

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## BRIOCHE DE MARISCO

IÑIGO Y KOLDO KORTABITARTE  
KOBICA  
DURANGO



### INGREDIENTES

#### Para brioche

300 gr calabaza  
50 gr azúcar  
500 gr harina  
5 gr sal  
25 gr levadura  
1 huevo  
80 gr mantequilla  
Cúrcuma

#### Para el guiso de marisco

1/2 cebolla  
1 puerro  
1 zanahoria  
250 gr chipirón picado  
250 gr carne de centollo  
Orégano

#### Para el gel de pimienta

50 gr del caldo de la cocción del  
pimiento rojo  
Gel elastic

### ELABORACIÓN

#### Para el brioche

Mezclar los ingredientes, dejar que  
fermente y, cuando doble su tamaño,  
Hornear 18 minutos a 180°.

#### Para el guiso

Pochamos las verduras y añadimos  
el marisco y el chipirón. Un simple  
golpe de calor, ya que la carne de  
centollo estará cocida y el chipirón se  
hace muy rápido.  
Añadimos el orégano.

### PRESENTACIÓN

Mezclamos el jugo de pimienta  
con el elastic.  
Añadimos sal y azúcar para quitar  
el amargor.  
Llevamos a ebullición y vertemos  
en los moldes.  
Antes de que cuaje añadimos el  
guiso de marisco para que trabaje  
con el gel.  
Acompañamos de un caviar de  
aceite de oliva y una mayonesa  
cítrica.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Desprenderá olor el pan  
especiado ya que va plancheado.  
El marisco va atemperado  
y, al ir cubierto por el gel, no  
desprenderá olor.  
La decoración lleva una flor de  
ajo, que sí desprende aroma,  
aunque si fuera necesario puede  
prescindirse de ella.

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## VENTRELU

IÑIGO Y KOLDO KORTABITARTE  
KOBICA  
DURANGO



### INGREDIENTES

#### Para la pasta choux

Miga de pan de semillas  
Mantequilla salada  
Higos  
Gaseosa  
Azúcar  
Limón  
Miel  
Ventresca de lubina  
Aceite de oliva  
Mahonesa de ajo negro

### ELABORACIÓN

#### Para el agridulce de higos:

Pelamos los higos y los maceramos con gaseosa y limón.

Mezclamos el azúcar y lamíel.  
Añadimos los higos triturados y hervimos.

Cocemos las ventrescas a 68°C en el interior (el tiempo dependerá del grosor).

Con el agua de la cocción y aceite de oliva montamos su pil-pil.  
Trituramos el ajo negro y añadimos mahonesa.

### PRESENTACIÓN

Planchamos el pan y, sobre éste, el agridulce de higo.  
Colocamos unas láminas de ventresca, cubrimos con el pil-pil y añadimos unos puntos de mahonesa de ajo negro.

### SENSACIÓN OLFATIVA

El olor es muy suave. Dulzor de los higos y al aceite del pil pil de pescado.

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## CHOUX IBÉRICO

IÑIGO Y KOLDO KORTABITARTE  
KOBICA  
DURANGO

### INGREDIENTES

#### Para la pasta choux

250 cl leche  
125 gr harina  
125 gr mantequilla  
4 huevos  
5 gr azúcar  
Cúrcuma  
2 gr sal

#### Para el guiso ibérico

250 gr secreto ibérico  
Cebolla  
Puerro  
Zanahoria  
Vino blanco  
Brandy.

#### Para el glaseado de jamón

Jamón  
Nata

Mayonesa cítrica  
Tomate reseco  
Sal  
Aceite



### OBSERVACION

Podría descartarse por muy calórico y que pueda no tragarse bien. Tiene 25 gr de guiso de secreto y su textura es como una crema pastelera. Está muy picado y con su propia grasa. Con el secreto cocido de esta manera conseguimos esa textura.

### ELABORACIÓN

#### Para los chuchos (choux)

Mezclamos todos los ingredientes de la pasta y lo horneamos a 160° durante 35 minutos.

#### Para el guiso ibérico

Pochamos las verduras, añadimos vino blanco, brandy y, por último, el secreto. Lo cubrimos con agua y dejamos que se cueza lentamente durante dos horas. Sacamos la carne y la ahumamos ligeramente con sarmiento. Troceamos en dados y mezclamos con la salsa de la cocción. Pasamos el jamón por la sartén y añadimos la nata. Dejamos que reduzca.

### PRESENTACIÓN

Rellenamos el chuco con el guiso ibérico, añadimos un poco de la mayonesa y napamos con el jamón. Decoramos con el tomate seco.

### SENSACIÓN OLFATIVA

El choux es muy suave. La idea es que únicamente huela el chuco en sí mismo por las especias. Se notará también un poco el jamón del glaseado pero muy bajo y un toque dulce de la nata.

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## PASTEL DE CABRACHO

IÑIGO TIZÓN Y MIKEL MUÑOZ  
GRAN SOL  
HONDARRIBIA

### INGREDIENTES

#### Para el pastel

800 gr cabracho  
3 huevos  
30 ml tomate frito casero  
100 ml nata líquida para montar  
10 gr mantequilla  
1 cebolla  
1 puerro  
1 zanahoria  
1 laurel (opcional)  
Sal y pimienta al gusto  
Queso Fresco (Philadelphia)

#### Para el lactoquillo

10 pimienta del piquillo  
1 diente de ajo  
1 vaso de leche  
Sal  
Aceite girasol

#### Decoración

Salmón ahumado (o sin ahumar)  
Huevas trucha (u otro pescado)  
Spray de plata  
Rebanada de pan

### ELABORACIÓN

#### Para el pastel de cabracho

Ponemos una olla con agua y sal a hervir. Le añadimos la cebolla, el puerro, la zanahoria y el laurel. Cocemos unos diez minutos y añadimos el cabracho. Cocemos otros quince minutos. Escurrimos y limpiamos el pescado de piel y escamas y nos quedamos con la carne. Dejamos enfriar. Mezclamos el tomate, la nata, los huevos y el pescado hasta obtener una pasta fina. Untamos un molde rectangular con la mantequilla y lo forramos con papel de horno. Añadimos la mezcla y metemos al horno, previamente precalentado a 180° durante cuarenta y cinco minutos. Dejamos enfriar. Una vez frío, mezclamos con queso fresco hasta dejarle una textura sedosa pero firme. Metemos en una manga pastelera y reservamos.

#### Para el lactoquillo

Trituramos los piquillos, el ajo, el vaso de leche y una pizca de sal. Una vez triturado, añadimos el aceite poco a poco y vamos montando como una mayonesa.

### PRESENTACIÓN

Tostamos la rebanada de pan en el horno. Con la manga pastelera colocamos dos puntos generosos de pastel de cabracho ocupando todo el pan. Realizamos una rosa con una tira de salmón ahumado, la colocamos entre los dos puntos de cabracho y la rellenamos de huevas de trucha. Pintamos el pintxo con el spray de plata.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Olor muy suave a pescado y al ahumado del salmón.



# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## BRIOCHE DE TXANGURRO CON MAYONESA DE ESTRAGÓN

IÑIGO TIZÓN Y MIKEL MUÑOZ  
GRAN SOL  
HONDARRIBIA



### INGREDIENTES

Pan brioche

#### Para en txangurro

400 gr carne de txangurro (buey)

1/2 puerro

1/2 cebolla

1 zanahoria

50 gr tomate frito

Un chorrito de brandy

#### Para la mayonesa de estragón

Mayonesa (normal o Kewpie)

1 c/p estragón

Caldo de cabeza de langostinos al gusto. Añadir poco a poco hasta obtener el sabor deseado.

#### Para la decoración

Gamba

Especias cajún

Panko

Huevo

Harina

Salsa Sriracha

Brotes

### ELABORACIÓN

#### Para el txangurro

Picamos las verduras finamente y las pochamos sin que cojan color.

Flambeamus con el brandy y añadimos el tomate. Sofreímos un par de minutos.

Añadimos la carne de txangurro.

Damos punto de sal y, en cuanto coja temperatura, retiramos del fuego y reservamos.

#### Para mayonesa de estragón

Mezclamos la mayonesa con el estragón y añadimos un poco del caldo concentrado de gambas para dar sabor (al gusto).

#### Para la gamba

Pelamos la gamba, salamos y la pasamos por las especias cajún. Rebozamos (harina, huevo y panko) y freímos. Reservamos.

### PRESENTACIÓN

Marcamos el pan brioche con mantequilla en la plancha.

Mezclamos el txangurro con la mayonesa de estragón.

Abrimos el pan por arriba, como si fuera un bolsillo, y rellenamos.

Colocamos la gamba, los brotes y un punto de Sriracha.

Debe quedar el pan caliente y el relleno frío para que haya contraste de temperatura y sea refrescante. La Sriracha, si no se tolera el picante, se puede retirar.

### SENSACIÓN OLFATIVA

El olor predominante es el del brioche caliente y un olor más suave a marisco al final.

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
~~Cancer~~ Center  
Fundación - España



## CAPUCCINO DE LENTEJAS Y FOIE GRASS

IÑIGO TIZÓN Y MIKEL MUÑOZ  
GRAN SOL  
HONDARRIBIA



### INGREDIENTES (16 pax)

320 gr lentejas pardinas  
Blanco de un puerro  
1 diente de ajo  
8 hojas de perejil  
1 zanahoria  
½ cebolla  
16 cucharadas soperas de puré cremoso de patata  
Germinados de lentejas  
80 gr de foie micuit  
80 gr de mantequilla  
Sal  
1 galleta María triturada

### ELABORACIÓN

Cocemos las lentejas con las verduras. Una vez cocidas, colando un poco de agua si fuera necesario, las trituramos con el foie y la mantequilla. Nos tiene que quedar tirando a espesas. Probamos de sal.

### PRESENTACIÓN

En un cuenco de cristal de los de café, ponemos un poco más de la mitad de crema de lentejas. Encima ponemos la crema de puré de patatas y los germinados de lentejas. Espolvoreamos un poco de galleta triturada.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Sensaciones terroso y untuosa del foie.

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## ZANAHORIA Y CHIPIRÓN

MITXEL SUÁREZ  
BORDA BERRI  
HUETO ARRIBA

### INGREDIENTES

#### Para los chipirones en su tinta

½ kg de cebolla  
1 pimiento verde  
2 dientes de ajo  
Tintas de chipirón  
Pan tostado  
1/2 kg de chipirones frescos

#### Para el baño de licuado de zanahoria

½ litro de licuado de zanahoria  
2,50 gr de ácido ascórbico

#### Para el gel de jamón

50 ml de caldo de jamón  
Agar  
Xantana

#### Otros ingredientes

Brotes suaves como decoración  
Patitas de chipirón

### ELABORACIÓN

#### Para los chipirones en su tinta

Elaboramos los chipirones de manera tradicional. Una vez fríos, picamos los txipis muy finitos. Llevamos a manga pastelera y rellenamos moldes con forma de zanahoria baby. Congelamos.

#### Para el baño de licuado de zanahoria

Licuamos las zanahorias y añadimos el ácido ascórbico para que mantenga el color. Por 100 gr de licuado añadimos 2 gr de kappa. Llevamos a ebullición y bañamos los chipirones en su tinta con forma de zanahoria (en congelado). Dejamos atemperar para que el interior se descongele.

#### Para el gel de jamón

Hacemos un caldo con puntas de jamón. Colamos, pasamos por estameña y dejamos reposar 24 horas. Desgrasamos. Añadimos por cada 100 ml de caldo, 1,20 gr de agar y 0'4 gr de xantana y llevamos a ebullición. Pasamos tres veces por la máquina de vacío.



### PRESENTACIÓN

Este pintxo debería ir sobre una tosta de tinta de chipirón pero por los problemas para tragar elementos muy crujientes, he decidido colocar la zanahoria sobre una mini ensalada de brotes suaves. Sobre la zanahoria, colocamos de forma intercalada el gel de jamón y las patitas de chipirón fritas.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Predomina el dulzor del licuado de zanahoria y el tostado de las patitas de chipirón. Y un toque fresco de la ensalada de brotes

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación Española



## SALMOREJO, ALBAHACA, QUESO LÍQUIDO Y AGUA DE TOMATE

MITXEL SUÁREZ  
BORDA BERRI  
HUETO ARRIBA

### INGREDIENTES

#### Para el agua de tomate

2 kgr de tomate pera maduros  
1 lima  
50 gr de jengibre fresco  
100 gr de albahaca fresca  
Sal  
Pimienta negra en grano

#### Para el salmorejo

1 kgr de tomates maduros  
1 pimiento rojo morrón  
2 dientes de ajo  
Azúcar  
Sal  
Aceite de oliva extra virgen

#### Para el queso líquido

1 bola de mozzarella  
300 gr de queso crema  
100 gr de queso parmesano  
250 gr de nata  
150 gr de leche  
Sal  
Pimienta blanca

### ELABORACIÓN

#### Para el agua de tomate

Cortamos los tomates en cuartos y dejamos filtrar en cámara hasta que suelten toda el agua. Dejamos infundir el líquido resultante en cámara durante 24 horas junto con el jengibre, la corteza de lima, la pimienta y la albahaca. Colamos y ponemos a punto de sal. Se puede texturizar ligeramente para que no quede demasiado líquido y que pueda tener una textura de crema fina.

#### Para el salmorejo

Horneamos los tomates y el pimiento rojo a 200° con sal y azúcar. Pasamos por Thermomix junto con el ajo. Añadimos un chorro de aceite de oliva extra virgen. Llevamos el resultado a un biberón y rellenamos semiesferas. Congelamos. Una vez congeladas, juntamos dos semiesferas para conseguir una bola. Bañamos esta bola de salmorejo congelada en zumo de tomate con kappa (gelificante). Dejamos atemperar para que el interior se descongele. Visualmente parece un tomate

cherry, pero al romperla con la lengua y el paladar estará líquida por dentro.

#### Para el queso líquido

Ponemos todos los ingredientes en Thermomix a 70° hasta que no queden grumos. Pasamos por el chino. Llevamos a biberón y congelamos en moldes con forma de semiesferas. Juntamos dos semiesferas para hacer una bola y bañarlas en un licuado de albahaca con kappa. Dejamos atemperar. La sensación en boca será la misma que con la bola de salmorejo.

### PRESENTACIÓN

En una copita de cóctel pequeña, rellenamos con el agua de tomate y colocamos encima la bola roja (salmorejo) y la bola verde (albahaca). Se recomienda comer primero la roja, después la verde y terminar bebiendo el agua de tomate.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Olor a tomate, albahaca, jengibre y lima. Frescor.



# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center



## ESPONJA DE PLANCTON CON MEJILLONES ESCABECHEADOS

MITXEL SUÁREZ  
BORDA BERRI  
HUETO ARRIBA

### INGREDIENTES

#### Para la esponja de plancton

200 gr de clara de huevo  
5 gr de fondo de pescado  
30 gr de harina  
12 gr de polvo de algas  
7 gr de azúcar  
1 pizca de sal  
Plancton marino (1 gr diluido en 5 gr de agua)  
2 cucharaditas de colorante verde

#### Para la emulsión de mejillones

10 gotas de aroma de naranja  
10 gr de naturemul  
100 gr de jugo de cocción de los mejillones  
150 gr de escabeche

#### Para el escabeche

2 partes de aceite de oliva suave  
1 parte de zumo de limón  
Cebolla  
Zanahoria  
Granos de pimienta negra  
Pimentón de la Vera dulce  
Laurel

#### Para la ceniza de erizo de mar

300 gr de aceite de girasol  
4 gr de esencia de erizo de mar

#### Otros ingredientes

Almibar TPT  
Cortezas de limón en tiras finas.



### ELABORACIÓN

#### Para la esponja de plancton

Mezclamos todos los ingredientes y pasamos por túrmix y colador fino. Sifonamos con 2 cargas. Ponemos en vasos de cartón agujereados y calentamos al microondas durante 30 segundos. Desmoldamos y porcionamos. Horneamos ligeramente para que quede la superficie crujiente y el interior esponjoso.

#### Para el escabeche

Hacemos un escabeche tradicional y envasamos los mejillones con el escabeche y el agua de cocción.

#### Para la emulsión de mejillones

Colamos el agua de la cocción de los mejillones y añadimos el naturemul. Turbinamos y añadimos el escabeche en hilo fino. Por último, añadimos las gotas de aroma de naranja.

#### Para la ceniza de erizo de mar

Envasamos al vacío el aceite y la esencia y dejamos infundir durante una semana. Pasamos por estameña. Por cada 100 gr de aceite añadimos

50 gr de maltodextrina. Trabajamos hasta que quede un aspecto de ceniza.

Por otro lado, hacemos un almibar TPT y añadimos las tiras finas de corteza de limón. Dejamos reducir a fuego suave.

### PRESENTACIÓN

En la base, poner la ceniza de erizo de mar. Sobre ella, la esponja de plancton y encima los mejillones (mejor troceados para que la ingesta sea más fácil). Napamos con el escabeche emulsionado y decoramos con las tiras de corteza de limón escarchadas.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Olor a mar con toques cítricos.

# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación - España



## POLLO CRUJIENTE, CALABACÍN, QUESO Y SALMORRETA

AARON ORTÍZ  
KABO  
PAMPLONA

### INGREDIENTES ( 6pax)

#### Pollo crujiente

12 pieles de pollo sin grasa  
Papel sulfurizado  
Caviar de trufa negra

#### Tartar de calabacín

3 calabacines  
2 cebollas rojas  
100 ml de guacamole  
Aceite de oliva virgen extra.

#### Salmorreta

Mahonesa blanca  
50 gr de pimiento choricero  
10 gr de pimenton dulce  
Polvo de ñoras secas

Caviar de trufa negra  
Flor de pensamiento

### ELABORACIÓN

#### Pollo crujiente

Limpiamos las pieles de pollo retirándoles el 10% de la grasa con la ayuda de una espátula. Lavamos y ponemos en papel sulfurizado con un poco de sal. Horneamos a 180º hasta obtener unas pieles crujientes.

#### Tartar de calabacín

Pochamos las cebollas cortadas en brunoise. Una vez pochada, añadimos el calabacín cortado en trocitos algo más grandes. Cocinamos hasta obtener una verdura bien caramelizada. Mezclamos la cebolla con el calabacín, añadimos el guacamole y reservamos en frío.

#### Salmorreta

Mezclamos la mahonesa con el pimiento choricero, el pimentón dulce y el polvo de ñoras

### PRESENTACIÓN

Colocamos el tartar entre las dos láminas y las ponemos de pie. Ponemos una emulsión de salmorreta y un caviar de trufa negra y flor de pensamiento.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Lo primero llegará el olor a un pollo rustido en el horno, y seguidamente a calabacín y guacamole. Las decoraciones podrán oler a trufa negra, un olor muy terroso y la salmorreta que huele a lavanda.



# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Fundación España



## RASPA, VAINAS, PIMENTÓN, ANGUILA Y DASHI DE VERDURAS

AARON ORTÍZ  
KABO  
PAMPLONA

### INGREDIENTES (6 pax)

#### Raspa

12 láminas de masa wanton  
1 cortapastas en forma de raspa  
Tinta de calamar

#### Vainas

6 unid de vainas  
Aceite de oliva  
Sal

#### Pimentón

Mahonesa básica  
Pimentón en polvo

#### Anguila

24 trocitos de anguila  
50 gr de alga wakame

#### Guacamole

1 aguacate  
1 rama de cilantro  
20 gr de cebolla roja  
Unas gotas de lima

#### Dashi de verduras

1 jengibre  
1 rama de citronela  
50 gr champiñones  
50 gr de portobello  
50 gr de shimeji  
3 hojas de lima kefir  
Perejil fresco  
Cilantro  
50 ml de teriyaki-(sin soja)  
2 zanahorias  
1 puerro

### ELABORACIÓN

#### Raspa

Unimos dos láminas con un poco de agua y esperamos a que se peguen entre sí. Cortamos con el cortapastas con forma de raspa de pescado y freímos en aceite hasta que sufle y se quede como un pan hueco. Pintamos con tinta de calamar diluida en agua.

#### Vainas

Cortamos las vainas en juliana fina, escaldamos en agua hirviendo durante 15 segundos y enfriamos. Una vez frías, cortamos cuadraditos y aliñamos con aceite y sal.

#### Pimentón

Mezclamos una parte de la mahonesa con pimentón de la Vera y mezclamos muy bien hasta obtener un sabor a pimentón intenso.

#### Anguila

Cortamos la anguila en trocitos regulares y reservamos

#### Dashi de verduras

Colocamos todos los ingredientes en una olla y, cuando comience a hervir apagamos el fuego, tapamos con

papel film y dejamos infusionar hasta el día siguiente.

Una vez enfriado, colamos el caldo y reducimos hasta conseguir un caldo concentrado de verduras intenso.

### PRESENTACIÓN

Colocamos en un vaso de diseño el dashi de verduras en frío. La raspa la emplatamos colocando cada ingrediente desde la cabeza de la raspa hasta la cola. Primero la emulsión de pimentón, las vainas, el guacamole, seguidamente la anguila, y el alga wakame. Terminamos con unos germinados de remolacha.

### SENSACIÓN OLFATIVA

Primero apreciara los olores a pescado por el ahumado de la anguila, olor fresco a verduras por las vainas y, por último, una vez que huela el dashi apreciara toques cítricos y a tierra por las setas.



# EL SABOR PERDIDO

MD Anderson  
Cancer Center  
Barcelona, España



## CORTE DE FRUTA DE LA PASIÓN, FRUTOS ROJOS, COCO Y CHOCOLATE 70%

AARON ORTÍZ  
KABO  
PAMPLONA

### INGREDIENTES

#### Galleta corte

1 paquete de galletas de helado de corte  
Aceite de oliva para freír

#### Gelatina de mango y azafrán

400 ml de puré de fruta de la pasión  
2,4 gr de agar agar  
7 hojas de gelatina neutra  
2 gr de azafrán

#### Gelatina de frutos rojos

400 ml de puré de frutos rojos  
2,4 gr de agar agar  
7 hojas de gelatina neutra

#### Gelatina de coco

400 ml de leche de coco  
2,4 gr de agar agar  
7 hojas de gelatina neutra

#### Crujientes de chocolate

300 gr Chocolate del 70%

### ELABORACIÓN

#### Galleta corte

Cortamos las galletas por la mitad. Es decir, de cada 2 galletas saldrán 2 unidades de postre. Freímos en aceite para sellar sus poros y así convertirse en una galleta etérea pero resistente a la humedad.

#### Gelatina de fruta de la pasión y azafrán

Pasamos por la licuadora el puré de fruta de la pasión y el azafrán hasta obtener 400 gramos. Añadimos los 1,2 gr de agar-agar. Levantamos el hervor y disolvemos entonces la gelatina. Cuajamos a una altura de 1 cm aproximadamente.

#### Gelatina de frutos rojos

Pasamos por la licuadora el puré de frutos rojos hasta obtener 400 gramos. Añadir los 1,2 gr de agar-agar. Levantamos el hervor y disolvemos entonces la gelatina. Cuajamos a una altura de 1 cm aproximadamente.

#### Gelatina de coco

Pasamos por la licuadora la leche de coco hasta obtener 400 gramos. Añadimos los 1,2 gr de agar-agar.

Levantamos el hervor y disolver entonces la gelatina. Cuajamos a una altura de 1 cm aproximadamente.

#### Crujiente de chocolate

Atemperamos el chocolate y los estiramos en dos láminas de plástico de pastelería. Enfiamos. Hacemos láminas del mismo tamaño de la galleta. Reservamos los cortes hechos. Se utilizarán 2 láminas por postre.

### PRESENTACIÓN

Montamos el corte intercalando cada gelatina con las láminas de chocolate hasta conseguir un sándwich de frutas. Colocamos en la vajilla seleccionada y terminamos con una flor de pensamiento.

### SENSACIÓN OLFATIVA

La apreciación olfativa en este postre es engañosa, ya que primero percibirán el olor a chocolate puro, pero seguidamente el olor a frutas frescas, aromáticas y tropicales. Una mezcla entre lo amargo y dulce.

