



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

<https://baristacasero.com/>

DATOS DE LA RECETA

Raciones: 2 vasos grandes

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de enfriado del café: 10-15 minutos

Tiempo total: 20-25 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de receta: Bebida fría / postre con café

Cafetera recomendada: Espresso, cafetera italiana, cápsulas intensas o cold brew concentrado

INGREDIENTES

- 120 ml de café intenso frío
- 180 ml de leche fría
- 2 bolas grandes de helado de Oreo, vainilla o nata
- 4 galletas Oreo
- 1 taza de hielo
- 1 cucharada de sirope de chocolate, opcional
- Nata montada, opcional
- Oreo triturada extra para decorar

UTENSILIOS

- Licuadora o batidora de vaso
- Vaso alto
- Cuchara larga
- Bolsa, rodillo o cuchillo para triturar las Oreo

TRUCOS PARA QUE QUEDE PERFECTO

- ✓ Usa café frío y concentrado para que el sabor no se pierda entre el helado y las Oreo.
- ✓ No añadas azúcar al principio: el helado y las galletas ya aportan bastante dulzor.
- ✓ Para una versión más espesa, añade una bola extra de helado o reduce un poco la leche.
- ✓ Para una versión menos dulce, usa helado de nata o vainilla y evita el sirope.
- ✓ Sirve la bebida justo después de prepararla para mantener la textura cremosa y el contraste crujiente de las Oreo.

Café con helado de Oreo

Receta cremosa, fría y fácil para preparar en casa

Un café frío con helado de Oreo, galletas trituradas y una textura cremosa perfecta para disfrutar como bebida refrescante o postre rápido. Ideal para días calurosos, meriendas especiales o cuando quieres preparar algo dulce con sabor a cafetería sin complicarte.



PREPARACIÓN PASO A PASO

- 1** Prepara un café intenso con espresso, cafetera italiana, cápsulas, cold brew concentrado o café soluble fuerte.
- 2** Deja enfriar el café por completo. Este paso es importante para que el helado no se derrita demasiado rápido y la bebida mantenga una textura cremosa.
- 3** Tritura las galletas Oreo en trozos medianos. Evita hacerlas polvo para conservar ese toque crujiente en cada sorbo.
- 4** Añade a la licuadora el café frío, la leche, el helado, el hielo y parte de las Oreo trituradas.
- 5** Licúa durante 10-15 segundos, solo hasta conseguir una mezcla cremosa. No batas demasiado para evitar que quede muy líquida.
- 6** Decora el interior del vaso con sirope de chocolate si quieres una presentación más golosa.
- 7** Sirve la mezcla en el vaso y termina con nata montada, Oreo triturada y una bola extra de helado si quieres un acabado más irresistible.

VARIACIONES RÁPIDAS

- Versión frappé:** añade más hielo y licúa hasta conseguir una textura espesa.
- Versión postre:** sirve en copa con capas de Oreo triturada, helado, café frío y nata montada.
- Versión intensa:** usa espresso doble o café de cafetera italiana bien cargado.
- Versión suave:** usa cold brew o café de prensa francesa concentrado.
- Versión sin lactosa:** utiliza leche sin lactosa o bebida vegetal y un helado apto.

NOTA FINAL

Este café con helado de Oreo queda mejor recién preparado. Puedes dejar listo el café frío y las Oreo trituradas con antelación, pero mezcla todo justo antes de servir para que conserve su textura cremosa y fresca.

