

GUÍA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

ESTA ES UNA GUÍA PARA QUE PREPARES TU CAFÉ Y ACTIVES TÚ #TINTOSENTIDO

COMPARTENOS TU RESULTADO EN REDES

 @TINTOSENTIDO

Método: Olleta

ESTA ES UNA GUÍA PARA QUE PREPARES TU CAFÉ Y ACTIVES TÚ #TINTOSENTIDO

RECETA PARA UNA TAZA DE TINTO SENTIDO



2 CUCHARADAS
(12GR)



180 ML DE AGUA
(87°C)



UNA TAZA DE
TINTO
SENTIDO

1. Lleva el agua a punto de ebullicion y apaga el fuego.
2. Luego de un minuto de espera agregamos nuestro café.
3. Con una cuchara hacemos movimiento circulares y esperamos tres minutos.
4. Filtramos y disfrutamos.

COMPARTENOS TU RESULTADOS EN REDES

 @TINTOSENTIDO

Método: Prensa francesa

ESTA ES UNA GUÍA PARA QUE PREPARES TU CAFÉ Y ACTIVES TÚ #TINTOSENTIDO

RECETA PARA UNA TAZA DE TINTO SENTIDO



2 CUCHARADAS
(12GR)



180 ML DE AGUA
(87°C)



UNA TAZA DE
TINTO
SENTIDO

1. Primero vierte una pequeña cantidad de agua dentro del método para precalentarlo, esta agua la retiras.
2. Luego agregamos nuestro café y viertes el agua de forma que toda la superficie se humedezca por igual.
3. Dejamos reposar por 4 minutos con el émbolo puesto.
4. Una vez que el café ha reposado, empuja lentamente el émbolo hacia abajo para filtrar.
5. Sirve el café y disfruta.

COMPARTENOS TU RESULTADOS EN REDES

 @TINTOSENTIDO

Método: Dripper o goteo

ESTA ES UNA GUÍA PARA QUE PREPARES TU CAFÉ Y ACTIVES TÚ #TINTOSENTIDO

RECETA PARA UNA TAZA DE TINTO SENTIDO



2 CUCHARADAS
(12GR)



180 ML DE AGUA
(87°C)



UNA TAZA DE
TINTO
SENTIDO

1. Coloca el filtro de papel en el método y humedécelo con agua para eliminar los sabores a papel.
2. Agrega el café y comienza a verter el agua en forma de espiral de adentro hacia afuera.
3. Repite el paso anterior en varios turnos con vertidos suaves y lentos hasta alcanzar la cantidad de café.
4. Una vez filtrado, servimos nuestro café y disfrutamos.

COMPARTENOS TU RESULTADOS EN REDES

 @TINTOSENTIDO

Método: Moka Italiana

ESTA ES UNA GUÍA PARA QUE PREPARES TU CAFÉ Y ACTIVES TÚ #TINTOSENTIDO

RECETA PARA UNA TAZA DE TINTO SENTIDO



2 CUCHARADAS
(12GR)



180 ML DE AGUA
(87°C)



UNA TAZA DE
TINTO SENTIDO

1. Comienza llenando la parte inferior de la cafetera Moka con agua caliente hasta el nivel indicado. Asegúrate de no llenarla por encima de la válvula de seguridad.
2. Coloca el embudo de la parte superior de la cafetera Moka y agrega el café molidos. La cantidad de café dependerá de la capacidad de tu Moka.
3. Asegúrate de que el café esté nivelado y no esté compactado, luego coloca la parte superior de la cafetera Moka en su lugar.
4. Coloca la cafetera Moka sobre una fuente de calor a temperatura media y espera a que el agua comience a hervir.
5. Una vez que el café comienza a salir por la parte superior de la cafetera Moka, baja el fuego y espera a que termine de salir todo el café
6. Sirve el café y disfruta.

COMPARTENOS TU RESULTADOS EN REDES

 @TINTOSENTIDO