



Så här lagar man maträtten 'Sancocho 2017' skapad av kocken Chema Marrero

INGREDIENSER (per portion)

250 g filé av vrakabborre
1 l jungfruolja av första pressningen från Temisas
40 g nypotatis
havssalt
30 g gul sötpotatis
0,1 g flingsalt
2 g gräslök

Till mojo-såsen

0,4 g kummin
0,4 g milt paprikapulver
5 g olivolja
2 g vitvinsvinäger
0,3 g havssalt
4 g vitlö

Till gofiokakan (pella de gofio)

10 g gofio de tueste suave (lättrostad majs mjöl)
3 ml röd mojo-sås
2 g välmogen banan
1 g Ron añejo (lagrad rom)

TILLAGNING OCH UPPLÄGGNING AV RÄTTEN

Konfitera fisken i 62° ugnstemperatur i 2 timmar, och kontrollera att den har en len och fin konsistens.

Blanda alla ingredienser till mojon i matberedare. Oljan tillsätter du på slutet i en fin stråle.



Blanda alla ingredienser till gofiodegen och kavla ut den mycket tunt med hjälp av plastfolie. Grädda den utkavlade degen i en teflonbelagd platt form med en tyngd ovanpå.

Gör ett potatisstomp (med lite grövre konsistens) av gul sötpotatis med hjälp av matberedare.

Mixa den kokta potatisen till en mycket fin puré med hjälp av sifon.

Lägg upp rätten enligt fotografiet. Börja med det mixade, därefter lägger du upp purén, vrakaborren och slutligen en sträng med mojo och gofio-kakan bredvid.

Dekorera med bananblad.