



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

baristacasero.com

Café con cardamomo

AROMÁTICO
• EQUILIBRADO •
Y RECONFORTANTE



DESCRIPCIÓN BREVE:

Una receta fácil y aromática para preparar café con cardamomo verde en prensa francesa. El resultado es una bebida equilibrada, con notas florales, cítricas y ligeramente especiadas.

FICHA RÁPIDA



Categoría:
Bebidas



Tipo de cocina:
Inspiración
oriental



Método:
Prensa
francesa



Dificultad:
Fácil



Raciones:
1 taza grande



Preparación:
3 minutos



Infusión:
4 minutos



Tiempo total:
7 minutos

INGREDIENTES

- 15 gramos de café molido medio-grueso
- 250 mililitros de agua
- 1 vaina de cardamomo verde
- Azúcar o miel al gusto, opcional
- Leche o bebida vegetal, opcional

UTENSILIOS

- Prensa francesa
- Hervidor o cazo
- Mortero o cuchillo
- Cuchara
- Taza



PREPARACIÓN

- Calienta los 250 mililitros de agua hasta que esté a punto de hervir, entre 92 y 96 °C.
- Abre ligeramente la vaina de cardamomo con un cuchillo o mortero.
- Añade el café molido y la vaina de cardamomo a la prensa francesa.
- Vierte el agua caliente sobre el café y el cardamomo.
- Remueve suavemente para humedecer bien todo.
- Coloca la tapa sin bajar todavía el émbolo.
- Deja infusionar durante 4 minutos.
- Baja el émbolo lentamente y sirve de inmediato.
- Endulza o añade leche solo si lo deseas.

Consejo: Usa cardamomo fresco para obtener un aroma más intenso y natural.

NOTAS Y CONSEJOS

- Para un sabor suave, utiliza media vaina.
- Para una intensidad equilibrada, utiliza una vaina.
- Para un café muy especiado, utiliza dos vainas.
- El cardamomo verde es más adecuado que el negro.
- Abre la vaina justo antes de preparar el café.
- No pulverices demasiado las semillas.
- Si usas molinillo, el aroma puede quedar en preparaciones posteriores.

ADAPTACIÓN A OTRAS CAFETERAS



Cafetera italiana o moka:
usa las semillas de media vaina y mézclalas suavemente con el café molido.



Cafetera de goteo:
usa una o dos vainas abiertas por cada 500 mililitros de agua.



Filtro manual:
comienza con media vaina por taza.



Espresso o cápsulas:
prepara el café y añade leche infusionada con cardamomo o una pizca mínima de cardamomo molido.



Cold brew:
usa 60 gramos de café, 1 litro de agua y 2 o 3 vainas infusionadas de 12 a 16 horas.

CONSERVACIÓN

Esta bebida se disfruta mejor recién preparada. También puede conservarse en el refrigerador durante un máximo de 24 horas y servirse con hielo.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA POR RACIÓN



Calorías:
5 kcal



Carbohidratos:
1 g



Proteínas:
0 g



Grasas:
0 g



Azúcares:
0 g