

Donut de oro



La última moda culinaria de Estados Unidos es una joya comestible: un donut bañado en oro y champán, con mermelada en su interior. Su inventor es el chef filipino de 32 años, Bjorn Delacruz, del restaurante Manila Social en Nueva York.

Delacruz presentó su creación en el blog de cocina 'First We Feast'. Desde entonces, es una de las sensaciones de Internet. Este donut solo está disponible los viernes y puede recogerse en el restaurante o pedirse a domicilio¹⁾. Son muy caros. ¡Un solo donut cuesta 100 dólares! Por eso se recomienda pedir los donuts en un paquete de doce para obtener un pequeño descuento en el precio.

adaptado de: www.20minutos.es, 16-01-2016

noot 1 pedirse a domicilio = laten thuisbezorgen