



Postre: Miski Imilla

• Ingredientes:

Biscuit

3 huevos
1/2 taza de azúcar
2 1/2 cucharas de Aceite de oliva
c/n Esencia de vainilla
1/4 taza de harina

Puré de durazno

1 uní. En durazno hidratado
1 pisca de canela
2 piscas de azúcar

Coulí de repollo morado

100 gr de repollo morado
1/4 de vino tinto
1/4 de vinagre Azúcar

• Preparación Para 3 personas

1. En un bol poner el huevo y el azúcar hasta que tenga punto letra, luego incorporamos un chorro de aceite al final incorporamos la harina en forma envolvente para que entre oxígeno.
2. Enharinamos un molde para la masa vaciar la masa al molde y llevamos al horno a cuantos grados 180°C por 15 minutos. Salsa de durazno seco.
3. Picamos finamente el durazno ya hidratado lo ponemos al sartén.
4. Para el culis de repollo morado licuamos con vino y vinagre que suelte su propio jugo ponemos en una cacerola dos tazas de repollo morado y una de azúcar dejar reducir a fuego medio. Decoración Crema de amaranto.
5. Mezclamos crema de leche y amaranto con un poco de azúcar ponemos el nitrógeno lo batimos y listo guardar en el refrigerador.
6. Servimos en un plato rectangular la salsa de repollo morado cortamos la galleta de biscuit rellenamos con crema de amaranto la decoración por encima.