

 BEBIDA CALIENTE

Aromas que abrazan el alma



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

TÉ ETÍOPE CON ESPECIAS

Té negro aromatizado con cardamomo, canela, clavo y jengibre opcional. Una receta cálida y ajustable que se prepara en diez minutos.

TIEMPO & DATOS CLAVE

PREPARACIÓN	COCCIÓN	INFUSIÓN	TIEMPO TOTAL
 3 MINUTOS	 4 MINUTOS	 3 MINUTOS	 10 MINUTOS
RENDIMIENTO	DIFICULTAD	MÉTODO	ALTERNATIVA
 2 TAZAS GRANDES	 FÁCIL	 CAZO Y COLADOR	 PRENSA FRANCESA
TIPO DE RECETA:  BEBIDA CALIENTE			

CÁLIDO
ESPECIADO
IRRESISTIBLE

EN SOLO
10 MINUTOS
UNA TAZA QUE TE TRANSPORTA

INGREDIENTES ESENCIALES

- 500 ml de agua
- 2 cucharaditas de té negro o 2 bolsitas
- 4 vainas de cardamomo verde
- 1 rama pequeña de canela
- 1 o 2 clavos de olor

INGREDIENTES OPCIONALES

- 2 o 3 rodajas de jengibre fresco
- 1 o 2 cucharaditas de miel, azúcar o panela
- 1 tira pequeña de piel de naranja
- Un chorrito de leche caliente

PREPARACIÓN PASO A PASO

- Abre ligeramente las vainas de cardamomo y corta el jengibre en rodajas.
- Coloca el agua, el cardamomo, la canela, el clavo y el jengibre en un cazo.
- Lleva a ebullición, baja el fuego y cuece suavemente durante cuatro minutos.
- Apaga el fuego, añade el té negro y tapa el recipiente.
- Deja infusionar durante tres minutos.
- Cuela la bebida por completo.
- Prueba y añade el endulzante poco a poco.
- Sirve inmediatamente.

TRES NIVELES DE INTENSIDAD

NIVEL	CARDAMOMO	CANELA	CLAVO	JENGIBRE
SUAVE	2 vainas	1/2 rama	1	Ninguno o 1 rodaja
EQUILIBRADO	4 vainas	1 rama pequeña	1-2	2-3 rodajas
INTENSO	5-6 vainas	1 rama	2	4-5 rodajas

NOTAS DEL BARISTA

- No hiervas las hojas de té.
- Utiliza cardamomo verde, no negro.
- Añade el endulzante después de colar.
- Para una bebida más intensa, aumenta el cardamomo o el jengibre antes que el clavo.
- Retira todas las especias si vas a conservar la bebida.
- La receta se prepara mejor en un cazo; la prensa francesa puede utilizarse como infusor y filtro.

CONSERVACIÓN

Guarda el té ya colado en un recipiente cerrado dentro del refrigerador.

Recalienta a fuego suave sin llevarlo nuevamente a ebullición.

HAZ DE CADA TAZA
UNA EXPERIENCIA:
conoce más aquí

baristacasero.com