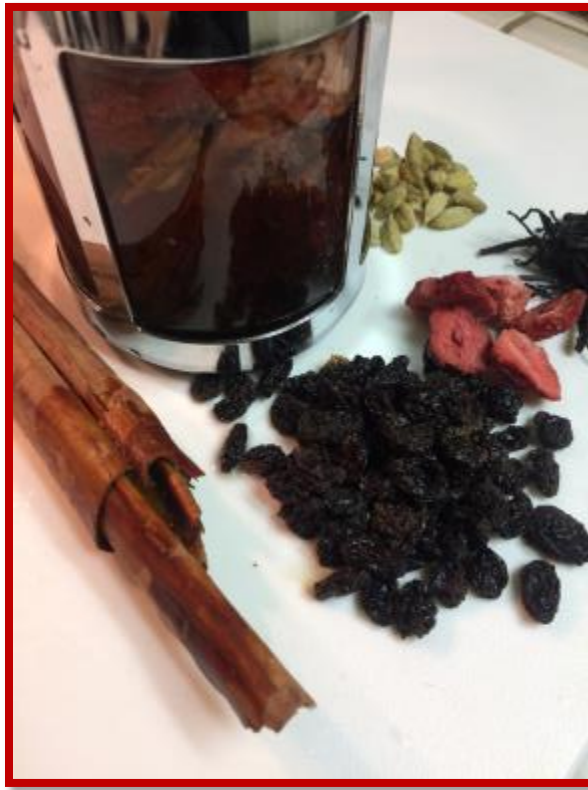


## Té de Pasas de California

*Deliciosa infusión de té con pasas y otras frutas secas.*



Ingredientes	Cantidad	Comentarios
<b>Rendimiento</b>	6 infusiones @ 15 g c/una	
<b>California Natural Raisins</b>	60 g	“Thompson Seedless”
<b>Fresas/ Mango/ Jengibre/ Durazno</b>	15 g	Secos. Cualquier fruto seco local disponible.
<b>Hojas de té</b>	23 g	Se pueden utilizar variedades de té negro, verde, oolong, etc.
<b>Cardamomo</b>	0.5 g	Completo, aplastado.
<b>Canela</b>	2 g	En rajas
<b>Total</b>	<b>100.5 g</b>	

### Metodología:

Mezclar los frutos secos con las especias y el té. Empaque en bolsas de té o recipiente hermético.

Para preparar el té, verter 250 ml de agua caliente sobre 15 g de mezcla de té. Deje reposar durante 3 minutos. Opcionalmente, la infusión se puede endulzar con miel.

**Notas:** Servir frío o recién preparada la infusión. No se recomienda la adición de cubos de hielo ya que diluirá los sabores.

Si se almacena correctamente, la mezcla de té dura hasta 6 meses.

**Alternativa:** Las pasas pueden estar remojadas en agua caliente durante una noche para extraer RaisinWater®<sup>1</sup>; naturalmente dulce, con vitaminas, minerales y antioxidantes y luego recalentar este extracto para verterlo sobre la mezcla de té.

---

<sup>1</sup> RaisinWater © es propiedad de Knead-2-Know, LLC, pendiente de patente, 27 de enero de 2017.