



Método de preparación por filtrado mediante presión basado en una sencilla técnica que permite disfrutar de un buen café en casa.

Esta elaboración proporciona más cuerpo que los elaborados con otras opciones de filtro, ya que extrae una mayor cantidad de aceites y permite pasar los sólidos no solubles más finos.

BIALETTI

Moka Express

Tueste Medio

Molienda Media- Fina

¿Cómo hacerlo?

Medir

La cantidad de café a utilizar viene dada por la medida del filtro de café de la cafetera que utilizamos.

Llena la parte inferior de agua caliente hasta la válvula de seguridad.

Preparar

Llenar

En el filtro pon el café hasta arriba, sin apelmazar ni presionar. Puedes homogeneizar el llenado con ligeros golpecitos al cacillo sobre una base y nivelar.

Cerrar

Enrosca las dos partes en las que se divide la cafetera

Calentar

Pon la cafetera en el fuego fuerte, dejando la tapa abierta. Cuando el café esté subiendo a la parte superior baja el fuego. Una vez la extracción pasa de un hilo continuo a salpicar, retírala inmediatamente bajando la tapa para enfriar.

Servir

Remueve la extracción con una cucharilla o algún utensilio para homogeneizar la extracción, es aconsejable retirar el líquido a una jarra de servicio para evitar un contacto excesivo con el calor de la cafetera. Sirve y disfruta.

