

MARRUECOS: UN BALANCE DE LAS CONQUISTAS FEMINISTAS Y LOS DESAFÍOS ACTUALES CONTADO POR SUS PROTAGONISTAS

Té con hierbabuena (atay bi naa' naa')

Ingredientes (para una tetera de seis vasos):



- Té verde, 1 cucharada y media
- Azúcar, 3-4 cucharadas
- Hierbabuena fresca
- Agua
- Tetera marroquí

Preparación:

En un cazo ponemos a hervir la cantidad de agua que cabe en la tetera (que debe ser de metal) y media más. Mientras comienza a hervir, incorporamos la cucharada y media de té en la tetera. Una vez el agua hierva, echamos agua en la tetera hasta cubrir las hojas de té removemos y tiramos el agua, repitiendo el proceso de “enjuagar el té” dos veces. Hecho esto, incorporamos tres cucharadas de azúcar sobre el té, llenamos la tetera hasta el borde con el agua hervida y la ponemos a calentar a fuego lento, mientras lavamos las hojas de hierbabuena. Una vez suba el té hasta el borde del recipiente, lo retiramos del fuego e incorporamos las hojas de hierbabuena. Se recomienda probarlo por si es necesario incorporar una cucharada más de azúcar ya que la hierbabuena tiene cierta acidez (al gusto). Tras incorporar la hierbabuena, poner la tetera de nuevo al fuego aproximadamente un minuto, tras lo cual se puede servir, recordando que debe beberse muy caliente.

Secciones: **Beber**, **Con placer**

