

Ñoquis de papa torrenta y gofio de millo

[Chef Jorge Bosch](#)

Foto: [Edu Gorostiza](#)

Elaboración:

Cocinamos al vapor la papa torrenta con piel hasta que esté blanda. En caliente, retiramos la piel y machacamos hasta obtener una masa lo más homogénea posible. Mezclamos con los huevos, la harina y el gofio y volvemos a homogeneizar la mezcla. Dejamos reposar la masa en la nevera durante 1 hora.

Enharinamos una superficie de trabajo y cortamos en 4 trozos iguales. Con cada uno de los trozos, la ayuda de las manos y la mesa de trabajo enharinada; hacemos cilindros hasta obtener un diámetro de 1.5 cm. Cortamos secciones del cilindro de unos 2 cm de largo y pasamos por la madera para marcar los ñoquis. Reservamos.

Cocinamos la carrillera dentro de una bolsa de vacío con el vino reducido y las verduras tostadas durante 18 horas a 70°. Una vez cocinada, enfriamos y desmechamos reservando también el caldo de cocción.

En una sartén, doramos el ajo, calentamos un poco de la carne mechada y mezclamos con la salsa de tomate. Poner a punto de sal. Cocinamos los ñoquis en agua hirviendo con sal. Sabremos que están listos cuando floten en el agua. Unimos las elaboraciones y emplatamos.

Para terminar, con ayuda de una fuente de calor (preferiblemente un raclette o gratinadora), fundimos el queso de flor cortijo de caideros y cubrimos la elaboración al

gusto.

Ingredientes:

- 900 g de papa torrenta de Canarias D.O.P
- 500 g de carrillera de cerdo
- 200 g de verduras fresca
- 200 g de harina de trigo
- Vino tinto
- [Queso Cortijo de caideros](#)
- 2 huevos frescos
- Salsa tomate casera