

Capuchino



INGREDIENTES DEL CAFÉ CAPUCHINO PARA 1 PERSONA. In

- 100 ml de leche entera
- 25 ml de café expreso o café solo recién hecho
- 1 pizca de cacao en polvo o canela

Cómo hacer un café capuchino

1. Para preparar un café capuchino necesitamos conseguir una espuma de leche consistente y el secreto para ello está en la temperatura de la leche, que no debe superar los 65 °C durante su espumado. Así que, para empezar, calentamos en el microondas 100 ml de leche entera sin que llegue a hervir. Tenemos **3 opciones posibles para conseguir espuma de leche**: la primera opción es agitar enérgicamente una botella cerrada con la leche caliente dentro durante 2 minutos. La segunda opción es utilizar un espumador como el de la fotografía, muy económico y fácil de conseguir. En este caso, echamos la leche entera caliente en

un vaso, introducimos el espumador 1 cm en la leche y lo accionamos hasta que la leche haya duplicado su volumen.

2.La tercera opción para lograr que la leche espume con éxito es mediante una prensa francesa. En este caso, echamos la leche entera caliente dentro de la prensa, la cerramos y accionamos el émbolo repetitivamente hasta conseguir el mismo resultado.

3.Una vez obtenida la espuma de leche, echamos la leche en un vaso o taza, con mucha delicadeza, reservando la espuma para añadirla al final del proceso. Añadimos 25 ml de café expreso o café solo recién hecho y, a continuación, agregamos la espuma reservada con la ayuda de una cuchara.

4.Opcionalmente, decoramos el café capuchino espolvoreando la superficie con 1 pizca de canela molida o cacao en polvo y lo servimos inmediatamente para disfrutarlo bien calentito.