

# Té matcha



## INGREDIENTES

- 2 g de té *matcha* en polvo (1 cucharadita)

## PARA LAS VERSIONES CON LECHE:

- 150 ml de leche entera
- Azúcar o endulzante (opcional)
- 1 pizca de *matcha* en polvo para decorar

## Cómo hacer té matcha

1. Antes de empezar a preparar nuestro té verde japonés de la manera tradicional, es importante asegurarnos de que el bol (o tazón) y el batidor de bambú (*chasen* en japonés) estén a la buena temperatura. Para ello, llenamos el bol con agua hirviendo e introducimos dentro el batidor. Lo dejamos reposar en ese agua caliente durante unos minutos y luego lo secamos muy bien con un paño de cocina limpio.

2. Ahora cogemos unos 2 gramos de té *matcha* en polvo, más o menos 1 cucharadita de postre, aunque aquí la cantidad varía según el gusto de cada persona. Se trata de un polvo que suele formar grumos, por lo que lo vamos a tamizar antes de añadirlo al bol. Para ello, podemos utilizar un colador o un tamiz fino y pasar el té a través de él.

3. Después de tamizar el té *matcha*, añadimos dos cucharadas de agua caliente a 80 grados en el bol. Es importante recalcar que el agua no debe estar hirviendo para no quemar el té y no alterar su sabor ni sus propiedades. Con un termómetro es fácil, pero si no lo tienes, puedes usar este truco: una vez que tengas el agua hirviendo, déjala reposar 3 minutos.

4. Acto seguido, cogemos el batidor de bambú y comenzamos a batir hasta obtener una mezcla lisa y sin grumos. Lo ideal es realizar movimientos en zig-zag (o forma de M), así se disuelve más fácil.

5. Después de disolver el té *matcha* en las primeras dos cucharadas de agua, añadimos al bol otras tres cucharadas más de agua caliente a 80 grados.

6. Con el batidor de bambú de nuevo, batimos hasta que se forme una capa de espuma en la superficie. Aquí lo ideal es hacer movimientos rápidos y enérgicos para conseguir una espuma consistente y uniforme.

7. Finalmente, nos pondremos a batir únicamente la espuma en la superficie para conseguir que queden sólo unas finas burbujas, lo retiramos haciendo un círculo hacia el centro y ya tenemos nuestro té *matcha* listo para disfrutar.

Para la versión con leche o *matcha latte*, en lugar de añadir agua la segunda vez, añadimos 150 ml de leche entera caliente (con o sin espuma, como más nos guste). Para hacer la espuma, calentamos la leche en un cazo y la batimos bien con unas varillas o mucho mejor con el molinillo espumador. Finalmente, podemos endulzarlo al gusto y decorarlo con una pizca de *matcha* en polvo en la superficie.

Para la versión *iced matcha latte*, utilizaremos una taza más grande y añadimos un poco de hielo. Luego, agregamos el *matcha* disuelto concentrado y después, 150 ml de leche, en este caso fría. También podemos terminarlo con la espuma de leche en la superficie y espolvorear *matcha* en polvo. Igualmente, endulzamos al gusto.