Gotxei



BEBIDAS · VEGANO

Café vietnamita en cafetera de filtro

10min · 2 raciones · 0 kcal

Ingredientes

18 gramos de café

Agua caliente

POR RACIÓN

Proteínas	0 g
Grasas	0 g
Hidratos	0 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Llenar la taza de café 1 mm por debajo de la marca indicada en el vídeo, sin aplastar ni prensar el café, y poner encima el filtro.
2. Calentar agua y llenar la cafetera hasta el filtro. Dejarlo 30 segundos.
3. Pasado este tiempo, llenar hasta arriba la cafetera, poner la tapa y esperar unos 10 minutos.
4. Cuando acabe este primer filtrado, llenar la taza hasta arriba de agua de nuevo y dejar que surja una segunda vez.

RECOMENDACIONES

Es café fuerte, por eso se recomienda hacer el segundo filtrado. Requiere tiempo, así que es ideal para días tranquilos. Puede usarse con cualquier café siempre que tenga la molienda adecuada. Se puede preparar un día y guardar en la nevera para los siguientes.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei