

RECETARIO

Oregon Chai



ORIGINAL DE 300G!



Disfrutar un buen chai no tiene que ser complicado. Con **Oregon Chai**, puedes preparar bebidas deliciosas desde casa de **forma fácil y rápida**.

Desde opciones calientes hasta frappés y bebidas más indulgentes, este recetario reúne preparaciones prácticas y fáciles de seguir, pensadas para que cualquier persona pueda lograrlas **sin necesidad de experiencia previa**. Perfecto para experimentar, consentirte o darle un toque especial a tu día.

CHAI FRÍO

INGREDIENTES

- 45 g Oregon Chai.
(4 cucharadas soperas)
- ½ Taza de leche fría.
- Hielo.

PREPARACIÓN:

- 1 En un shaker o termo, agrega el chai, la leche y el hielo.
- 2 Agita vigorosamente durante 20 segundos.
- 3 Completa con un poco más de leche o agua al gusto.

DECORACIÓN:

Crema batida y canela en polvo (opcional).

SE SIRVE:

Vaso / termo.



CHAI CALIENTE



DECORACIÓN:

Crema batida (opcional).

SE SIRVE:

Taza o vaso.

INGREDIENTES

- 35 g Oregon Chai
(3 cucharadas soperas).
- 1 Taza de leche caliente.

PREPARACIÓN:

- 1 En una taza, agrega el chai y vierte media taza de leche caliente.
- 2 Mezcla hasta disolver completamente (puedes usar espumador).
- 3 Añade el resto de la leche y mezcla suavemente.

CHAI FRAPPÉ

INGREDIENTES

- 60 g Oregon Chai (5 cucharadas soperas).
- ½ Taza de leche fría.
- 280 g De hielo.

PREPARACIÓN:

- 1 Agrega en la licuadora la leche, el chai y el hielo.
- 2 Licúa durante 40-50 segundos hasta obtener una textura cremosa.

DECORACIÓN:

Crema batida y canela en polvo (opcional).

SE SIRVE:

Vaso.



RASPBERRY CHAI LATTE



DECORACIÓN:

Berries.

SE SIRVE:

Vaso largo.

INGREDIENTES

- 35 g Oregon Chai.
- 20 g Mermelada de zarzamora.
- 7 oz De leche.
- 150 g De hielo.

PREPARACIÓN:

- 1 Disuelve el chai con un poco de agua.
- 2 En un vaso agrega la mermelada, el hielo y la leche. Finalmente incorpora el chai lentamente para generar efecto visual.
- 3

LOTUS CHAI FRAPPÉ

INGREDIENTES

- 50 g Oregon Chai.
- 5 Galletas Lotus.
- 6 oz De leche.
- 280 g De hielo.

PREPARACIÓN:

- 1 Licúa todos los ingredientes hasta lograr una mezcla cremosa.
- 2 Sirve en vaso previamente escarchado con crema de galleta.

DECORACIÓN:

Crema batida con galleta.

SE SIRVE:

Vaso largo.



DIRTY CHAI MARTINI



DECORACIÓN:

Berries.

SE SIRVE:

Copa.

INGREDIENTES

- 20 g Oregon Chai.
- 2 oz Vodka.
- 1 oz Espresso.
- 3 oz Leche evaporada.
- 200 g Hielo.
- 1 pz Anís estrella.

PREPARACIÓN:

- 1 En un shaker agrega todos los ingredientes con hielo.
- 2 Agita vigorosamente durante 20 segundos.
- 3 Sirve colado en copa martinera.
- 4 Decora con 1 pz de anís estrella.

KERRY

Esperamos que este recetario te inspire a disfrutar tu chai de maneras diferentes, fáciles y deliciosas desde la comodidad de tu hogar.

Con **Oregon Chai Original 300 g**, preparar bebidas especiales para consentirte o acompañar tus momentos favoritos puede **ser tan simple como seguir tu antojo**. Porque un buen chai siempre tiene espacio en tu día.



SÍGUENOS EN REDES
SOCIALES Y ENCUENTRA

MÁS INSPIRACIÓN

