



COFFEE OIL



ACEITE DE CAFÉ

La extracción del aceite se hace a partir de granos de Café arabica seleccionados a mano, previamente son tostados hasta el momento oportuno, para de esta manera obtener su máxima aportación en aromas. Para la extracción del aceite se utiliza un sistema mecánico, por lo que estamos hablando de un zumo de Café tostado. Finalmente el aceite de café es filtrado y ensamblado en la justa proporción.



RECETAS CON ACEITE DE CAFÉ

El aceite de café, se puede usar de muy diversas maneras, desde aromatizante en cualquier plato de repostería, como para ofrecer un toque original y completamente innovador a todo tipo de plato.

Su textura y color son iguales a los de otro aceite de alta calidad, al igual que sus cualidades físicas, por lo que puede utilizarse de la misma forma que cualquier aceite extra virgen de oliva.



Besugo en papillote con vinagreta de trufas y café

Ingredientes:

- 1 Besugos de un kilo
- 15 ml de aceite de oliva *Vea extra virgen al café*
- 2 yemas de huevo duro
- 1 cucharada de vinagre Jerez
- 150 gr. de tomate pelado y picado en daditos.
- 60 gr. de trufa negra picada
- 30 gr. de Mantequilla
- 3 hojas de papel de papillote
- Sal y pimienta blanca

Fileteamos los besugos y los salpimentamos. Colocarlos en el papel con la mantequilla. Cerrar la papillote y hornear durante 12 minutos. Servir en el plato acompañado de la vinagreta de trufas al café. Para hacer la vinagreta machacamos la yema de huevo y la mezclamos con el tomate, las trufas, el vinagre y el aceite, y la sazonomos.



Camarones en salsa de Café a la Menta

Ingredientes:

- 11 camarones
- 15 ml de aceite de oliva *Vea extra virgen al café*
- 2 cucharas de licor de menta
- ½ limón
- ½ taza de crema

Calentar el aceite en una sartén y freír en ella los camarones. Agregar el licor, el limón, la crema. Dejar espesar un poco y servir con guarnición de Arroz.



Helado de aceite de oliva al café

Ingredientes:

- 500 ml de leche
- 250 gr. de nata fresca
- 15 gr. de azúcar
- 5 yemas de huevo
- 100 ml de aceite de oliva *Vea extra virgen al café*
- 1 cáscara de vainilla

Se calienta la leche con la crema y la cáscara de vainilla abierta. Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas. Añadir la leche en el huevo batido removiéndolo constantemente; dejar en fuego bajo y continuar removiendo hasta que la mezcla sea consistente como para pintar una cuchara. Añadir el aceite de oliva, remover e introducir en una máquina de hacer helados.



Salsa Guacamole

Ingredientes:

- 2 aguacates medianos
- 1 tomate (preferiblemente de mata o de pera, pero es igual)
- 1/2 Cebolla o 1 Cebolleta
- zumo de medio limón
- sal
- tabasco
- una cucharada sopera de Aceite de Oliva Virgen

Se pela el aguacate. Un truco para pelarlo sin que se quede medio aguacate pegado a la piel es darle un suave "masaje" con los dedos o rodarlo un poco por la mesa para que la piel se desprenda más fácilmente.

Una vez pelado, lo cortamos y le quitamos el hueso. Lo echamos en el vaso de la batidora.

Pelamos el tomate y picamos la cebolla, añadiéndolo todo al vaso de la batidora.

Añadimos sal al gusto, un poco de tabasco, también al gusto y el aceite de café. Con el aceite no conviene pasarse ya que se le

echa tan solo por el sabor. El aguacate es una fruta muy grasa y no conviene convertir la salsa en un engrudo.

Se añade el zumo de medio limón, que además de darle un punto de sabor estupendo, por sus propiedades antioxidantes, nos permitirá conservar en la nevera la salsa sobrante sin que se eche a perder.

Batimos todo hasta que adquiera la consistencia deseada y listo.

Es muy fresca y sabrosa, aunque eso si, de noche puede resultar un poco fuerte.



Otras sugerencias

- Atún a la parrilla al aceite de café
- Sorbete de Aceite de oliva al café
- Biscuits de Aceite de oliva al café
- Codornices marinadas en café
- Albóndigas de cordero aromatizadas al café
- Salmón marinado al aceite de café
- Chocolate al aceite de oliva de café

- Avocats en tranches et gros sel
- Dos de Saumon rôti,
- Salade d'endives aux noix,
- Coquillettes,
- Couscous
- Salade de pommes de terres légèrement aillées.
- Betteraves tranchées ou en cubes persillées
- Coquilles Saint Jacques,
- Langoustine ou gambas grillées à l'huile de café
- Rôti de porc à l'ananas,
- Salade de moules au vinaigre balsamique,
- Fromage blanc aux brisures de noix et quelques gouttes d'huile de café....
- Foie gras, en conserve ou frais

