

## Matiz

Reservado para los que saben de café

### Café Gourmet Café Colombiano



De lo suave a lo intenso





Para celebrar nuestro aniversario hemos hecho una selección con las mejores recetas, por supuesto, de cocina de mar; fáciles, prácticas y exquisitas para que brinde con nosotros por tantos años de pasión compartida por la brisa, el atardecer, la fauna, los paisajes y todo lo que nos regala el maravilloso mundo del mar. ¡Salud! Brindemos por la vida.

El cebiche más que una receta
es una técnica de marinada
en medios ácidos para preparar
frutos de mar que proviene
del Pacífico Sur, Asia y Oceanía
traída por inmigrantes
a las costas del pacífico de toda
américa hace cientos de años.
Las versiones colombianas
son extraordinarias como esta
muy popular de nuestras hermosas
playas desde Urabá hasta la Guajira
en donde le encimamos un ambiente
de fiesta y paisajes marinos únicos
en el mundo.

**3** libras de camarón pelado y desvenado, precocido o crudo

1/2 taza de cilantro

1 cucharada de ajo triturado

1/2 taza de vinagre blanco

1/2 taza de jugo de limón

2 cucharadas de salsa de ají picante

1 cucharada de aceite vegetal o de oliva

1/2 taza de cebolla roja picada

1 dado pequeño de jengibre triturado

mazorca de maíz niño blanco asado y desgranado

ají dulce en tiras delgadasPlátano verdeSal y pimientaAbundante aceite para freír



### **Preparación**

Ponga a marinar los camarones con la cebolla, el jengibre, el limón, el vinagre, el ajo, el ají dulce y la sal. Opcional, un poco de salsa de tomate. Corte los cascabeles de plátano en láminas delgadas con un pelapapas y fríalos hasta que queden crocantes y dorados. Sirva cada porción del cebiche en canoas formadas por los capachos de la mazorca y agregue el chócolo asado desgranado; acompañe con los cascabeles, ají y suero.



Uno de los mejores platos de esta hermosa isla colombiana son estas muelitas que se pueden comer en varios sitios del centro, alrededor del puente de los enamorados, Catalina, Bottom House y Manzanillo casi todo el año con ligeras variaciones; usualmente se acompañan con el fruto del árbol del pan frito, arroz de coco, ají criollo y una variación de la salsa pesto.





Sofreír los ajos en la mantequilla. Agregar las muelas de cangrejo con la leche, las hojas de albahaca, el perejil, la sal y la pimienta; tapar la olla y cocinar en bajo por unos 10 minutos.





El pulpo está presente en toda la cocina mediterránea desde España hasta el norte de África, pero sin duda, sus mejores y más célebres recetas son preparados con cebolla roja, aceituna, hierbas y abundante aceite de oliva; esta versión es clásica y muy fácil de preparar, es perfecta para usarse como entrada o para picar con un buen vino blanco.

## Ingredientes



### Preparación



Cocine el pulpo tapado en agua con un poco de sal durante 40 minutos hasta que ablande. Deje enfriar. Píquelo en trozos pequeños. Prepare la vinagreta con jugo de naranja, azúcar, balsámico, aceite de oliva, perejil, sal y pimienta. Disponga los vegetales, cubra con el pulpo, bañe todo con la vinagreta y sirva.

Otra forma muy popular de hacer pulpo es esta receta rica para picar en forma de tapas o montaditos que usted perfectamente puede servir sobre patacones y acompañar con ají y suero costeño. Cambiar el perejil liso por cilantro, y el vinagre de vino por alguno local para hacer una versión más caribeña.





### **Preparación**

Cocine el pulpo en alto con la olla tapada hasta que ablande y déjelo enfriar. Córtelo en trozos y mézclelo con los demás ingredientes. Repose en la nevera por una media hora antes de servir. Acompañe con pan francés, vino blanco o cerveza.





Este plato pertenece a la familia de los nuggets como se denominan en inglés o chicharrones en español; es una alternativa siempre rica para picar. Puede hacerlos con pescado o casi todos los mariscos que quiera. Se acompaña rico con aji, sour cream, suero costeño o alguna salsa agridulce como la honey-mustard. Esta versión la encuentra en kioscos playeros por todo el Caribe. Se acompaña con cerveza helada o ron con agua de coco. Los patacones le van muy bien como guarnición.

- 1 diente de ajo
- 1 libra de anillos de calamar
- 1 libra de camarones
- 2 huevos batidos
- **2** taza de harina
- 2 tazas de apanador o polvo de bizcocho Abundante aceite vegetal para freír

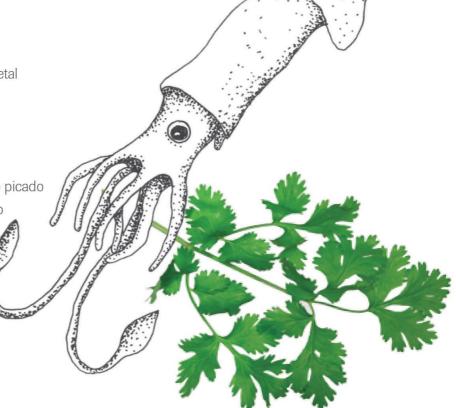
#### Salsa

1 taza de suero costeño

2 cucharadas de cilantro picado

**2** dientes de ajo triturado

limónSal y pimienta





### **Preparación**

Sale y enharine los mariscos; páselos por el huevo batido y luego por el apanador. Repose 15 minutos en la nevera. Precaliente el aceite en alto y fría hasta dorar. La combinación de leche de coco y curry es común a todo el caribe, por eso usted la puede hacer para acompañar muchísimos platos de cocina de mar, cerdo o pollo. Las mejores variaciones se hacen cambiando las hierbas o agregando ají picante a su gusto que contrastan maravillosamente la intensidad del curry con la dulzura y suavidad del coco.





### **Preparación**

Licue el coco con el agua, cuele, y ponga a hervir con el azúcar por 5 minutos. Póngale sal y pimienta a los calamares y dórelos en una sartén en alto. Agregue la leche de coco, el curry y el perejil y cocine hasta que la salsa reduzca y se torne dorada. Acompañe con patacones, suero y ají.





Conocida también como
"mechado" o "encocado", esta
receta se preparaba en otros
tiempos con tiburón tollo, muy
fácil de desmenuzar, cuando
no era una especie amenazada.
Hoy en día se prefieren pescados
como el bravo, el pargo
y el dorado. Con atún fresco
queda delicioso, según
la recomendación de El Cantil
Ecolodge, donde es una
de sus recetas más apetecidas.

### Ingredientes

3 libras de pescado

1 coco

taza de cebolla picada

taza de tomate maduro

1 diente de ajo



### **Preparación**

Matiz Reservado para los que saben de café Cocine el pescado en agua y desmenúcelo bien para que no queden espinas. Ralle el coco, sáquele 5 tazas de leche y ponga a hervir. Agregue a la leche de coco, la cebolla y el tomate rallados y los demás ingredientes picados. Adicione el color, pimienta, sal y el caldo de gallina. Por último, agregue el pescado desmenuzado. Se deja tapado a bajo fuego por unos 30 minutos. Se acompaña rico con patacones, suero y arroz blanco.

Una manera muy colombiana de disfrutar los frutos de mar con montones de versiones por todo el país. Coinciden los antropólogos e historiadores que se preparó por primera vez a finales del siglo XIX en Buenaventura es en donde aún hoy se comen probablemente las mejores, en hoteles, restaurantes y chazas cercanas al puerto a donde llegan infinidad de mariscos y pescados frescos. Con los años, la receta se volvió técnica y hoy se come preparada en bechamel, leche de coco, salsa rosada, gratinada o guisada.





**16** langostinos

1/2 libra de pulpo

1/2 libra de calamar

libra de mejillones o almejas

1/2 libra de pescado (opcional) de carne blanca

2 dientes de ajo
Mantequilla sal y pimienta
Vino blanco

#### Salsa bechamel

1 litro de leche

1 cubo de concentrado de pollo

3/4 taza de harina

1 cebolla blanca finamente picada

2 dientes de ajo
Un manojo de perejil liso

### Preparación

Ponga la mantequilla con el ajo a dorar. Adicione el pulpo, baje la temperatura y cocine en bajo hasta que ablande. Ponga en alto el calor y adicione los otros mariscos y el pescado. Aparte para la bechamel, saltee el resto del ajo con la mantequilla y la cebolla hasta quebrantar. Adicione la harina revolviendo por unos 3 minutos. Agregue la leche tibia y revuelva hasta espesar. Deje hervir en bajo por 5 minutos revolviendo constantemente; al final póngale un poco de vino blanco. Agregue los mariscos y el pescado adicione el perejil. Opcional un poco de parmesano rallado y gratinar al horno hasta dorar.

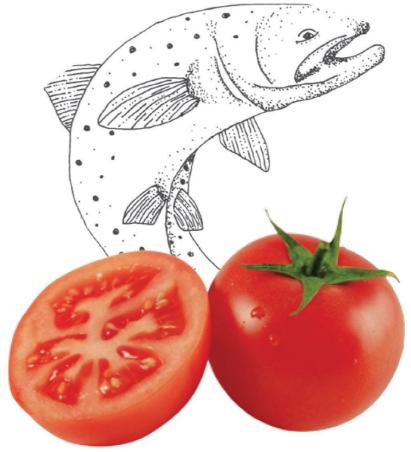




El coco, el pescado y el plátano son la base de la alimentación de las comunidades del Pacífico colombiano. Muchas recetas de la región se preparan a partir del coco cuya leche es el líquido de cocción común a exquisiteces propias de gran parte de los países que tienen costa sobre este océano fuente de riqueza marina única.

### Ingredientes

- 4 libras de pescado en filete
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1 coco picado
- 1 taza de cebolla blanca
- 1 taza de tomate picado
- 2 dientes de ajo triturado
- 2 hojas de albahaca fresca
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 taza de cebolla junca picada
- 1 pimentón
- 1 cubo de caldo de gallina
- cucharadas de aceite vegetalSal y pimienta al gusto



### Preparación



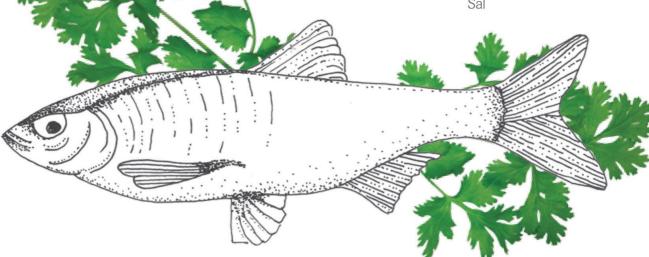
Marine el pescado con limón, sal y pimienta durante 20 minutos. Licue el coco, con 4 tazas de agua tibia, cuele y reserve. Saltee el pescado en el aceite hasta que empiece a dorar, agregue los demás ingredientes picados y las hierbas y cocine por unos cinco minutos. Adicione la leche de coco con el caldo, espere a que hierva, baje el calor y cocine por 15 minutos más. Acompañe con arroz blanco y patacones.

Sorprenda a sus invitados con esta técnica que combina la receta clásica costeña con el concepto de los purés de hierbas en aceite de oliva. Puede hacerlo frito o en un nido cerrado de papel de aluminio o papillote, si lo prefiere más liviano. Asegúrese siempre de quitarle toda la grasa al pescado, lo mismo que venas o nervios. Puede rollar el pescado si tiene muchas espinas y si le gusta el frito crocante cartagenero. Cualquier pescado preferiblemente de carne blanca le va a quedar delicioso.



# Ingredientes

- I pescado entero
- 1 taza de cilantro
- **3/4** de taza de un buen aceite vegetal o de oliva
- **2** dientes de ajo Abundante aceite en alto
- taza de harina de trigo Sal



### **Preparación**

Prepare el puré de hierbas en la licuadora con el cilantro, el aceite y el ajo. Frote con abundante puré el pescado por dentro. Enharínelo por la piel y fría en el aceite muy caliente hasta dorar. Retire el exceso de grasa y sale. Acompañe con ají, yuca, suero y una buena cerveza.





Uno de los destinos gastronómicos más interesantes del Caribe, sin duda, son las célebres Blue Mountains en Jamaica por la conjugación de culturas africanas, rastas, europeas y latinas. En la cima de estas montañas reconocidas por producir uno de los mejores cafés del mundo, cientos de puestos callejeros ofrecen una gran diversidad de platos como este pescado que usualmente se hace a la parrilla pero que usted puede preparar delicioso en el horno.

## Ingredientes

6 filetes de pescado blanco sin piel

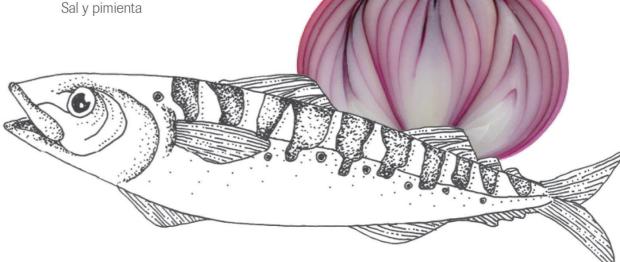
2 cucharadas de aceite

1/2 taza de jugo de limón

cebolla roja cortada en arospimentón cortado en aros

2 cucharadas de tomillo

1 cucharada de sal de ajo



### **Preparación**



Marine los filetes con sal, pimienta, sal de ajo y jugo del limón y repose por 15 minutos en la nevera. Selle los filetes en un sartén en alto con el aceite. Ponga los filetes en un molde, cubra con la cebolla, el pimentón y el tomillo. Ase durante unos 15 minutos en el horno precalentado a 300°.

Este plato de origen nórdico que reúne la frescura del salmón con el crocante del hojaldre es perfecto para una ocasión muy especial.
Su sabor delicado merece ser acompañado por un buen vino blanco. Prepare una salsa con crema de leche, limón y cebollina para acompañar.





500 gramos de masa de hojaldre
libras de salmón en filetes
de unos 5 cm sin piel
1/2 taza de miel
2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
Sal y pimienta al gusto
Crema de leche
Cebollina
Limón

### Preparación

Marine el salmón con la miel, sal y pimienta, Precaliente el horno a 250°. Corte el hojaldre en partes iguales de tamaño suficiente para envolver cada filete de salmón y frótelos con un poco de mantequilla y el huevo batido antes de armar el crocante. Disponga los filetes en una lata de horno no muy pegados uno del otro y hornee hasta dorar. Mezcle la crema de leche con el limón y la cebollina para la salsa.





Esta receta está inspirada en el exquisito arroz Buenaventura, una maravillosa variación criolla de la paella, técnicamente de la familia de los arroces fritos asiáticos que facilitan mucho su elaboración por lo que es muy popular entre las comunidades costeras del Pacífico suramericano. El tamarindo le da un toque muy especial por el contraste agridulce con la salsa de soya. Puede agregarle pollo o pierna de cerdo picada.

## Ingredientes

2 libras de langostinos, camarones, pulpo y/o calamar

2 dientes de ajo triturados

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de aceite de oliva

4 hojas de laurel

taza de apio picado

1 taza de zanahoria picada

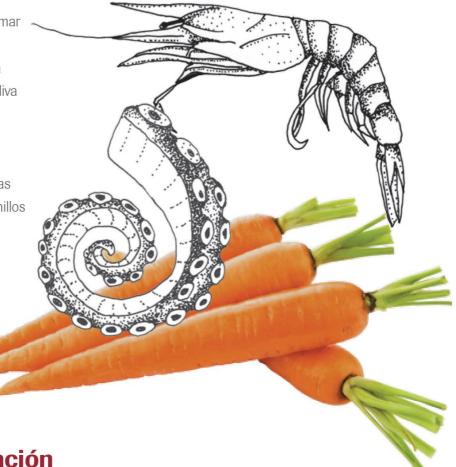
1 taza de pimentón en julianas

1 taza de cebolla junca en anillos

taza de concentrado de tamarindo con azúcar

1/2 taza de salsa de soya

Arroz blanco preparado
a la manera tradicional



### Preparación

En un wok o sartén grande mezcle la mantequilla con el aceite, saltee los vegetales con el ajo y el laurel hasta que empiecen a dorar. Agregue los mariscos revolviendo por unos dos minutos más. Adicione el concentrado de tamarindo, la soya y el laurel y saltee hasta que la salsa reduzca un poco. Vierta el arroz, mezcle todo hasta que caliente bien y sirva. Puede agregar perejil o cilantro picado y ajonjolí.



Este postre de la familia de las leches asadas expresa lo mejor de los sabores dulces populares de nuestra costa Atlántica en donde usualmente lo hacen con coco "biche" pero que usted tranquilamente lo puede hacer con el que tenga a mano ya que no siempre es fácil conseguirlo sin madurar en el interior del país.





### Preparación

Se ralla el coco y se pone a saltear con el azúcar hasta caramelizar. Se agrega la mitad de la leche, la canela y la nuez moscada. Se deja hervir 10 minutos y luego se adiciona la leche restante con la maizena diluida y las yemas batidas. Se cocina revolviendo por 20 minutos más, se retira la canela y se vierte en un molde. Se resposa en la nevera por unas 4 horas y se sirve frío.

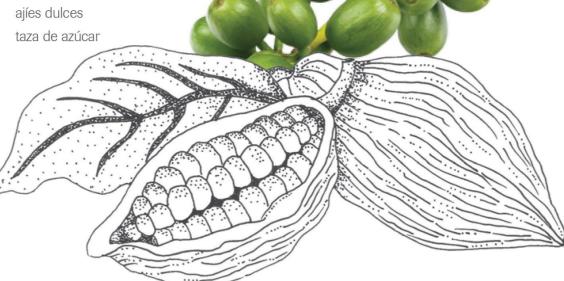




Esta maravilla dulce combina magistralmente algunos de los mejores sabores de Colombia: café, Chocolate Santander y ají. En la Serranía de los Yariguíes, en el departamento de Santander, miles de familias cultivan el cacao con el que se elabora el Chocolate de origen Santander, hoy por hoy uno de los más premiados en concursos de repostería en el mundo.

### Ingredientes

- tazas de helado de chocolate
- taza de café negro fuerte tibio
- 1/2 taza de chocolate Santander rallado
- 1



### **Preparación**



Ponga el azúcar en un sartén a fuego medio para hacer un caramelo y agregue los ajíes, revolviéndolos. Retire los ajíes una vez se acaramelen. Aparte, en un bowl bata el helado con el café hasta obtener una leche malteada espesa. Sirva en copas, agregue el chocolate rallado y dos ajíes en cada porción. Para los amantes del pique, puede hacerlo con su ají picante favorito.

### RECETAS CON









#### Ingredientes

- taza de café Matiz Escarlata preparado y frío
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- **5** cubos de hielo

### **Preparación**

Licuar a baja velocidad hasta obtener una textura uniforme. Decorar con una rodaja de limón.

#### Ingredientes

- 1 Espresso recién preparado con Matiz Ébano
- 1 onza de leche condensada
- cucharada postrera de coco deshidratado
   Crema chantilly o crema batida

#### **Preparación**

Dorar a fuego lento el coco deshidratado (2 minutos) Preparar un espresso con Matiz Ébano directamente en una jarra pequeña con vertedor.

Agregar a una copa transparente, la leche condensada, el espresso recién preparado y decorar la superficie con crema chantilly, agregándola lentamente y en forma circular, de los bordes de la copa hacia el centro. Adornar con coco deshidratado y dorado.

### Ingredientes

- 1 espresso recién preparado con Matiz Ébano
- 1 bola de helado

### **Preparación**

Adicionar el helado a una copa o a un vaso de cristal. Agregar sobre el helado, el espresso recién preparado.

