TE VERDE CON MANZANA

(Aromatizado con Anís y Canela)

Ingredientes

- 2 manzanas rojas
- 2 cucharadas de te verde en hojas
- 1 palito de canela
- 1 anis estrellado
- 1 limón partido en dos para frotar las manzanas.
- 600 gr. de agua

Preparación

1. Quitaremos a las manzanas la tapa y con cuidado las iremos vaciando. Una vez vacías las frotaremos con un limón para que no se oxiden las paredes y nos cojan un color amarronado. Reservamos la pulpa en un bol con unas gotitas de limón.

2..Ponemos el agua en el vaso, junto el té, la pulpa reservada, el anís estrellado y el palo de canela partido en dos, para que no nos lo rompan las cuchillas y ponemos a calentar durante 10 minutos /90ºC/ velociad 1 (pero que no llegue a hervir).

3. Dejamos reposar durante 8 minutos. Y Colamos el te dentro de la manzana vacia, ponemos una pajita corta y ……..

Nuestro té está listo para beber y después nos podemos comer la manzana.

Tiempo: 20 minutos con tiempo de reposo.

Raciones: 2 (pero podemos hacer hasta para ocho personas, si usamos manzanas pequeñas. E incrementamos la cantidad de agua y las hojas de té.

NOTA: Ideal para pasar una tarde de frío y lluvia.

Puedes sustituir la canela, por otras especies como el Cardamomo, clavo, cúrcuma, jengibre, menta, tomillo, etc.

VORWERK

thermomix