

Cafetera Moka

GUÍA DE INFUSIÓN

Versión **Casera**

INGREDIENTES:

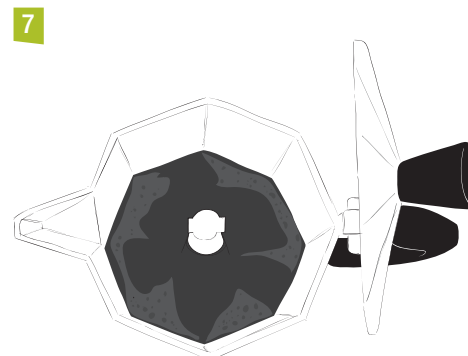
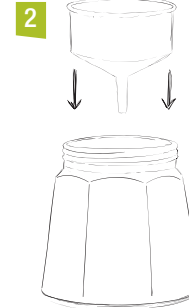
- Café fresco de grano o molido Finca Alta (molido medio)
- Agua fría filtrada/purificada

HERRAMIENTAS:

- Cafetera Moka
- Molino de muelas ajustado a un molido del grosor de la arena (opcional)



- 1** Llena la base de tu Moka con agua fría hasta la base de la válvula.
- 2** Coloca tu filtro (canastilla de metal).
- 3** Vierte tu Café Finca Alta dentro de tu filtro (canastilla de metal) hasta que el café la sature por completo y llegue a la orilla de esta.
- 4** Nivelas tu café en la canastilla.
- 5** Asegúrate que el filtro y el marco de goma de la parte superior de tu moka están en la posición correcta. Atornilla ambas cámaras con la fuerza necesaria hasta que queden apretadas.
- 6** Coloca tu moka en la hornilla de tu estufa a fuego bajo. **ADVERTENCIA:** no usar flamas muy altas ya que puede arruinar el sabor de tu café.
- 7** El café empezara a subir por el poste a la cámara superior una vez que este hierva.
- 8** Retira tu cafetera de la hornilla de la estufa una vez que tu café termine de transferirse de la cámara de abajo a la de arriba.
- 9** Una vez terminada la infusión, mézclalo antes de ser servido.
- 10** Una vez vacía tu cafetera enjuágala con agua caliente y déjala secar antes de atornillar ambas cámaras. Esto prevendrá que tu cafetera guarde humedad y cree moho.



Ahora es momento de disfrutar de la experiencia de sabor que Café Finca Alta te brinda.