Así se cocina la receta 'Sancocho 2017' del chef Chema Marrero

INGREDIENTES
(por ración)

250 gr de Suprema de cherne
1 l de Aceite virgen de primera prensa de Temisas
40 gr. de Papa nueva
Sal marina
30 gr de Batata amarilla
0,1 gr de sal en escamas
2 gr de cebollino

Para el mojo
0,4 gr de comino
0,4 gr de pimentón dulce
5 gr de Aceite de oliva
2 gr de Vinagre de vino blanco
0,3 gr de Sal marina
4 gr de ajo

Para la pella de Gofio
10 gr de Gofio de tueste suave
3 ml de Mojo rojo
2 gr de Plátano muy maduro
1 gr de Ron añejo

ELABORACIÓN Y MONTAJE DEL PLATO

Confitar el cherne a 62º durante 2 horas, comprobando que esté muy meloso.

Emulsionar todos los ingredientes del mojo en la máquina procesadora, añadiendo por último el aceite en forma de hilo.

GranCanaria

Mezclar todos los ingredientes de la pella y hacer una lámina muy fina con la ayuda de un papel film, hornear en bandeja teflonada con peso encima.

Hacer un puré con medio cuerpo (textura) de batata amarilla con ayuda de la máquina procesadora.

Licuar el puré de papa cocida para que quede muy fino con ayuda del sifón.

Proceder al montaje del plato como se muestra en la fotografía, empezando por el licuado, puré, cherne, y terminando con el cordón de mojo y la pella en hoja laminada junto a éste.

Decorar con hoja de platanera.