

LATTE DE PISTACHO ESMERALDA

Ingredientes:

Rinde: 1 porción

Para el sirope de pistacho:

- 1/2 taza de agua (120 ml)
- 4 sobres de Nativia con Probióticos
- 1/3 de taza de pistachos pelados (50 g) ligeramente picados

Para el latte de pistacho:

- 2 dosis de espresso o ½ taza de café fuerte (120 ml)
- 6 onzas de leche de tu preferencia (180 ml)
- Nativia Líquido al gusto (opcional)
- Pistachos picados para decorar, los que te sobraron de la extracción del sirope

Preparación:

1. Prepará el sirope de pistacho con Nativia: en una olla pequeña, combiná el agua, los 4 sobres de Nativia con Probióticos y el $\frac{1}{3}$ de taza de pistachos pelados ligeramente picados. Llevá a ebullición a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, por unos 10 minutos, hasta que el Nativia se disuelva por completo y la mezcla adquiera una consistencia ligeramente más espesa. Retirá del fuego y dejá enfriar el sirope. Una vez frío, cola por un colador fino para eliminar los trozos de pistacho y reservá el sirope en un recipiente hermético en la refri. No descartés los pistachos colados; los vas a usar más adelante.
2. Preparación de la leche de pistacho: tomá la mitad de los pistachos pelados (los que no usaste en el sirope y que reservaste para esta parte) y colocá en la licuadora junto con las 6 onzas de leche. Licuá hasta que los pistachos se integren completamente y la leche adquiera un color verdoso suave y una textura cremosa.
3. Armado del latte: prepará tus dos dosis de espresso o el café fuerte directamente en tu taza de preferencia.
4. Calentá la leche de pistacho que licuaste. Podés hacerlo en una máquina de café con vaporizador, en el microondas o en una olla pequeña en la estufa hasta que esté bien caliente y espumosa.
5. Vertí la leche de pistacho caliente en tu taza de café. Agregá dos cucharadas del sirope de pistacho que preparaste y revolvé bien.
6. Probá el latte y si sentís que le falta dulzor, ajustá a tu gusto con unas gotitas de Nativia Líquido o un sobre de Nativia con Probióticos.
7. Para terminar, espolvoreá los pistachos picados que te sobraron del sirope por encima.