

Café en la cocina: ¿sabes cómo usarlo?

Café en la cocina: ¿sabes cómo usarlo?

[imprimir](#)



Es una de las bebidas más populares del mundo y sus propiedades son ideales para usar en la cocina. Hoy te traemos algunas ideas para incorporar el **café a tus platos** y disfrutar al máximo de su sabor.

1. **En repostería:** no puedes perderte el espectacular toque que da el café en la pastelería. Helados y sorbetes, pasteles y magdalenas, natillas y flanes... Incluso puedes probar de añadirlo a un arroz con leche. ¡No te arrepentirás!
2. **En guisos:** el café también da un sabor muy especial a salsas y estofados. Inclúyelo en un guiso de pollo: solo con unas gotas conseguirás un toque inigualable que seguro sorprenderá a toda la familia.

3. **En aliños:** si hacemos una infusión de café con aceite, en vez de agua, conseguiremos un aliño muy aromático para nuestras ensaladas y verduras hervidas, o para nuestras carnes a la plancha. ¿Te atreves?

Las recetas son incontables. Recuerda que el café estimula la mente, da energía a nuestro organismo, es antioxidante, laxante y diurético e incluso favorece la digestión. ¡Disfruta de su aroma delicioso no solo en taza!

Etiquetas

[café en la cocina](#)

[aliños con café](#)

[recetas con café](#)

[repostería](#)

[café](#)

[guisos con café](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar