


Capítulo 9

*Aquél que beba sólo un poco de qahwah,
no irá al infierno.*

DICHO SUFÍ.

RECETAS

Contrario a otras, una de las cualidades de la bebida de café radica en su extrema versatilidad, ya que puede ser endulzada con azúcar, miel, chocolate, jarabe o helado, puede presentarse caliente, tibia, fría, licuada o estilo granita, esto es, congelada y picada finamente, y además puede elaborarse con leche, crema, especias dulces como canela, clavo o cardamomo, frutos secos como nueces o almendras, fruta o incluso galletas, entre otros productos. Se aprecia entonces, que el número de bebidas diferentes que pueden crearse a partir del café, es extenso, aun sin considerar las que surgen al añadirle uno o varios licores para crear aperitivos y digestivos.

Asimismo, aunque lo usual es ver al café como una bebida, sus perspectivas de uso en la cocina son vastas, pues además de su extenso empleo en la repostería, también puede utilizarse en vinagretas y salsas para aderezar frutas, verduras, carnes, mariscos y pastas. De hecho, ya sea como grano o como infusión, el café se ha adaptado con éxito a la gastronomía de un gran número de países. Por ejemplo, en Brasil hacen unos plátanos con café, en Estados Unidos preparan salsas de café para la carne, en Italia crearon el famoso pastel tiramisú y en los países nórdicos elaboran una pasta de café y castañas.