

Fecha: 25-12-2021  
Medio: El Líder  
Supl.: El Líder  
Tipo: Tendencias  
Título: ¿Fanático de la cola de mono? Estos cuatro postres permiten saborearla

Pág.: 24  
Cm2: 590,7  
VPE: \$ 539.872

Tiraje: 5.200  
Lectoria: 15.600  
Favorabilidad: ☐ No Definida

## [COCINA]

# ¿Fanático de la cola de mono? Estos cuatro postres permiten saborearla

Un postre tres leches, un cheesecake, un mousse y un flan son las alternativas para endulzar las fiestas de fin de año.

Natividad Espinoza R.


### APTA PARA TODOS

Uno de los sabores navideños más tradicionales en Chile es el de la aromática cola de mono. Una bebida con café, canela, clavo de olor, cáscara de naranja, leche y aguardiente como ingredientes fundamentales, aunque éste último es opcional.

Pero esta delicia típica de las fiestas de fin de año no sólo puede beberse, sino que también comerse. ¿Cómo? Incorporándola como ingrediente principal en deliciosos postres.

Aquí, cuatro creativas recetas creadas por exper-

Si bien tradicionalmente la cola de mono es una bebida que contiene alcohol, es posible prepararla prescindiendo del aguardiente o pisco, a fin de hacerla apta para los menores de edad. Se pueden encontrar recetas con y sin alcohol en varios sitios web y también redes sociales.

tos en cocina para disfrutar de la cola de mono en diferentes formatos: un cheesecake, un flan, un mousse y un postre tres leches. Ideales para dar el toque dulce a la cena de Nochebuena. 

### CHEESECAKE DE COLA DE MONO

POR CAMILA (CAMI.VDIAZ)

#### Ingredientes

**Para la base**  
-170 gr de galletas sin azúcar  
-¼ taza de mantequilla de maní  
-1 cda. de jarabe de agave o miel  
-1 cda. de cacao en polvo  
-1 cda. de agua

#### Para el relleno

-300 gr de queso crema bajo en grasa  
-3 huevos  
-1 yogur natural  
-60 ml de leche descremada  
-1 cda. de esencia de cola de mono  
-120 gr de alulosa  
-1 cda. de café instantáneo  
-1 cda. de esencia de vainilla  
-¼ cda. de canela en polvo  
-¼ cda. de clavo de olor en polvo

#### Para el ganache de chocolate

-60 ml de leche descremada  
-100 gr de chips de chocolate

#### Preparación

En un bowl triturar las galletas con un tenedor o en un procesador y mezclar con la mantequilla de maní, agua y agave o miel. Poner la mezcla en la base de un



molde desmontable y hornear a 180°C por 10 minutos.

En una taza agregar la leche descremada y mezclar con el café. Luego, poner en un bowl el queso crema, el yogur y finalmente el café con leche. Añadir los huevos, endulzante, especias (vainilla y cola de mono), canela y clavo de olor. Mezclar muy bien, sin batir. Verter la mezcla sobre la base y hornear a baño María a 160°C durante 80 minutos. Una vez listo, dejar enfriar y refrigerar por unas tres horas.

Para el ganache de chocolate derretir la leche con los chips de chocolate en el microondas y decorar el cheesecake. Decorar con berries, chips de chocolate y nueces.

### POSTRE TRES LECHES DE COLA DE MONO

POR PILAR WOLOSZYN (@PILARWOLOSZYN, WWW.CONFIESOQUECOCINO.COM)

#### Ingredientes

**Para el bizcocho**  
-8 huevos grandes  
-1 taza de azúcar  
-1 cda. de sal  
-1 ½ taza de harina  
-2 cdtas. de polvos de hornear  
-1 cda. de esencia de vainilla

#### Para la cola de mono

-500 ml de mezcla comercial de tres leches  
-5 granos de pimienta de color  
-6 clavos de olor  
-2 shots de café  
-¼ taza de aguardiente o pisco

#### Para servir

-merengue  
-nuez moscada rallada o molida  
-cacao amargo en polvo



#### Preparación

Para el bizcocho, precalentar el horno a 180°C y forrar una lata de horno con papel mantequilla. En un bowl, poner los huevos, el azúcar y la sal. Batir a velocidad máxima por cinco minutos. Agre-

gar la vainilla y batir por otros cinco minutos más. Incorporar la harina poco a poco, revolviendo con una espátula y procurando no dejar grumos. Verter la mezcla sobre la lata forrada y nivelar la superficie.

Hornear la mezcla durante 30 minutos. Retirar, dejar enfriar y sacar el papel mantequilla, dejando el bizcocho en una superficie limpia y lisa.

Para la cola de mono, poner a calentar en una ollita las tres leches con las especias. Hacer hervir suavemente unos tres minutos. Retirar y dejar enfriar hasta que se infusione bien. Colar. Agregar el café y el licor. Reservar.

Finalmente, armar el postre. Para esto, cortar el bizcocho en círculos que quepan dentro de los seis vasos que se quieren usar para servir. Luego, poner un círculo en cada vaso, haciéndoles pequeños hoyitos con un palillo. Verter un poco de cola de mono en cada vaso, repartiéndola en partes iguales.

Decorar los postres con copos de merengue encima, nuez moscada y cacao en polvo.



### FLAN SENCILLO DE COLA DE MONO

POR CHEF ALEJANDRO RAMÍREZ

#### Ingredientes

-1 caja de flan de vainilla  
-1 litro de leche  
-1 cda. de café instantáneo  
-6 cdtas de esencia de cola de mono  
-salsa de caramelo

#### Preparación

Disolver el flan de vainilla en una olla junto con la leche. Llevar a fuego lento y dejarlo hervir durante unos minutos. Retirar la mezcla del fuego y agregar el café y la esencia de cola de mono. Revolver muy bien. Verter la mezcla en un molde o en varios moldes pequeños y llevarla al refrigerador hasta que cuaje. Al servir, agregar salsa de caramelo.

### MOUSSE DE COLA DE MONO

POR ESTER PERA (CHEF DE KORB)

#### Ingredientes

-200 ml de crema de leche semibatida  
-200 ml de cola de mono  
-2 sobres de gelatina sin sabor  
-½ taza de agua fría  
-1 cda. de manjar  
-2 claras de huevo  
-½ taza de azúcar de coco orgánico

#### Preparación

Disolver en un bowl los dos sobres de gelatina junto al agua hirviendo. Dejar hidratar y reservar.

En una olla agregar los 200 ml de crema de leche semibatida hasta que infle y comenzar a revolver en sentido de las manecillas del reloj. Mantener uniforme a temperatura baja. Reservar.

En otro bowl batir suavemente la cola de mono junto con el manjar.



Posteriormente, mezclar la crema semibatida inflada junto a la gelatina hidratada y también añadir los 200 ml de la cola de mono con movimientos envolventes. Usar las claras y el azúcar de coco para hacer un merengue a gusto, se recomienda el suizo. Vaciar en copas, agregando la mezcla por encima el merengue y dejar reposar por tres horas en el refrigerador.