



Elaborado Por:

- Carol Ayala
- Vania Fernández
- Jeimy Flores

Aperitivo: Quimba

• Ingredientes:

INGREDIENTES

60 gr. De azúcar
150 ml. Agua
300 gr. Tuna
90 ml. Singani
12 unid. Hielo

PARA DECORAR

12 unid. Uvas maceradas

• Preparación

1. Hacer un almíbar con el agua y el azúcar,
2. Dejar enfriar y reservar.
3. Procesar la tuna y colarla.
4. Mezclar con los hielos y el singani.
5. Decorar con las uvas maceradas.

Cantidad: 6 Pax



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 N° 2071 - Telf: 2 423788