

# Bebidas Japonesas

En los últimos tiempos las **bebidas japonesas** han tenido un auge general sobre todo en los países de América adonde se han establecido fábricas del país del sol naciente.

Aquí te mostramos diferentes recetas para bebidas japonesas que puedes crear en tu próxima reunión y dar un aire oriental a tu fiesta.

## Bebidas japonesas caseras.

### Calpis o Calpico

#### Ingredientes



- Un litro de agua
- Dos tazas de yogurt líquido
- Jugo de limón
- Dos tazas de azúcar
- Hielo

#### Preparación

1. Para comenzar la preparación de esta bebida, lo primero que tenemos que hacer es agregar el jugo de nuestros limones al azúcar, y revolver hasta formar una especie de caramelo.
2. Este caramelo, lo vamos a ir añadiendo al yogurt líquido para luego ir mezclando, si queremos podemos usar una licuadora para que sea mucho más fácil.

3. En la licuadora, verteremos la leche para terminar la bebida y licuamos por un minuto hasta que se forme una mezcla homogénea.
4. Una vez hecho esto, servimos en varios vasos con hielo.

## **Bebidas japonesas típicas.**

### **Té verde japonés matcha.**

#### **Ingredientes**



- Té verde japonés matcha
- 225 ml de agua

#### **Preparación**

1. El primer paso es poner a calentar el agua, este paso es muy importante ya que nuestra agua debe ser calentada sin que empiece a hervir.
2. Seleccionamos nuestras tazas para té.
3. En cada una de ellas, agregaremos dos cucharadas de té verde por medio de un colador para eliminar cualquier tipo de impureza.
4. A continuación, agregaremos un poco de agua para disolver el café mientras lo batimos.
5. Hay que procurar que el té esté disuelto por completo.
6. Una vez se haya formado una pasta de color verde oscuro agregaremos más agua a nuestro gusto y mezclamos.
7. Cuando tengamos una bebida de color verde con buena consistencia podremos disfrutar.

# Bebidas japonesas sin alcohol.

## Amazake



### Ingredientes

- 300 gr de arroz
- Un litro de agua
- 500 gr de koji

### Preparación

1. El primer paso será preparar nuestro arroz, para eso lo lavaremos primero antes de llevarlo a cocer con la mitad del agua.
2. Una vez empiece a hervir el agua tapamos la olla con una tapa y bajamos el fuego y dejaremos cocer por unos 15 minutos.
3. Después que haya pasado el tiempo le agregaremos la otra mitad del agua y ponemos a enfriar mientras revolvemos.
4. Agregaremos el koji y mezclamos bien.
5. Añadimos la mezcla en un recipiente cerrado el cual taparemos con trapos y después llevaremos al horno por unas 8 horas.
6. Cuando pase el tiempo sacamos nuestra mezcla para revolver y ya estará lista para servir.

## Yogurt líquido

### Ingredientes

1. Un litro de leche
2. Dos sobres de bacterias
3. Azúcar (opcional)

## **Preparación**

1. En un envase, agregaremos los sobres de bacterias.
2. Una vez hecho esto, procedemos a añadir la mitad de la leche.
3. Batimos con una cuchara hasta que se haya mezclado muy bien nuestra leche.
4. Añadimos el otro medio litro de leche y volvemos a mezclar.
5. Agregamos azúcar si se desea tener un yogurt más dulce.
6. Tapamos nuestra leche y envolvemos en trapos.
7. Colocaremos nuestra mezcla en un lugar con poca iluminación y que esté a una temperatura ambiente por un par de días.
8. Pasado este tiempo se revisará el yogurt y si está en una buena consistencia llevaremos a refrigerar y servimos.

# **Bebidas japonesas con alcohol.**

## **Cóctel de sake**

### **Ingredientes**



- 500 ml de sake
- Jugo de naranja
- Jugo de limón

- Una taza de hojas de hierbabuena
- Hielo

## **Preparación**

1. Para comenzar debemos de seleccionar nuestras copas o vasos.
2. A nuestros envases, les agregaremos un par de hojas de hierbabuena acompañadas de jugo de naranja y limón, y un par de cucharadas de azúcar.
3. A continuación, maceramos para soltar los sabores de la hierbabuena, pero sin triturar las hojas.
4. Luego de esto, añadiremos hielo hasta llenar todo el envase y seguido de esto el sake.
5. Mezclamos con una cuchara bailarina y servimos.

Rate this post

## **Te puede interesar**



[No disponible](#)

## Características:

Características pendientes

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)



[No disponible](#)

[Más Información](#)





[No disponible](#)

[Más Información](#)