucharadita de extracto de café en medio litro de leche e incorpore a la mezcla poco a poco y moviendo continuamente.

Coloque todo lo que ha preparado en una nueva cacerola y déjelo cocer a fuego lento durante 9 o 10 minutos, moviendo de vez en vez; retire del fuego y deje entibiar. Ponga la mezcla en un molde previamente impregnado de licor de amareto y deje que enfríe.

Para servirlo, saque del molde y cubra el budín con una salsa elaborada con una taza llena de nata fresca, perfectamente batida con dos cucharadas de azúcar glass.



Pirámide de café

Ponga al fuego un recipiente con un cuarto de litro de café y 150 gramos de azúcar y muévalo constantemente hasta que se disuelva. Retírelo del fuego y agréguele 150 gramos de mantequilla y dos yemas de huevo; bata muy bien hasta que espese. Corte 10 soletas en pedazos pequeños y sobre un platón coloque una capa de éstas seguida de una de crema; continúe con la misma operación hasta formar una pirámide egipcia. Coloque el platón en el refrigerador por dos horas. Sáquelo y decore con azúcar glass espolvoreada encima y con una cereza en almíbar en la punta.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Borolitas huastecas

Muela 36 galletas marías. Mézclelas con media taza de nueces molidas, media taza de azúcar glass, un cuarto de taza de licor de café, una y media cucharadas de miel de maíz, media cucharadita de extracto de vainilla y una cucharada de extracto de café. Amase todos los ingredientes con la mano, forme borolitas del tamaño que desee y decórelas con chochitos, chocolate en gusanitos o nueces picadas.



Peras a la bella Elena

Parta a la mitad seis peras frescas y póngalas en platitos de postre. Haga medio litro de helado de café (véase Helados), rellene cada pera con una bola de helado y rocíelas con chocolate líquido. Sívalas adornadas con una cereza o con chocolate rallado.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Crema hondureña

Hierva un litro de leche con azúcar al gusto y cinco cucharadas de maicena, disuelta previamente en un poco de leche fría. Cuando dé el hervor baje el fuego y mueva constantemente, para que no se formen grumos; en el momento en que al mover la mezcla se vea fácilmente el fondo del recipiente, agregue cinco yemas de huevo batidas en media taza de leche fría y dos cucharadas de extracto de café. Remueva para que se incorporen los ingredientes, deje hervir por dos minutos y retire el recipiente del fuego. Continúe moviendo hasta que todo esté frío; la crema se sirve fría en tazones pequeños.

Cortesía de la Embajada de Honduras



PASTELES

Pastel veracruzano

Ponga en baño de María seis huevos y 100 gramos de azúcar y mueva constantemente. Tome 180 gramos de harina e incorpórele 30 gramos de chocolate amargo en polvo y 60 gramos de mantequilla derretida; mézclelo todo hasta lograr una pasta lisa y bien amalgamada.

Coloque la pasta en un molde engrasado y enharinado y métele al horno por 20 minutos a una temperatura de 200°C; la masa estará lista cuando al introducir un palillo salga completamente seco. Saque el pan del horno y deje enfriar; mientras tanto prepare las dos cremas.

Crema de chocolate: Bata 250 gramos de crema e incorpórele 350 gramos de chocolate derretido en baño de María y media taza de nueces picadas.

Crema de café: Hierva una taza de leche con una rajita de vainilla, que eliminará después; retírela del fuego e incorpore 25 gramos de harina echada en lluvia y revolviendo constan-

temente para que no se formen grumos. Añada media cucharada de café instantáneo, 75 gramos de azúcar y 40 gramos de mantequilla suavizada. Con 170 gramos de azúcar y un vasito de marrasquino e igual cantidad de agua, prepare un almíbar que debe hervir por cinco minutos a fuego lento.

Preparación del pastel: Divida el pastel en tres capas de igual grosor y bañe cada una con el almíbar al marrasquino. Coloque la crema de café en la superficie de dos de los pedazos de pastel y póngalos encima uno de otro; agregue el tercer trozo y también cúbralo con la crema de chocolate. Adorne la orilla del pastel con chocolate rallado y cerezas en almíbar, y colóquelo en el refrigerador hasta el momento de servir.

*Cortesía de la señora Carmen Garcés Castán,
Poza Rica, Veracruz*



Bizcocho huasteco

Bata perfectamente dos huevos hasta que aclaren y agregue, poco a poco, una taza de azúcar y bata hasta que se integre bien. Añada dos cucharadas de café fuerte frío y dos cucharadas de agua también fría, revuelva bien y ponga una cucharadita de extracto de vainilla. Cierna una taza y media de harina junto con dos cucharaditas de polvo de hornear y revuelva media taza de nueces finamente picadas con la harina. Una todos los ingredientes, vierta la masa en un molde sin engrasar y póngalo en el horno durante una hora a una temperatura de 180°C. Decore con alguna cobertura de su preferencia (véase Salsas y coberturas).



Queque Costa Rica

Bata 250 gramos de mantequilla y agréguele, poco a poco, una taza de azúcar, cinco huevos enteros y media taza de jugo de naranja. Cierne dos y media tazas de harina con tres cucharaditas de polvo de hornear y una pizca de sal. Agregue a la harina, poco a poco, amasando y no al mismo tiempo, una taza de leche, una copita de ron y una cucharadita de extracto de café, y mezcle bien. Incorpore, poco a poco, la mantequilla batida y amase perfectamente; coloque la masa en un molde engrasado y méta-lo en el horno a 200°C hasta que se cueza (haga la prueba del palillo).

Cortesía de la Embajada de Costa Rica



Pan de café tepehuano

Bata media taza de azúcar con tres huevos, y cuando hayan subido al doble, añade tres cuartos de taza de miel de piloncillo y media taza de extracto de café; continúe batiendo por dos minutos más. Agregue media taza de aceite para cocinar y la ralladura de una naranja grande. Cierne dos tazas de harina con una cucharada de cacao y una cucharadita de bicarbonato, revuelva y añade una taza de pasas enharinadas o de higos secos cortados en pedacitos.

Vacíe la masa en un molde para panqué previamente engrasado y métalo al horno precalentado a 175°C por 40 minutos; si el pan se dora mucho en los primeros 15 minutos, baje el calor a 150°C.

Miel de piloncillo: En un recipiente coloque 175 gramos de piloncillo, una cucharada de cominos, una cucharadita de clavos de olor, una raja grande de canela, una cucharadita de anís y una y media de agua. Coloque el recipiente en el fuego, y cuando se haya reducido a la mitad, deje enfriar la miel y cuélela.

*Cortesía de la señora Alicia Trejo Vázquez,
México, D.F.*



Tarta nahua

En una mesa de madera coloque una taza de harina, media taza de nuez molida y media taza de manteca vegetal cortada; agregue media taza de agua fría y amase hasta formar una masa compacta, pero no seca. Extiéndala con un palote hasta obtener ocho milímetros de espesor y coloque la masa en un molde engrasado para tarta, de 25 centímetros de diámetro; píquela con un tenedor y hornéela a 170°C, hasta que dore un poco. Cuando enfríe, póngale el relleno y déjela en el refrigerador por tres horas, adorne la tarta con crema chantilly y unos granitos de chocolate al café.

Relleno: En un recipiente ponga una taza de leche, dos yemas ligeramente batidas, tres cuartos de taza de azúcar y una taza de nuez molida; cueza a fuego lento. Con un batidor de alambre bata suavemente hasta que suelte el primer hervor y retire del fuego. Añada una cucharadita de grenetina remojada, un cuarto de taza de extracto de café y dos cucharadas de ron y ponga a enfriar la mezcla en el refrigerador; cuando esté a medio cuajar, añada crema chantilly y vacíela sobre la tarta.

*Cortesía de la señora Elisa Vázquez Domínguez,
México, D.F.*



Pastel tlapaneco

Bata seis claras a punto de turrón y seis yemas a punto de listón con un cuarto de azúcar. Una las yemas y las claras y añade dos cucharaditas de polvo para hornear y tres cuartos de kilo de harina cernida. Engrase dos moldes para pastel, coloque la pasta y métalos al horno, previamente calentado durante 15 minutos a 170°C, hasta que estén ligeramente dorados. Espere a que enfríen.

Relleno: Derrita cuatro tablillas de chocolate a baño de María, agregue cuatro cucharaditas de café a tres cuartos de taza de leche condensada y mezcle perfectamente.

Tome una de las dos partes del pastel y coloque una capa de relleno sobre su superficie; ponga la otra parte encima y cúbrala con lo restante del relleno.

*Cortesía de la señora Elodia Galindo de Bucio,
México, D.F.*



Cuadritos Comala

Cierna 500 gramos de harina de trigo y una pizca de sal, haga una fuente con la harina; en el centro coloque cinco yemas y 100 gramos de mantequilla, 200 gramos de azúcar glass, dos cucharadas de extracto de café y agua fría.

Mezcle bien hasta formar una masa y extiéndala con un palote hasta que tenga medio centímetro de grueso, coloque la masa en una charola de horno engrasada y rociada de agua helada. Ponga una capa de mermelada sobre la masa y salpíquela con nuez picada. Cueza a una temperatura de 300°C por 20 minutos y saque el pastel; cuando esté frío, corte en cuadritos y adórnelos con cajeta y una nuez encima.



Pastel Antigua Guatemala

Bata 115 gramos de mantequilla con igual cantidad de azúcar y tres yemas. Agregue, poco a poco, una taza de café bien cargado frío.

En un molde coloque una capa de galletas tipo soleta o los bizcochitos de su preferencia, cubra las soletas con una capa de crema y siga con la misma operación hasta terminar con una capa de galletas. Adorne con nata fresca y trocitos de almendra.

Pastel Sumatra

En una batidora coloque cuatro huevos y 125 gramos de azúcar, y bata hasta que suban bien los huevos; agregue 125 gramos de harina cernida y una cucharada de café concentrado; mezcle muy despacio los ingredientes con una pala de madera. Incorpore 75 gramos de mantequilla fundida y fría y vacíe la masa en un molde engrasado con mantequilla. Colóquelo en el horno a una temperatura de 220°C por 20 minutos.

Relleno: Mezcle tres huevos y 120 gramos de azúcar hasta lograr una pasta espumosa, añada 250 gramos de mantequilla y 20 gramos de café en polvo mezclado con un poco de agua.

Preparación del pastel: Corte el pastel por la mitad y aplique a cada parte jarabe de licor de café (véase Licores) hasta que se impregnen bien. Coloque en la mitad inferior la pasta del relleno y tape con la otra; finalmente, decore con el mismo relleno.



Milhojas Tres Ríos

Compre 300 gramos de masa de hojaldre y extiéndala con el rodillo sobre una charola para hornear mojada en agua fría. Pique la masa con un tenedor y meta la charola al horno precalentado a 200 °C por 15 minutos. Saque el hojaldre, déjelo enfriar y córtelo en cuatro rectángulos iguales.

Crema: En el horno tueste 60 gramos de avellanas a una temperatura de 180 °C; cuando estén tostadas, quíteles la piel frotándolas con un trapo. Prepare en un recipiente un almíbar con 60 gramos de azúcar y cuatro cucharadas de agua; ponga a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar. Retire del fuego, agregue las avellanas y coloque otra vez en el fuego suave, moviendo continuamente hasta que el azúcar presente un color dorado.

Vierta la mezcla en una losa de mármol aceitada y deje enfriar. Ya frío, haga trocitos con el dulce y bátalos con una batidora eléctrica. Coloque los trozos en un recipiente y agregue dos decilitros de café muy concentrado, 40 gramos de azúcar y 25 gramos de maicena disuelta en una cucharada de agua.

Ponga el recipiente al fuego por cinco minutos moviendo continuamente; pasado este tiempo retire la mezcla, deje enfriar y añada cuatro cucharadas de ron. Coloque todo en un

tazón grande e incorpore cuatro cucharadas de nata líquida y mezcle perfectamente.

Preparación del milhojas: Distribuya parte de la crema sobre un cuadrángulo de hojaldre y tápelo con otro; continúe con esta operación hasta terminar con la pasta. Decore con chocolate fundido y cerezas en almíbar.



Pan de higo

Sumerja 400 gramos de higos secos en un baño de agua muy caliente, durante 15 minutos; retírelos, enjuague, quite la punta y páselos por la licuadora. Bata 50 gramos de mantequilla derretida a baño de María, con 200 gramos de azúcar, seis yemas, la masa de los higos, 50 gramos de harina y tres claras batidas a punto de turrón duro. Pele y parta 100 gramos de almendras, mézclelas con una taza de café extrafuerte, una copa de ron y tres claras batidas a punto de turrón duro.

Incorpore todo y póngalo en un molde untado con mantequilla; hornee durante una hora a 180°C (haga la prueba del palillo). Adorne con chocolate líquido cuando el pastel esté frío y con mitades de almendras e higos cristalizados; acompañe con un café capuchino.

Panqué de café

Mezcle dos y media tazas de harina, una cucharada de polvo de hornear, una pizca de sal y una taza y media de azúcar morena. Corte 200 gramos de manteca y 200 gramos de mantequilla o margarina. Aparte una taza de la mezcla para adornar. Revuelva una taza de leche evaporada, una taza de café fuerte, una cucharadita de bicarbonato y agregue a la mezcla anterior, batiendo todo muy bien; incorpore en seguida cuatro huevos batidos y revuelva.

Ponga la masa en moldes de panqué engrasados y sólo hasta la mitad. A la mezcla apartada, añada canela en polvo y colóquela encima de los moldes a medio llenar; hornee a 190°C durante 25 minutos.



Pan oriental

Revuelva dos tazas de harina, tres cucharaditas de polvo de hornear, una cucharadita de sal, dos tazas de azúcar, media taza de dátiles picados y media taza de nueces picadas. Aparte, mezcle una taza de café fuerte frío, una pizca de bicarbonato, un huevo bien batido y dos cucharadas de manteca. Añada esta mezcla a los ingredientes secos.

Vacíe en un molde rectangular engrasado, deje reposar por 20 minutos y métralo al horno por 45 minutos a una temperatura de 190°C. Corte en rebanadas y acompañe con un café turco.



Galletitas grano de café

Bata seis claras hasta que adquieran consistencia de turrón duro y agregue, poco a poco, 350 gramos de azúcar y una cucharadita de extracto de café.

Tome una charola de hornear, cúbrala con papel de estraza y ponga en una duya la pasta para formar galletitas sobre la charola. Meta al horno a una temperatura de 275°C y deje cocer hasta que se puedan desprender fácilmente del papel.



Pastel encanto

Revuelva dos y media tazas de harina cernida, tres cucharaditas de royal, una pizca de sal, dos tazas de azúcar morena y una taza de Corn Flakes. Agregue media taza de manteca vegetal y media taza de mantequilla o margarina que hayan sido batidas previamente con la ayuda de un batidor; separe una taza de esta mezcla para cubrir el pastel.

Prepare media taza de café extrafuerte e incorpore a media taza de leche evaporada con una pizca de carbonato; añada a la pasta de harina elaborada inicialmente, mezcle bien y agregue dos huevos batidos.

Coloque la mezcla en dos moldes redondos engrasados y enharinados, justo hasta la mitad, y cúbralos con la mezcla que separó. Espolvoree canela, adorne con nueces y ponga los moldes en el horno a una temperatura de 375 °C por 25 minutos; acompañe el pastel con un café irlandés.



Bizcocho de café

Bata 450 gramos de mantequilla derretida, tres cucharadas de azúcar, tres cuartos de taza de harina, dos cucharaditas de polvo de hornear y tres huevos hasta obtener una masa suave.

En un molde redondo, preparado con mantequilla y harina, vierta la masa y póngala en el horno a una temperatura de 180 °C durante 20 minutos (haga la prueba del palillo). Retire el bizcocho del horno y sáquelo del molde.

Almíbar: Ponga en un recipiente media taza de agua, tres cuartos de taza de ron, una taza de azúcar y tres cucharadas de café instantáneo. Mezcle hasta obtener una consistencia de almíbar y viértalo sobre el bizcocho; decore con rebanadas de kiwi y duraznos en almíbar.

Cortesía de la Unidad Regional de Yucatán, DGCP



Bizcochitos caracolillo

Mezcle 500 gramos de harina con azúcar al gusto y dos cucharadas de polvo de hornear; cuando esté bien mezclado, se agregan 12 huevos batidos a punto de nieve y 500 gramos de mantequilla derretida a baño de María. Bata la masa durante 10 minutos y añada medio vaso de licor de café y media cucharadita de canela en polvo.

Bata todo y vierta la masa en pequeños moldes engrasados con mantequilla. Méталos al horno calentado previamente a una temperatura de 180°C hasta que se cuezan (haga la prueba del palillo); acompañe con un café con leche.



Pay de café

Ponga en un recipiente media taza de azúcar y dos tazas de harina, disuelva dos cucharaditas de café instantáneo en leche y agregue un huevo. Junte todos los ingredientes, bata hasta que la masa espese y póngala en un molde de pay previamente engrasado. Derrita 50 gramos de mantequilla, añada una cucharada de harina y mezcle perfectamente; ponga al fuego duran-

te dos minutos. Quite el recipiente del fuego e incorpore dos cucharaditas de café instantáneo, un tercio de taza de azúcar morena, un cuarto de cucharadita de nuez moscada, media cucharadita de canela, media taza de nuez finamente picada y revuelva muy bien.

Vacíe la mezcla sobre la masa que está en el molde y colóquelo en el horno a una temperatura de 190°C por 25 o 30 minutos. Sírvalo caliente, acompañado con una bola de nieve de café.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Pastel michoacano

Cierna una taza y un cuarto de harina, añada tres cuartos de taza de azúcar y mezcle muy bien. Agregue cinco cucharadas de aceite vegetal, cinco cucharadas de suero de leche y dos yemas, bata hasta que la mezcla esté tersa. Por separado bata dos claras a punto de turrón e incorpórelas a la masa con movimientos envolventes.

Vierta la masa en dos moldes engrasados y póngalos en el horno a una temperatura de 200°C por 30 minutos. Sáquelos y deje enfriar.

Crema de mantequilla: Derrita 75 gramos de mantequilla a fuego lento, retire y añada una yema de huevo, una y media tazas de azúcar glass y media taza de extracto de café, junto con un poco de leche, sin dejar de batir.

Preparación del pastel: Ponga un tercio de la crema encima de uno de los pasteles, coloque el segundo pastel encima y cúbralo con otro tercio de la crema. Tome una duya y ponga el último tercio de la crema; decore al gusto.



Pastel helado Etiopía

Bata 250 gramos de mantequilla con 300 gramos de azúcar; agregue, una por una, 10 yemas y 500 gramos de harina cernida junto con dos cucharaditas de polvo de hornear. Añada 10 claras batidas a punto de turrón y un poco de leche, de ser necesario, agregue una copita de ron y dos cucharadas de extracto de vainilla.

Ponga la masa en tres moldes redondos y colóquelos en el horno a 350 °C por 25 minutos.

Crema de café: Bata 200 gramos de mantequilla hasta que haga "ojitos", agregue tres yemas, una a una, y media taza de café muy cargado frío.

Miel: Ponga al fuego un cuarto de litro de agua con 700 gramos de azúcar; cuando espese, retírelo del fuego y agregue un cuarto de litro de vino de jerez.

Crema pastelera: Ponga al fuego dos litros de leche con 200 gramos de azúcar y cuando dé el hervor, incorpore 50 gramos de maicena, previamente disuelta en media taza de leche fría. Deje hervir hasta que espese, retire del fuego y deje enfriar un poco.

Preparación del pastel: Coloque uno de los panes en un platón, mójelo bien con la miel y extienda encima una capa de crema. Repita la operación con el segundo y tercer pan; decore con fresas y coloque el pastel en el refrigerador hasta que vaya a servirse.



HELADOS

Helado Maxim's

Haga una infusión con 130 gramos de café medio quebrado, agregue dos litros de leche, 12 yemas de huevo y 225 gramos de azúcar; mezcle e incorpore todo. Coloque la mezcla en baño de María; cuando haya adquirido consistencia de natilla, quítela del fuego sin dejar de mover, déjela enfriar y colóquela en el congelador.

Receta del siglo XIX



Helado Coppelia

Mezcle una lata de leche condensada con una lata de agua, agregue dos cucharadas de maicena, dos cucharadas de extracto de café y un cuarto de cucharadita de sal.

Ponga todo a cocer a fuego lento moviendo continuamente hasta que adquiera el espesor



de crema y añada una cucharadita de esencia de vainilla. Mientras la mezcla enfría, bata una lata de leche evaporada muy fría e incorpore a la mezcla; póngala en el congelador hasta que endurezca.

Cortesía de la Embajada de Cuba



Helado Córdoba

Caliente en el horno una taza de café recién tostado y sin moler, durante 20 minutos a una temperatura de 150°C; bata cuatro tazas de crema ligera y agregue el café.

Cueza a fuego lento por cinco minutos, retire de la lumbre y añada una taza de azúcar; revuelva hasta que se incorpore. Tape el recipiente y espere hasta que esté frío para meterlo al refrigerador por 10 minutos. Cuele la mezcla con un colador fino y agregue un cuarto de cucharadita de sal y una cucharadita de extracto de vainilla. Ponga la pasta en una bandeja de metal y colóquela una hora en el congelador. Saque la pasta y bátala con una batidora de mano; colóquela nuevamente en el congelador hasta el momento de consumirla.



Helado doña Mariquita

Ponga en una cacerola ocho yemas, una y media tazas de azúcar, dos tazas de extracto de café muy cargado y mezcle con una cuchara de madera; agregue, poco a poco, un litro de leche tibia.

Coloque la mezcla a fuego lento y mueva constantemente para que no se pegue; cuando suelte el hervor, retire la cacerola de la lumbre y, sin dejar de menear, espere que la mezcla enfríe. Pásela por un colador y añada una taza de crema dulce, revuelva bien todo y póngalo en el congelador. Al servir el helado adórnelo con cerezas en almíbar.



Helado el sorbo

En una cacerola ponga un litro y medio de leche y 350 gramos de azúcar, y cueza a fuego lento hasta que todo se reduzca a un litro. Quite la cacerola del fuego y agregue 250 gramos de café recién tostado, tape la olla y deje enfriar la mezcla. Pase todo por una coladera, añada un cuarto de litro de crema y tiña con 300 gramos de azúcar quemada.

Coloque el preparado en el congelador hasta que endurezca y agregue tres claras batidas a punto de merengue, mezcle todo perfectamente y vuelva a colocarlo en el congelador. El helado se sirve con mermelada de fresa o chocolate líquido.



Helado Solimán

Prepare café tipo americano para cuatro personas. Corte un limón en cuatro cuñas y frote con ellas los bordes de cuatro copas estrechas y alargadas; pase los bordes de las copas por un recipiente con azúcar para escarcharlas.

Sirva el café en cada una de las copas. Bata una taza de crema hasta espumarla. Ponga media taza de helado de vainilla en las copas y vierta dos cucharadas del licor de su preferencia; coloque la crema sobre las copas y adorne con una cereza.



Helado Turquía

Pique 100 gramos de turrón de Gijón y aplástelo; mezcle aparte 400 gramos de nata con 200 gramos de azúcar, tres yemas de huevo, tres cucharadas de extracto de café y una copa chica de coñac. Agregue el turrón e incorpórelo bien.

Coloque todo en un molde en el congelador; cuando empiece a cuajar, bata la mezcla y regrese el molde al refrigerador. Sírvalo en platos dulceros y adorne con una cereza y una ciruela pasa.



Helado Café Colón

Prepare un cuarto de litro de infusión de café cargado, mézclelo con un litro y medio de leche caliente y agregue azúcar al gusto y una copa y media de ron o kirsh.

Coloque la mezcla en un molde en el congelador. Sirva el helado en platos dulceros y coloque 10 pasitas en cada uno.



Helado La Esperanza

Derrita 250 gramos de azúcar en un litro de nata y agregue tres cucharadas de esencia de café moka y medio vaso de agua.

Mezcle bien y coloque la mezcla en el congelador; cuando se haya congelado, sívalo en copas anchas, adornado con crema chantilly y nueces mortajadas.



Sorbete chiapaneco

Haga una infusión con 250 gramos de café tostado en un litro de agua y hierva durante 25 minutos. Agregue 425 gramos de azúcar y revuelva hasta que quede bien incorporada con el café.

Filtre con una manga gruesa sobre un molde y coloque en el congelador. Sirva el helado acompañado de galletas de abanico.



Helado Zirahuén

En un recipiente coloque seis yemas de huevo, medio litro de leche, 175 gramos de azúcar y un cuarto de nata aromatizada con esencia de vainilla. Coloque 60 gramos de café moka en grano en el horno, que hayan sido previamente tostados, por 10 minutos; sáquelos y agregue un cuarto de litro de nata.

Vierta todos los ingredientes en una vasija y deje enfriar moviendo de vez en cuando; cuele con un colador fino y meta la mezcla al congelador. Cuando esté semicuajada, añada un cuarto de crema batida y mezcle; vacíe todo en un molde y vuélvalo a colocar en el congelador hasta que se forme el helado. Sírvaselo adornado con malvaviscos o duraznos en almíbar.



Helado Chicontepec

Mezcle vigorosamente en un recipiente dos tazas de café extracargado y frío, una taza de jugo de piña helado y un litro de helado de café. Cuando haya logrado una crema ligera y espumosa, sírvalo en copas altas poniendo encima más helado de café.

CARAMELOS Y PASTILLAS

Pastillas cabra cafetalera

Ponga a fuego fuerte 450 gramos de azúcar con 100 gramos de mantequilla y deje hervir la mezcla durante 10 minutos, sin dejar de revolver con una pala de madera. Añada una tacita de extracto de café muy concentrado y mezcle bien; deje hervir otros 10 minutos, sin dejar de mover.

La preparación estará lista cuando una gota de la mezcla se endurezca inmediatamente al contacto con el agua fría. Unte una placa de mármol con mantequilla y vierta la pasta; cuando enfríe, corte las pastillas con un cuchillo afilado.



Pastillas Café Bola

Ponga al fuego un recipiente con seis litros de leche y dos kilos de azúcar, disuelva bien. Una vez que la mezcla haya hervido, cuélela y pásela a un recipiente mayor; póngala otra vez al fuego y déjela hervir moviendo constantemente con una pala de madera hasta que se haya reducido a una tercera parte y al moverla se pueda ver fácilmente el fondo y las paredes del recipiente.

Prepare una infusión con un litro de agua y 100 gramos de café, cuélela y espésela con mucha azúcar; agregue tres kilos 600 gramos de glucosa, disuelva bien los ingredientes, póngalos a hervir y cuélelos en otro recipiente. Esta mezcla debe adquirir punto de bola.

A la leche anteriormente hervida, agréguele dos botes de leche condensada, 200 gramos de mantequilla pura de vaca y la infusión de café. Revuelva, y cuando adquiera punto de caramelo suave, vierta la mezcla sobre una losa de mármol aceitada y revuélvala de abajo hacia arriba. Coloque la mezcla en otra losa libre de aceite, extiéndala y corte las pastillas al tamaño que se desea con un cuchillo filoso.



Cuadritos Pahuatlán

En un recipiente ponga tres tazas de azúcar, una taza de leche evaporada, media taza de agua, dos cucharadas de extracto de café y una cucharada de miel de maíz. Cueza todo removiendo hasta que empiece a hervir y deje a fuego lento, sin revolver, hasta que la pasta forme bolitas blandas si se pone en agua fría.

Quite el recipiente del fuego y añada tres cucharadas de mantequilla; cuando la pasta esté tibia, bata hasta que espese y obtenga un color

mate. Sobre un platón engrasado con mantequilla, extienda la pasta y, antes de que endurezca, corte en cuadritos de uno y medio centímetros.



Pastillas de café con leche

Prepare un litro de infusión de café muy cargada y agregue dos kilos de azúcar. Ponga a hervir hasta obtener una masa espesa y añada medio litro de nata y mezcle.

Vierta la masa en una charola de hornear, deje enfriar ligeramente y corte en pequeños cuadritos con un cuchillo de buen filo.



Caramelos pergamino

Prepare un vaso de café muy concentrado y un almíbar con 200 gramos de azúcar. Cuando el almíbar esté a punto de hebra, incorpore el café, 100 gramos de leche condensada, dos gramos de glucosa, media tacita de crema y una taza de nata batida. Ponga todo a hervir hasta que espese un poco, y antes de retirarlo del fuego, añada una cucharadita de mantequilla.

Vierta la mezcla sobre un mármol engrasado y corte en cuadritos del tamaño que se desee, cuando aún la pasta esté caliente.



Caramelos Naolinco

En 100 gramos de goma arábica reducida a jabe, amase 500 gramos de cacao en polvo, 670 gramos de azúcar, cuatro gramos de vainilla en polvo, dos gramos de esencia de canela y la misma cantidad de esencia de limón. Una vez obtenida la masa, forme los caramelos a su gusto.



Caramelos Acayucan

En un recipiente hierva una cucharadita de jugo de limón, dos tazas de azúcar y cuatro cucharadas de café concentrado. Mueva continuamente hasta que la pasta adquiera punto de bola y agregue cuatro cucharadas de leche; deje hervir por cinco minutos sin dejar de mover. Vierta la mezcla en una charola untada de mantequilla y corte los dulces al tamaño deseado con un cuchillo aceitado; séquelos con un trapo.

Caramelos soldadito

Prepare con café recién tostado un litro de infusión muy cargada y añada dos kilos de azúcar y una copa grande de coñac. Cueza todo hasta obtener una masa suave y compacta.

Coloque la masa sobre una losa de mármol y espolvoréela con almidón, corte los caramelos en la forma deseada y adorne cada uno con una almendra blanca.



Caramelos mariposa

Prepare 150 mililitros de café fuerte con leche, agregue una cucharada de harina integral y mezcle bien. Ponga toda en una cacerola y agregue 450 gramos de azúcar morena, cueza a fuego lento y deje hervir por 10 minutos, sin dejar de mover con una pala de madera.

Engrase un molde con mantequilla, vierta la mezcla y déjela enfriar; una vez solidificada, corte en barritas, cuadritos o círculos.



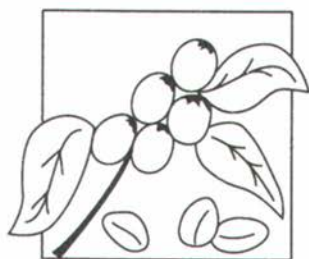
Palanqueta Coyoacán

Mezcle en un recipiente un paquete de chocolate semidulce, 16 malvaviscos grandes partidos y un tercio de taza de mantequilla o margarina. Ponga los ingredientes en baño de María a fuego lento hasta que se derritan y agregue dos cucharadas de extracto de café.

Retire del fuego y añada dos tazas de cacahuates salados; con una cuchara, ponga una porción sobre papel encerado y déjelo enfriar.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café





Salsas
y
Coberturas

Salsa morena

Derrita 50 gramos de mantequilla y añada una taza de café cargado, dos cucharaditas de salsa Worcestershire, dos cucharaditas de mostaza fuerte tipo Dijon, una cucharada de jugo de limón, 15 gotas de salsa Tabasco, una pizca de azúcar, sal y pimienta al gusto.

En una sartén ponga a cocer todos los ingredientes, hasta obtener la consistencia que se desee. Sírvala en carnes, pastas o ensaladas.



Salsa china

A una cucharadita de extracto de café, revuelva una cucharada de maicena y media taza de azúcar morena. Agregue media taza de vinagre, un cuarto de cucharadita de sal, dos cucharadas de catsup, una pizca de pimienta y una lata de piña en cuadritos.

Ponga todo a fuego lento hasta que espese la salsa. Dore, en aceite de guisar, un jitomate mediano en pedacitos y un pimiento verde partido y añada a la salsa removiendo bien. Sirva con costillas de puerco, jamón o camarones fritos.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café

Salsa limonera

Mezcle un cuarto de taza de azúcar glass, una taza de crema agria, un cuarto de taza de aceite para ensalada, una cucharada de jugo de limón y dos cucharaditas de extracto de café y ponga la mezcla a enfriar. Bata perfectamente cuando vaya a servir la salsa y utilice para ensaladas verdes o de frutas.

Si desea, puede sustituir el aceite por media taza de mayonesa, en cuyo caso debe aumentar una cucharada de jugo de limón.

Cortesía del Instituto Mexicano del Café



Salsa Villahermosa

Hierva una taza de azúcar, un tercio de taza de extracto de café y una pizca de sal. Cuando adquiera punto de hebra, agregue 300 gramos de chocolate derretido en un tercio de taza de leche evaporada; mezcle perfectamente los ingredientes y añada media taza de nuez picada y media taza de pasitas cortadas a la mitad. Esta salsa se sirve sobre helados, galletas, cemitas o rebanadas de panqué.

Cobertura de café Palenque

Derrita 80 gramos de mantequilla y añada 150 gramos de azúcar, dos cucharaditas de café cargado y una cucharada grande de agua hirviendo. Mezcle perfectamente los ingredientes y deje reposar en un sitio fresco. Cubra cualquier bizcocho o pastel con esta cobertura.



Cobertura Malinaltepec

En una cacerola chica ponga 150 gramos de azúcar glass, una cucharadita de esencia de café y agua. Mezcle hasta conseguir una consistencia espesa y caliente en baño de María moviendo con una pala de madera; cuando la mezcla esté ligada y presente un aspecto espeso, retire la cacerola del fuego. Esta cobertura es especial para bañar bizcochos y pasteles.



Cobertura motozintleca

Derrita a fuego lento media taza de mantequilla y 50 gramos de queso tipo manchego, agregue una pizca de sal y dos tazas de azúcar; mezcle perfectamente. Añada un huevo, una cucharadita de extracto de café y media de extracto de vainilla. Mezcle todo y agregue una y media tazas de azúcar y dos cucharadas de leche. Revuelva hasta que la salsa adquiera la consistencia necesaria para cubrir pasteles y bizcochos.



Glaceado Habana Vieja

En un recipiente coloque dos tazas de azúcar blanca, una taza de agua y cuatro gotas de limón, deje hervir la mezcla hasta que el termómetro marque 108°C. Retire el almíbar de la candela y déjelo refrescar hasta aproximadamente 46°C; añada una y media tazas de azúcar glass hasta formar una pasta, y no olvide añadir una y media cucharadas de esencia de café. Esta pasta se utiliza como *fondant* para glacear dulces o panes.

Cortesía de la Embajada de Cuba



Consejos
del
Café

Para pintarse el vello

Para esos bigotes y barbas de color irregular, el extracto de café aplicado con un cepillito es excelente tinte, de aroma agradable e inofensivo, pues no maltrata el pelo.



Para despertar

En esas mañanas de desvelos, cuando la noche se ha interrumpido con constante actividad y, por ello, en la mañana nos aturde una pequeña pereza y somnolencia, es reconfortante y saludable tomarse una taza de buen café que nos haga despertar y reconciliarnos con el trabajo.



Para aliviar la cruda

Después de esa gran fiesta donde disfrutamos de ricas bebidas y aperitivos y nos encontramos tan felices, se presenta con regularidad un estado de desagrado en el que la resaca nos hace hasta maldecir; entonces, nada mejor que una taza de café negro cargado muy caliente, acompañado de unos suavécitos *hot cakes* con mucha miel.



Para destapar caños

Si usted es de esas personas que luchan por conseguir un plomero porque sus caños nunca pueden permanecer limpios, la solución está en conservar la borra del café, depositarla en la taza del baño o en el fregadero y echar gran cantidad de agua. La borra, ripio o asientos, se llevará todos esos desechos imposibles.



Para pintar a la acuarela

Disuelva un poco de extracto de café en agua, para obtener una buena pintura en diferentes tonalidades de café y utilizarla en sus creaciones artísticas.



Para dar pátina

Para dar una apariencia de antigüedad al papel maché, resinas, maderas o craquelados, es adecuado y de buen gusto barnizar con extracto de café diluido en agua el objeto de nuestra creación. Quedará realmente distinto con una apariencia vetusta.



Para emparejar el color de las medias

Si usted tiene en su armario medias viejas, descoloridas o impares, basta remojarlas por media hora en un preparado de extracto de café diluido en un poco de agua, para que adquieran una bonita tonalidad. Puede usted graduar el tono al gusto con una mayor o menor concentración de café.



Tónico para el cabello

Para tener un hermoso cabello, disuelva dos cucharadas de café de grano en polvo en agua caliente. Agregue dos cucharadas de henna egipcia y revuelva hasta formar una pasta; aplíquela en todo el cabello y déjela durante 30 minutos. Retírela con un champú para cabello normal.

*Cortesía de la señora Carmen Garcés Castán,
Poza Rica, Veracruz*



Contra los dolores de cabeza

Si usted padece dolores de cabeza causados por la tensión que tenemos que soportar todos los días, nada mejor que tomar una taza de café rubio cargado. El dolor desaparecerá como por encanto.



El café y las plantas

Si usted tiene plantas en su jardín o en macetas dentro de su casa y quiere que luzcan estupendas, guarde la borra que queda de la preparación del café y póngala en la tierra, a discreción, cada uno o dos meses.



Bibliografía

- Bartra, Armando *et al.*, *La hora del café*, en prensa. Colección comida familiar, Voluntariado Nacional, México, Banrural, 1988.
- Díaz y de Oranda Clementina, "Los cafés del siglo XIX en México", en *Artes de México*, año XXII, núm.192, 1977.
- Gómez, Gabriel, *Cultivo y beneficio del café*, México, Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1894.
- Instituto Mexicano del Café, *Secretos del café*, México, IMC, 1966.
- Mariano Rivera Galván, *El cocinero mejicano*, México, 1834.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1973.
- , *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, Porrúa, 1986.
- Ramírez, Elisa, *Historia del café, textos e imágenes*, México, SARH/IMC/Ocelote, 1988.
- Sierra Partida, Alfonso, *El café y los cafés*, México, Edición Cafés Literarios, 1996.

Bibliografía complementaria

- Bartra, Armando, *El México bárbaro. Plantaciones y monterías en el sureste durante el porfiriato*. México, Editorial Atajo/DGCP/SAGAR/Instituto Maya, 1996.
- Cantú Peña, Fausto, *Café para todos*, México, Grijalbo, 1988.

- Celis, Fernando et al., "Cafetaleros, la construcción de la autonomía", en *Cuadernos desarrollo de base* núm. 3, México, CNOC, 1985.
- Diccionario Nuevo Cocinero Mexicano Besanzon- Imprenta de J. Roblot, París, Librería de Rosa y Bouret, 1868.
- Early, Daniel K., *Café: dependencia y efectos. Comunidades nahuas de Zogolica, Veracruz; en el mercado de Nueva York*, México, INI, 1982.
- Göldi, Emilio A., *Memoria sobre la enfermedad del cafeto en la provincia de Río de Janeiro, Brasil*, México, Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1894.
- Hoffmann, Odile; Blanc Pamard, Chantal, *Paisaje y sociedad en un ejido veracruzano (Xico). Prácticas campesinas y dinámica cafetalera*, México, Instituto Nacional de Investigaciones sobre los Recursos Bióticos, 1987.
- Martín, Federico, *Té, café, cacao, mate. Las deliciosas bebidas no alcohólicas*, México, Ed. México, 1966.
- Nolasco, Margarita, *Café y sociedad en México*, México, Centro de Ecodesarrollo, 1985.
- Petzke, Karl; Slavin, Sara, *Expresso, culture & cusine*, Chronicle Books, San Francisco, 1994.
- Rochac, Alfonso, *Diccionario del café*, México, Ed. Rabasa, 1964.
- Roden, Claudia, *Coffe*, Londres, Faber & Faber, 1977.
- Rojas Basilio, *El café. Historia sucinta de la deliciosa rubiácea*, México, Ed. Luz, 1964.
- Rossignon, Julio, *Nuevo manual del cultivo del café, cacao, caucho, el árbol de la quina, el tabaco, y el té, puestos al corriente de los últimos progresos*, México, 1894.

Recetario del café

—con un tiraje de 2 000 ejemplares—
se terminó de imprimir en el mes de mayo de 1997
en los talleres de Gráfica, creatividad y diseño, S.A. de C.V.
Emma 126, col. Nativitas 03500 México, D.F.
Diseño: Espacio Resuelto, Miravalle 925-B
El cuidado de la edición estuvo a cargo de la
Dirección General de Culturas Populares
del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes



Centro de
Información y
Documentación

Alberto Beltrán



016113



Consejo Nacional
para la
Cultura y las Artes

CULTURAS POPULARES