

BEBIDA DE ESPECIALIDAD

BARAKA



INGREDIENTES

- 3gr de té fermentado
- 50ml de agua
- 1,5gr de piel de lima
- 10gr de azúcar de palma
- 20gr de melocotón desecado
- 15gr de sobao pasiego
- Los espressos

Elaboración

Se realiza una infusión con los 3gr de té fermentado y los 50ml de agua en una cafetera Clever durante tres minutos con el agua a 80 grados. A continuación, se elabora el almíbar. A la infusión de té le añadiremos 1,5gr de piel de lima, 10gr de azúcar de palma y 20gr de melocotón desecado.

Por otro lado, se realiza una cavitación en un sifón con los 15gr de sobao pasiego y los espressos.



Para finalizar, se introduce el almíbar junto a la cavitación en una batidora de vaso durante veinte segundos para conseguir darle textura a la bebida.

Degustación

Es una bebida templada, y dado que los ingredientes han sido previamente mezclados, se degusta directamente del recipiente donde se presenta.

