Capuchino de flor de calabaza, huitlacoche y de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de coco

Leche de coco: 400 cc

Aire de epazote

Polvo de epazote morado: 3 cdas.
Leche: 400 cc
Epazote: 250 g
Lecitina de soja: 1 cda.

Aire de requesón

Leche: 400 cc
Sal: A gusto
Lecitina de soja: 1 cda.
Requeson: 200 g

Capuchino de flor de calabaza

Leche: 250 cc
Cebolla: 1 Unidad
Epazote verde: 6 Hojas
Pimienta blanca, roja y negra: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Sal de mar: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 20 cc
Crema de leche: 500 cc
Flores de calabaza: 1 k

Capuchino de hongos

Leche: 250 cc
Cebolla: 1 Unidad

Pimienta blanca, roja y negra: A gusto
Sal de mar: A gusto
Variedad de Hongos frescos: 500 g
Hoja Santa: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Crema de leche: 500 cc
Aceite De Oliva: 20 cc

Capuchino de Huitlacoche

Leche: 250 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Crema de leche: 500 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Chile serrano: 1 Unidad
Sal de mar: A gusto
Huitlacoche: 500 g
Epazote morado: 6 Hojas

Preparación de la Receta

Capuchino de hongos

- Pele y pique el *ajo*.
- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Corte los **hongos** en juliana.
- Corte la hoja santa en chiffonade.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo*, cuando comience a dorarse incorpore la *cebolla*, una vez transparente agregue los *hongos* junto con la hoja santa, saltee a fuego bajo durante aproximadamente 15 a 20 minutos sin tocarlos, cuando estén dorados sazone con sal de mar y pimienta blanca, roja y negra recién molidas, transcurrido el tiempo de cocción agregue la leche junto con la *crema* de leche.

Capuchino de Huitlacoche

- Pele y pique el *ajo*.
- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Corte el **huitlacoche** en trozos pequeños.
- Corte el *chile* serrano en aros.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el *ajo*, cuando comience a dorarse incorpore la *cebolla*, una vez transparente agregue el *huitlacoche*, cocine a fuego bajo sin moverlo durante aproximadamente 15 minutos, transcurrido el tiempo de cocción añada el *chile* serrano y las hojas de *epazote* morado, sazone con sal de mar, cocine cinco minutos mas y agregue la leche junto con la *crema* de leche.

Capuchino de flor de calabaza

- Pele y pique el *ajo*.
- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Quite el tallo y los pistilos de las flores de **calabaza**.

- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el *ajo*, cuando comience a dorarse incorpore la *cebolla*, una vez transparente agregue las flores de *calabaza*, sazone con pimienta blanca, negra y roja, incorpore las hojas de *epazote* verde y cocine a fuego bajo durante aproximadamente 10 minutos, sazone con sal de mar, transcurrido el tiempo de cocción agregue la leche junto con la *crema* de leche.

Aire de requesón

- En una licuadora coloque la leche junto con el *requesón* y condimente con sal, licue, luego vuelque dentro de una olla y lleve a fuego medio, una vez que rompa hervor incorpore la lecitina de soja, emulsione con un mixer y por ultimo tamice.

Aire de epazote

- En un bowl coloque la leche junto con las hojas de *epazote* y deje reposar durante 8 a 12 horas para que la leche tome el sabor del *epazote*, luego cuele, vierta dentro de una olla y lleve a fuego, una vez que rompa hervor agregue la lecitina y el polvo de *epazote* y mezcle con un mixer, por ultimo cuele y reserve.

Aire de coco

- Vierta la leche de coco en una olla y lleve a fuego hasta que rompa hervor.

Armado

- Una vez que las tres preparaciones de capuchino rompan hervor lícuelas por separado y tamícelas.
- Llene tres cuarta parte de las tazas de capuchino con las diferentes preparaciones, de flor de *calabaza*, de *hongos* y *huitlacoche*.
- Al momento de servir levante los aires con un mixer.

Presentación

- Decore el capuchino de *hongos* con el aire de *requesón*, el capuchino de flor de *calabaza* con aire de coco y el capuchino de *huitlacoche* con aire de *epazote*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capuchino-de-flor-de-calabaza-huitlacoche-y-de-hongos