

Vino de café
Antonio Cabrera
Lili Monserrat Recinos
Biotecnología de los alimentos
UDS



Ingredientes del vino de café casero

Para hacer vino de café casero, solo necesitas los siguientes ingredientes:

- 250 gramos de café en grano.
- Un cuarto de cucharadita de taninos del vino.
- Una cucharadita de levadura de vino.
- 3,5 litros de agua.
- 1 kilo de azúcar moreno.
- 1 cucharadita de levadura.
- Media cucharadita de ácido cítrico.



Cómo se hace el vino de café: Preparación

La receta del vino de café casero tiene la ventaja de que es muy sencilla, y puedes hacerla tú mismo en casa sin mayores complicaciones. Lo único importante es respetar al máximo las cantidades y los ingredientes propuestos. Vamos a ver a continuación cómo hacer el vino de café en casa:

1. Ponemos a hervir el agua en una olla o cazo grande.
2. Cuando comience a hervir, echamos el azúcar moreno y lo vamos removiendo despacio hasta que quede completamente disuelto.



3. Ahora echamos los granos de café, y los dejamos hasta que el agua hierva de nuevo. Importante: en la receta del vino de café, se utilizan los granos de café enteros, sin moler.



4. Justo cuando comience a hervir de nuevo, retiramos la olla del fuego y dejamos que todo se enfríe completamente.
5. Cuando nos hayamos asegurado de que el agua está fría, colamos toda la mezcla para separar los granos de café. Estos últimos los desecharmos (ya han cumplido su función). A la mezcla restante, le añadimos la levadura de vino.



1. A partir de este punto, lo más adecuado es echar la mezcla en un recipiente cerrado herméticamente, y al aire libre. Debemos dejar madurar nuestro vino de café durante 60 días como mínimo

Crema de nuez
Antonio Cabrera Ramirez
Lili Monserrat Recinos
UDS
Biología de los alimentos
Nutrición



INGREDIENTES

- 200 g almendras peladas ecológicas
- 3 cucharadas aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN PASO A PASO

Colocar las almendras en el vaso de la Personal Blender, ajustar la cuchilla de 4 hojas y batir en tandas de 20 segundos. En poco tiempo las almendras conseguirán un aspecto muy molido, similar a una harina.



Con ayuda de una cuchara o espátula pequeña, separar la almendra pegada en las paredes del vaso. Seguir batiendo en tandas de 20 segundos, abriendo y despegando la masa de las paredes cada vez. Poco a poco cuesta más batir, ya que las almendras empiezan a calentarse y a soltar su aceite natural, esto hace que la masa sea más húmeda.



Cuando ya cueste mucho batir y la textura de las almendras empiezan a parecerse a una crema, añadir 2 cucharadas de aceite o agua templada. Seguir batiendo en tandas de 20 segundos hasta que el líquido se integre por completo. Si es necesario, abrir y despegar de las paredes. En este punto, vuelve a resultar más fácil el batido ya que la crema contiene más líquido y esto hace que resulte más fluido



Si se prefiere un resultado más fluido, añadir dos cucharadas más de aceite o agua y seguir batiendo hasta que se integren. En este punto el batido ya resulta muy fácil y tenemos como resultado una crema suave y densa.

