



kunojo

el capote

...to not a bond of love
...to not a bond of love
...to not a bond of love

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.