



AFORTUNATO

Italiana

Ventajas - Equipamiento sencillo para hacer un café delicioso si usamos la técnica adecuada. Da un café de fuerza media con buen cuerpo y textura.

Desventajas - Si no se controla que la temperatura del agua suba bruscamente se extraen sustancias que dan sabores amargos.

Ratio café/agua: Siempre llenar el cacillo de café completamente variar la cantidad de agua en función de la intensidad deseada.

Grado de molido: molido fino ya que es una extracción rápida (aprox. 2 minutos) pero más grueso que el de espresso para evitar un sabor excesivamente amargo

- 1º** Añadir el agua ya caliente, a punto de hervir, poco más de 90°C, para poder usar un fuego lento que no caliente en exceso el agua.
- 2º** Poner el café en la cafetera, distribuyéndolo bien pero sin comprimirlo.
- 3º** Poner a fuego suave-medio, con la tapa abierta para observar que el café sale despacio y no bruscamente durante toda la extracción.
- 4º** Cuando empieza a salir el café bajamos a fuego más lento o apagamos para que salga de forma suave.
- 5º** Cuando comience a salir bruscamente con burbujas y ruido retiramos del fuego

Para más información sobre diferentes métodos de preparación echa un vistazo a este [post en nuestro Blog](#).

Cuétanos qué tal te ha ido y si te gustaría saber algo más.

