

TÉ CHAI

Ingredientes:

- 5 centímetros de Jengibre fresco en rebanadas
- 2 Varas de Canela
- 1 cucharita de pimienta negra entera
- 10 Clavos de Olor
- 3 Anís Estrella
- 1 cucharita de semillas de Cardamomo
- 6 bolsitas de Te negro
- ½ taza de azúcar
- 1 ½ litros de agua (6 tazas)
- 2 tazas de leche

Preparación:

1. Se pone a hervir el agua y se agrega el jengibre, la canela, la pimienta negra, los clavos, el anís y el cardamomo y se deja hervir suavemente durante 10 minutos hasta que suelten las especias todo su sabor.
2. Se añaden las bolsitas de té y la leche y se deja reposar 5 minutos con la lumbre muy bajita.
3. Se cuela antes de servirse. Se puede adornar con varas de canela.

Notas:

El té sobrante se cuela y se guarda en el refrigerador. Se puede calentar al momento que se vaya a usar.

El Cardamomo lo consigues en los frasquitos de condimentos. Si no lo consigues omítelo y haz el té con el resto de especias.