

Chai Masala (Té con Especies de la India)

Beatrice Briggs (USA/México)

Aprendí esta receta de mi maestra de yoga, Ramand Patel. Hoy en día el chai preparado se puede comprar en muchas tiendas naturistas, pero ninguno de los que he probado es tan bueno como esta versión auténtica de Gujarat.

Preparar la mezcla de especias

Combinar las especias en las siguientes proporciones, dependiendo de la cantidad deseada:

Clavo molido 1, Canela molida 1, Pimienta negra molida 1, Cardamomo molido 2, Gengibre molido 2.

Normalmente preparo una gran cantidad de masala que puede guardarse indefinidamente en un contenedor sellado a temperatura ambiente.

Ingredientes:

- Agua: 2/3 de líquido total
- Leche: 1/3 del líquido total
- Té negro en hojas: 1 cucharadita por taza de líquido
- Mezcla de especias: 1/4 cucharadita de especias por taza
- Azúcar: a gusto (1-2 cuch. por taza)

(Por ejemplo, para hacer 3 porciones, usar dos tazas de agua, una taza de leche, tres cucharaditas de té, y 1/4 a 1/3 de la mezcla de especias).

Poner a hervir agua en una olla. Agregar todos los ingredientes. Hacer hervir nuevamente y bajar el fuego. ¡Cuidado! Si no están atentos, la mezcla puede derramarse y hacer un desastre sobre su estufa). Hacer hervir a fuego lento por cinco minutos, apagar y dejar reposar tapado unos momentos más. Colar y servir. En India el chai se sirve endulzado, pero yo sirvo el azúcar aparte. De esta forma las personas pueden endulzarlo a su propio gusto.

Consejos útiles.

Una manera de juzgar el sabor del chai es por su color. Una vez cocido, debe tener un color castaño pálido. Si está muy oscuro, probablemente estará demasiado fuerte - en ese caso, agregar más leche o agua. Si está muy pálido, agregar un poco más de té negro. De ser posible usar té "CTC cut", disponible en las tiendas con productos de la India, bajo muchas marcas, entre ellas Taj Majal, Red Label, etc. Otra opción es usar cualquier té negro fuerte. (por ejemplo Lipton's).

Evitar el uso del Darjeeling (muy insípido) y del Earl Grey (la bergamota interfiere con el sabor.)

