



## CAPÍTULO I

# Siempre con buena leche

La leche es un alimento tan completo que es suficiente para alimentar al cachorro durante la primera parte de su vida. Podríamos decir que es un "SUPER-ALIMENTO".

Al contrario que los animales, los humanos seguimos tomando leche durante la edad adulta.



## COCINA A CONCIENCIA



Normalmente no consumimos la leche tal como sale de la vaca o la cabra, sino después de un proceso de **pasteurización** y **homogeneización** que tiene como objeto eliminar las bacterias y permitir su conservación y su consumo sin riesgo.



## CREMA DE CHOCOLATE

¿Qué necesitas? (para 6 vasitos):

- 150 g de chocolate negro
- 200 ml de leche entera templada
- 6 petit-suisse naturales azucarados





### ¿Cómo se hace?

1. Coloca el **chocolate** troceado en un recipiente y mételo en el microondas a temperatura baja. Comprueba su estado cada 40 segundos para evitar que se queme. Sácalo cuando esté fundido (tarda unos minutos).
2. Añade la **leche** y las gotas de esencia de **vainilla**. Remueve con cuidado.
3. Bate el contenido de los **petit-suisse** con un tenedor durante un par de minutos. Añádelo a la mezcla anterior.
4. Vierte la crema en los vasitos y déjalos reposar en el frigorífico durante al menos 3 horas.





### El truco del almendruco

¿Por qué el Cola-Cao se disuelve mejor en leche caliente? ¿Por qué removemos la leche para disolverlo? De hecho el cacao no se disuelve nunca en la leche,

simplemente se crea una emulsión, es decir se divide en partículas pequeñísimas que se mezclan uniformemente con la leche. Al calentar la leche, al igual que al remover con una cuchara, las moléculas de líquido se mueven más rápido facilitando la mezcla y la emulsión del cacao.

El Cola-Cao clásico sólo se “disolvía” (emulsionaba) cuando la leche estaba caliente. Últimamente han aparecido en el mercado nuevos productos como el Nesquik y el Cola-Cao



