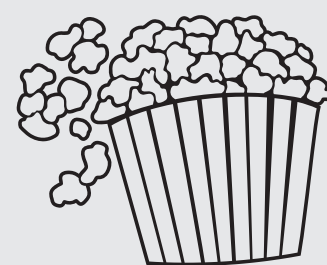
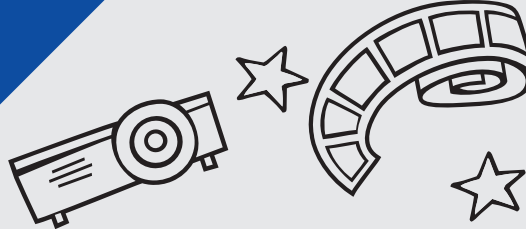


Medalla de oro en cocina  
con Usain Bolt y Epson



Cine al aire libre

## Palomitas de maíz dulces y batido

Palomitas de maíz Marmite

Racimos de palomitas de maíz con chocolate

Batido de moka sin lácteos

Los cines al aire libre son cada vez más populares. Si no puedes acudir a un evento organizado, usa un proyector Epson y ¡celebra tu propia noche de cine en el jardín.! Llévate tus aperitivos, mantas, pufs y luces de guirnalda y ponte cómodo ¡para ver tu película favorita!.

Usain Bolt



Cantidad: **2 porciones**  
Tiempo de preparación: **20 minutos**  
Tiempo de cocción: **15 minutos**

### Ingredientes

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 150 g de maíz
- 100 g de chocolate negro del 70 % (partido en trozos)
- 50 g de malvaviscos veganos
- 50 g de albaricoques deshidratados picados
- 50 g de mantequilla vegetal para untar
- 1 cucharadita de extracto de levadura
- 120 ml de café expreso recién preparado o 4 cucharaditas de café instantáneo preparado con 120 ml de agua hirviendo
- 300 ml de leche de avellanas o almendras, o cualquier leche vegetal de tu elección
- 200 g de helado de chocolate sin lácteos
- 2 plátanos maduros
- 1 puñado de hielo (opcional)



Apto para veganos o intolerantes a los lácteos.

Esta receta se ha creado con fines de entretenimiento y debe utilizarse por personas con la debida capacidad técnica, a su propia discreción y riesgo. Antes de probar esta receta recomendamos comprobar si se tiene alergia a alguno de los ingredientes.

EPSON®

# Palomitas de maíz dulces y batido

1



Prepara las **palomitas de maíz**. Para obtener los mejores resultados, hazlo a pequeñas tandas de 50 g a la vez.

**Pon el aceite y el maíz** en una cacerola grande con tapa ajustable y ponla en el fogón a fuego medio. Coloca la tapa y calienta hasta que escuches el primer estallido de las palomitas de maíz; ajusta el fuego a medio-bajo a continuación. Cuando empieces a escuchar muchos estallidos, agita el recipiente. Sigue agitando con frecuencia hasta que paren los estallidos. Apaga el fuego.

Si utilizas el **microondas**, pon el maíz en un recipiente grande apto para microondas (no añadas aceite). Cúbrela completamente con un plato apto para microondas. Cocínalos a 900 W de potencia un par de minutos cada vez, para asegurarte de que no se quemen. Sigue hasta que la mayor parte del maíz haya estallado, de 4 a 5 minutos. Retira el maíz que ya ha estallado y vuelve a colocar los granos que no hayan estallado en el recipiente. Tápalo de nuevo y dales otro minuto más o menos hasta que haya saltado la mayor cantidad posible. Desecha los granos que no hayan estallado. Ten cuidado de no quemar el maíz.

2



Para derretir el **chocolate**, llena una cacerola mediana con 2-3 cm de agua. Ponla a fuego medio y deja que hierva a fuego lento. Coloca un recipiente resistente al calor encima de la sartén que se ajuste perfectamente pero sin tocar el agua. Pon el fuego a nivel bajo. Añade el chocolate al bol y deja que se derrita durante 4-5 minutos, removiendo regularmente.

3



Recubre una bandeja con papel de hornear y extiende un tercio de las **palomitas de maíz cocinadas** con los **malvaviscos**. Usa una cuchara para rociar la mitad del chocolate por encima y que todo quede unido. Esparce los **albaricoques** sobre el chocolate y rocía con el chocolate restante. Déjalo reposar.

4



Pasa los dos tercios restantes del maíz que ya ha estallado a un recipiente grande. Pon la **mantequilla vegetal** en una sartén pequeña con el **extracto de levadura** y derrítela suavemente a fuego lento. Retíralo del fuego y viértelo sobre las palomitas de maíz. Mezcla para cubrir el maíz uniformemente y déjalo enfriar.

5



Prepara el batido de moka. Una vez que el **café** esté frío, viértelo en una licuadora junto con la **leche vegetal** o de **frutos secos** y el **helado de chocolate sin lácteos**. Quita la piel a los **plátanos** y añade la pulpa. Mézclalo hasta que quede fluido y añade unos cuantos cubitos de **hielo** a tu gusto.

6



Divide los racimos de palomitas de maíz con chocolate y colócalos en recipientes adecuados. Coloca las palomitas de maíz Marmite en un recipiente separado.

Pon el batido en un recipiente Thermo o en vasos isotérmicos para mantenerlo frío. ¡Relájate y disfruta de la película!

## Consejos ganadores del chef Usain

Hay muchos productos veganos y aptos para intolerantes a los productos lácteos, así que elige tu mantequilla o leche favorita.

Utiliza un chocolate negro con alto contenido de sólidos (70 % o más) y comprueba la etiqueta para asegurarte de que cumple los requisitos para productos veganos o sin lácteos.

Prueba una leche chocolatada sin lácteos y añade helado vegano de vainilla con café como combinación alternativa mezclada con el plátano maduro.

No desperdices nunca plátanos demasiado maduros: quítales la piel, congélalos y ponlos directamente en los batidos.