



# Masala Chai para toda ocasión

## 6 cosas sobre el masala chai

1. *Chai* es la palabra con que se le conoce al té en el Asia del sur.
2. *Masala* es una palabra india. Significa mezcla de especias.
3. *Masala chai* = té (negro) + mezcla de especias + leche + azúcar.
4. Se bebe frío o caliente.
5. Es delicioso.
6. Prepararlo es laborioso pero el resultado es realmente especial.

**Calentar los primeros 9 ingredientes en una olla grande. Una vez hierva el agua, apagar y dejar reposar por 5 minutos. Si luego de los 5 minutos el agua se ha enfriado demasiado se debe hervir de nuevo. Si por el contrario la mezcla aún está caliente, podemos agregar el té negro. Dejar reposar.**

**Pasados cinco minutos, colar los ingredientes (en la olla solo debe quedar el agua) y agregar leche y azúcar o miel al gusto. El masala chai es una bebida dulce aunque hay quienes lo prefieren hasta que encuentren el dulzor ideal para su paladar.**

**Antes de servirlo, la mezcla se debe hervir una vez más. Si se prefiere fría, no es sino meterla en la nevera y esperar.**

Receta (para 6 tazas):

- 1 estrella de anís·
- 3 ramitas de hinojo·
- 12 clavos·
- 6 gajos de cardamomo·
- 1 palo de canela·
- 2 cm de jengibre (aprox)·
- 4 bolitas de pimienta negra·
- 2 hojas de laurel·
- 7 tazas de agua·
- Té negro (2 cucharas grandes o cuatro bolsas de té)·
- 2 tazas de leche (a mi me gusta lechoso)  
pero funciona igual con una sola taza·
- Azúcar o miel al gusto·

Hay diferentes tipos de té. Los hay negros, blancos y verdes. El té verde se da y se consume sobre todo en el Asia del Este mientras que los té negros y blancos se han propagado por toda el Asia y se consumen a lo largo del continente. Para el *masala chai* se utiliza solamente té negro. Hay quienes lo preparan con *Darjeeling* (considerado la “champaña” del té, el *Darjeeling* lleva su nombre por la región de la India donde se le cultiva y se le reconoce por su intenso perfume floral). Personalmente encuentro que el *Darjeeling* es muy perfumado y prefiero usar otros tipos de té como el *Assam* (té cuyo nombre también se deriva de la región en la que se cultiva). Aunque el *Assam* se consume en hoja verde, blanca y negra, el que se usa para el *masala chai* debe ser negro. El *Assam* crece a nivel del mar, es seco, poco perfumado y se caracteriza por su leve sabor a malta.