

# Matcha a la carta

Le gustaría añadir el sabor del té matcha a algunos de sus platos?

El té verde matcha es muy saludable y se usa en diversos platos por su color o por su sabor.

Estas son algunas recetas simples que puede preparar en casa.

Estas recetas le mostrarán cómo se puede usar el té verde matcha y quizá le inspiren a usar el matcha en su cocina.

Pruébelas.



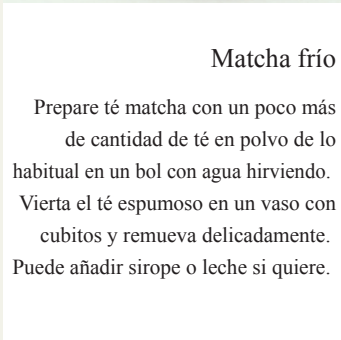
## Pan con matcha

Añada té matcha en la mantequilla y úntela sobre la tostada.  
Puede espolvorear azúcar si quiere.



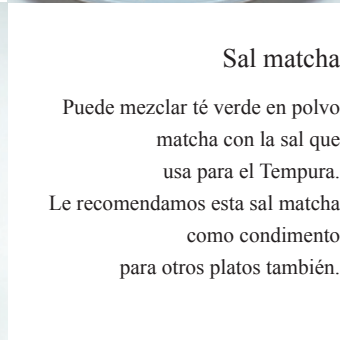
## Crema de matcha

Añada té matcha a la crema en polvo y prepare como hace habitualmente.



## Matcha frío

Prepare té matcha con un poco más de cantidad de té en polvo de lo habitual en un bol con agua hirviendo. Vierta el té espumoso en un vaso con cubitos y remueva delicadamente. Puede añadir sirope o leche si quiere.



## Sal matcha

Puede mezclar té verde en polvo matcha con la sal que usa para el Tempura. Le recomendamos esta sal matcha como condimento para otros platos también.



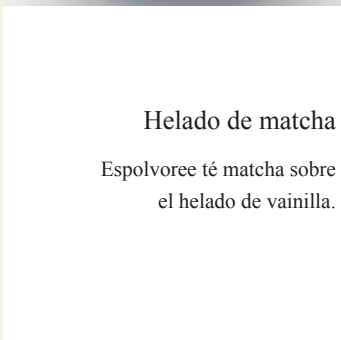
## Matcha con leche

Prepare el té matcha en leche caliente en vez de en agua caliente. Puede añadir azúcar o miel si quiere.



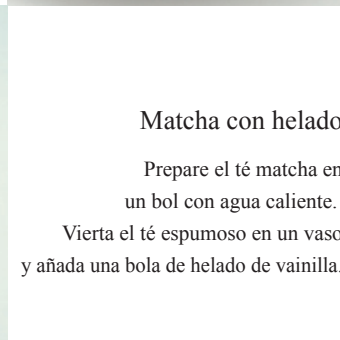
## Pancake de matcha

Añada té matcha a la mezcla en polvo del pancake antes de prepararlo como es habitual.



## Helado de matcha

Espolvoree té matcha sobre el helado de vainilla.



## Matcha con helado

Prepare el té matcha en un bol con agua caliente. Vierta el té espumoso en un vaso y añada una bola de helado de vainilla.

Es aconsejable colar el té matcha con un colador antes de usarlo.

Puede usar un batidor o una batidora en vez del batidor de bambú para el matcha frío y el matcha con helado.