



Chai Masala (Té con Especies de la India)

Beatrice Briggs



🔥 Aprendí esta receta hace algunos años de mi maestra de yoga, Ramand Patel. Hoy en día el chai preparado se puede comprar en muchas tiendas naturistas, pero ninguno de los que he probado es tan bueno como esta versión auténtica del estado Hindú de Gujarat. Es una bebida con cafeína, muy estimulante, ¡así que asegúrate de advertir a los que la prueben por primera vez!. Si bien se puede hacer el Chai Masala con leche de soya y té negro descafeinado, el resultado final definitivamente perdería algo en la conversión.

Paso uno: Preparar la mezcla de especias

Yo compro las especias a granel y preparo un gran cantidad de masala, que puede guardarse indefinidamente en un contenedor sellado a temperatura ambiente. De esta forma estoy lista para preparar una tetera de chai en cualquier momento. Los números representan las proporciones - ustedes deciden qué cantidad desean hacer.

Clavo molido 1

Canela molida 1

Pimienta negra molida 1

Cardamomo molido 2

Gengibre molido 2

Paso Dos: Preparar el té

Ingredientes:

Agua: 2/3 de líquido total

Leche: 1/3 del líquido total

Té negro en hojas: 1 cucharadita por taza de líquido

Mezcla de especias: 1/4 cucharadita de especias por taza

Azúcar: a gusto (1-2 cuch. por taza)

(Por ejemplo, para hacer 3 porciones, usar dos tazas de agua, una taza de leche, tres cucharaditas de té, y 1/4 a 1/3 de la mezcla de especias).

Poner a hervir agua en una olla. Agregar todos los ingredientes. Hacer hervir nuevamente y bajar el fuego. (Cuidado! Si no están atentos, la mezcla puede derramarse y hacer una desastre sobre su estufa). Hacer hervir a fuego lento por cinco minutos, apagar y dejar reposar tapado unos momentos más. Colar y servir. En India el chai se sirve pre-endulzado, pero yo sirvo el azúcar aparte. De esta forma las personas pueden endulzarlo a su propio gusto.

Consejos útiles.

Una manera de juzgar el sabor del chai es por su color. Una vez cocido, debe tener un color castaño pálido. Si está muy oscuro, probablemente estará demasiado fuerte - en ese caso, agregar más leche o agua. Si esta muy pálido, agregar un poco más de té negro.

De ser posible usar té "CTC cut", disponible en las tiendas con productos de la India, bajo muchas marcas, entre ellas Taj Majal, Red Label, etc. Buscar en el empaque la referencia de "CTC cut". Si esto no es posible, usen cualquier té negro fuerte. (por ejemplo Lipton´s). Evitar el uso del Darjeeling (muy insipido) y del Earl Grey (la bergamota interfiere con el sabor.)