Grupo: Cercado

Aperitivo:



Proyecto Aromas y sabores de los Valles Interandinos



Aperitivo: Singani Asiri

• Ingredientes:

CÓCTEL APERITIVO:

1 oz de singani30 ml de zumo de zanahoria20 gr Achogcha15 ml de tomate1 gr de jengibreC/n Almíbar

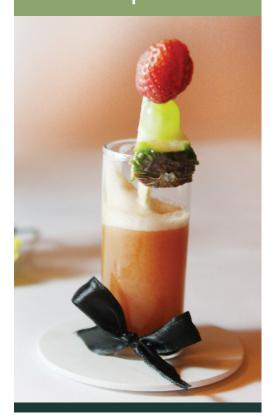
DECORACIÓN:

1 uva 8 gr de piña 1 uní de frutilla 1 clara de huevo

• Preparación

Pelamos y lavamos todas las verduras las picamos en pedazos pequeños, ponernos todo a la zumidora una vez obtenido el zumo de las verduras agarramos la coctelera colocamos la preparación dentro, le agregamos almíbar y singani, agitamos junto con tres hielos. Para la decoración, abrimos la frutilla en forma de flor, cortamos un pedazo de piña con cascara y lo colocamos en un mondadientes.

Para 3 personas



Auspician:

Alta Cocina - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja. **La Boutique del Chef** - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario № 2071 - Telf: 2 423788



Pag.1/4