



**BARISTA
CASERO**

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Café con jengibre

Receta picante y reconfortante

Un clásico reconfortante que combina la intensidad del café con el toque picante y aromático del jengibre fresco. Ideal para despertar tus sentidos, mejorar la digestión y disfrutar de un momento cálido y revitalizante.



Empieza con poco jengibre y ajusta la intensidad después de probar

PREPARACIÓN 2 minutos	ELABORACIÓN 5 minutos	TIEMPO TOTAL 7 minutos	PORCIONES 1 taza	DIFICULTAD Fácil	NIVEL DE PICANTE Medio y ajustable	TIPO DE RECETA Bebida caliente
---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	----------------------------	----------------------------	--	--

CAFETERAS COMPATIBLES

Mejores usos destacados

	Prensa francesa	Cuerpo intenso y sabor pleno.
	Cafetera italiana	Sabor concentrado y aromático.
	Cafetera de goteo	Taza limpia y balanceada.
	Filtro manual	Mayor control y claridad.
	Máquina de espresso	Base intensa para un sabor picante.
	Cafetera de cápsulas	Rápido y práctico, sabor consistente.
	AeroPress	Versátil y con cuerpo suave.
	Café soluble	La opción más rápida para disfrutar.

INGREDIENTES

- 220-240 ml de café caliente con cuerpo
- 2 láminas finas de jengibre fresco, 2-3 g
- 1 cucharadita de miel, opcional
- 30-60 ml de leche o bebida vegetal, opcional
- 1 pizca pequeña de canela, opcional

SUSTITUCIONES DEL JENGIBRE FRESCO

- Jengibre en polvo: usa 1/4 de cucharadita y ajusta al gusto.
- Jengibre cristalizado: pica muy fino y usa 1/2 cucharadita.
- Jugo de jengibre: usa 1/2-1 cucharadita para un toque más sutil.

PREPARACIÓN EN 6 PASOS

- 1 Prepara tu café favorito con el método de tu elección.
- 2 Pela el jengibre y corta 2 láminas finas (2-3 g).
- 3 Coloca las láminas de jengibre en tu taza.
- 4 Vierte el café caliente sobre el jengibre.
- 5 Deja reposar 2-4 minutos según la intensidad deseada.
- 6 Retira el jengibre, agrega miel, leche y canela si deseas. Mezcla y disfruta caliente.

ESCALA RÁPIDA DE PICANTE

NIVEL	CANTIDAD DE JENGIBRE	TIEMPO DE INFUSIÓN
Suave	1 lámina fina	1 minuto
Media	2 láminas 2-3 g	2-3 minutos
Intensa	4-5 g	hasta 4 minutos

CÓMO CORREGIR LA RECETA

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	CÓMO CORREGIR
Demasiado picante	Exceso de jengibre o tiempo largo	Reduce la cantidad o el tiempo de infusión. Agrega más leche o miel.
Poco sabor a jengibre	Poca cantidad o tiempo corto	Aumenta las láminas o deja reposar más tiempo.
Sabor desbalanceado	Exceso de miel o leche	Reduce los endulzantes o usa menos leche.
Muy suave	Poco café o diluido	Usa café más concentrado.

★ VARIACIONES RÁPIDAS

Café con jengibre y limón



Agrega unas gotas de limón para un toque cítrico.

Café especiado



Añade una pizca de nuez moscada o cardamomo.

Café cremoso



Usa leche espumada para una textura suave.

Café helado con jengibre



Prepara fuerte, enfría y sirve con hielo.

NOTA FINAL

El jengibre es natural y poderoso, por eso pequeños cambios hacen una gran diferencia. Escucha tu gusto y encuentra tu punto perfecto.



¡Más café, más inspiración!

Descubre recetas, trucos y guías para llevar tu pasión por el café al siguiente nivel.



Para más recetas, trucos y guías del café en casa → <https://baristacasero.com/>