



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA



Si deseas conocer más recetas con café o si deseas saber más sobre el café, visita nuestra página web:

<https://baristacasero.com/>



Café con menta: receta refrescante

Una bebida fría, aromática y fácil de preparar en casa. Conserva el sabor del café y deja un final fresco de menta, sin resultar demasiado dulce ni demasiado herbal.

DATOS RÁPIDOS



2
VASOS



10 min
PREPARACIÓN



20 min
ENFRIADO



FÁCIL
DIFICULTAD



FRÍO
SERVICIO



SIN
ALCOHOL

CAFETERAS COMPATIBLES



COLD BREW



PRENSA
FRANCESA



GOTEO



ITALIANA



ESPRESSO



CÁPSULAS



AEROPRESS



SOLUBLE

INGREDIENTES

- 300 ml café fuerte frío
- 20 ml jarabe de menta
- 8 hojas medianas de menta fresca
- 200 o 250 g de hielo
- 2 ramitas de menta
- 30 a 60 ml de agua fría (opcional)

INGREDIENTES DEL JARABE

- 100 ml agua
- 80 g azúcar
- 15 a 20 hojas de menta

CÓMO PREPARAR EL JARABE

- En una olla, combina el agua y el azúcar.
- Calienta a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva.
- Añade las hojas de menta.
- Infundiona 8–10 minutos a fuego bajo.
- Cuela y deja enfriar completamente.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ CON MENTA

- Prepara 300 ml de café ligeramente concentrado con tu método favorito.
- Deja enfriar completamente.
- Presiona suavemente las hojas de menta con las manos para liberar su aroma.
- Reparte el hielo en dos vasos.
- Añade 150 ml de café frío en cada vaso.
- Incorpora 10 ml de jarabe de menta por vaso.
- Agrega 4 hojas de menta en cada vaso.
- Remueve suavemente durante 10 segundos.
- Prueba y ajusta si es necesario.
- Decora con una ramita de menta y sirve.

PROPORCIÓN POR VASO



- 150 ml café frío
- 10 ml jarabe de menta
- 4 hojas de menta
- 100–125 g de hielo

AJUSTES DEL SABOR

- Si está muy amargo: añade más jarabe.
- Poca menta: agrega más hojas.
- Demasiado dulce: reduce el jarabe.
- Demasiado herbal: usa menos hojas de menta.
- Aguado: usa más hielo y café más concentrado.

EQUIVALENCIAS PARA 300 ML DE CAFÉ

- Cold Brew: 300 ml listos.
- Espresso: 120 ml espresso + 180 ml agua.
- Italiana (Moka): 160 ml café + 140 ml agua.
- Prensa Francesa / Goteo: prepara 360 ml con 24 g de café y usa 300 ml.
- Cápsulas: 4 espressos o 2 largos hasta completar 300 ml.
- Soluble: 4 cucharaditas rasas en 300 ml de agua caliente, luego enfriar.

VARIACIONES RÁPIDAS

- Con leche: añade 30–50 ml de leche fría o vegetal.
- Con gas: reemplaza el agua por agua con gas.
- Con cítricos: agrega unas gotas de limón o lima.
- Sin azúcar: usa eritritol o stevia al gusto.
- Descafeinado: usa café descafeinado o soluble descafeinado.

CONSERVACIÓN

Café frío: guarda en refrigerador en un frasco hermético por 1–2 días.



Jarabe de menta: conserva en frasco de vidrio en el refrigerador por 7–10 días.



Añade el hielo y la menta fresca justo antes de servir para mejor sabor y frescura.

CONSEJO FINAL



Empieza con una cantidad moderada de jarabe. El café debe sentirse primero y la menta debe aparecer como un final fresco y aromático.

