

¿A qué saben las nubes?

TÉ MORUNO

Ingredientes:

Para medio litro de té:

1/2 litro de agua (no es por esnobismo, pero con la mineral sale más rico)

2 cucharaditas rasas de té verde “gunpowder”*

un buen puñado de hierbabuena**

4 cucharaditas de azúcar (puede endulzarse como más nos guste, pero lo tradicional en Marruecos es hacerlo con una gran cantidad de azúcar blanco, y dentro de la tetera)

1.- En un cazo ponemos el agua y calentamos. Cuidado!! para el té verde el agua no debe hervir a borbotones, debe estar a punto de hervir, justo cuando se empiezan a formar las pequeñas burbujas en la superficie.

2.- Mientras tanto en una tetera ponemos el te verde metido en una de esas prácticas bolitas metálicas para infusiones o té. Lavamos la hierbabuena, secándola a golpecitos suaves, y tras “romperla” un poco con los dedos la ponemos también dentro de la tetera. (Lo de romperla no es por capricho, es para que libere mejor su aroma).

3.- Cuando el agua esté a punto de hervir, la vertemos en la tetera. Dejamos reposar durante 3 minutos y sacamos la bolita con el té verde. Dejamos reposar un par de minutos más, y echamos el azúcar en la tetera. Removemos. Servimos en unos vasos pequeños y bonitos junto con una ramita de hierbabuena.

* El té verde “gunpowder” es un té chino llamado así (“pólvora”) por su parecido con la pólvora que se utilizaba en los cañones del ejército inglés en China. Lo cierto es que su aspecto es el de unas pequeñas bolitas de color verde grisáceo, que se despliegan y desarrollan todo su aroma una vez se dejan en infusión dentro del agua. Por lo visto cuanto más oscura y pequeña es la bolita, mejor es su calidad.

** La hierbabuena (no menta) debe ser de la mejor calidad posible. Sana y aromática. Con la llegada de la primavera es muy fácil cultivarla en casa (en jardín o en maceta) y cortarla cuando la necesitemos.