CAFÉ TRES LOBOS®

GUÍA DE PREPARACIÓN

MOKA / ITALIANA

El espresso del hogar FÁCIL



PASO A PASO

1 LLENA LA CÁMARA DE AGUA

Agrega agua fría o tibia hasta la válvula de seguridad de la cámara inferior. Nunca la superes — es un límite de seguridad.

2 MUELE Y LLENA LA CANASTA

Muele el café a molienda media-fina y llena la canasta al ras. Golpea suavemente para asentar el café, pero NO apisonas ni comprimas — no es espresso.

3 ENSAMBLA CON CUIDADO

Coloca la canasta con café en la cámara de agua. Rosca la parte superior apretando bien — usa un trapo para protegerte del calor.

4 CALIENTA A FUEGO MEDIO

Coloca la Moka en la hornilla a fuego medio (60% de la intensidad). No uses fuego alto — el café subirá demasiado rápido y se quemará.

5 ABRE LA TAPA Y OBSERVA

Levanta la tapa periódicamente. El café comenzará a subir lentamente con un sonido borboteante.

6 RETIRA DEL FUEGO A TIEMPO

Cuando la cámara superior esté poco más de la mitad llena, retira del fuego. El calor residual terminará de subir el café sin quemarlo.

7 MEZCLA Y SIRVE

Mezcla el café en la cámara superior con una cuchara para homogenizar la extracción. Sirve de inmediato.

RECETA

CAFÉ	**Llenar canasta**
AGUA	**Hasta la válvula**
RATIO	**—**
TEMPERATURA	**95°C**
MOLIENDA	**Media-fina**
TIEMPO TOTAL	**5–7 min**

REFERENCIA DE MOLIENDA

Media-fina: un poco más gruesa que el espresso. Si está muy fina puede obstruir la válvula.

CONSEJOS

- Nunca apisonas el café — la diferencia entre Moka y espresso es la presión. Con demasiada compresión puede ser peligroso.
- Fuego medio siempre. El fuego alto produce un café amargo y quemado.
- Limpia tu Moka solo con agua — el jabón elimina los aceites que mejoran el sabor con el tiempo.
- Si notas sabores metálicos, prepara 2-3 mokas desechándolas para "curar" la cafetera nueva.

CAFÉ TRES LOBOS

EL MÉTODO ES LA MITAD. EL CAFÉ, LA OTRA.

Escanea el código para ver esta guía en línea y descubrir los cafés de especialidad que mejor van con este método.

cafetreslobos.com/preparacion/moka

Escanéame