



## GYOZAS DE BONIATO Y QUESOS CON PIQUILLOS

### INGREDIENTES

16 obleas de gyoza  
16 pimientos de piquillo  
2 dientes de ajo

• **PARA EL RELLENO** •

2 boniatos medianos  
2 cebollas caramelizadas  
100 g de rulo de cabra  
100 g de Emmental

• **ADEMÁS** •

Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra  
Cebollino fresco

### ELABORACIÓN

Cuece los boniatos en el microondas, envueltos en papel de cocina mojado unos 8 minutos. Dejar enfriar, pelar, chafar, mezclar con la cebolla caramelizada, romero fresco picado, el queso Emmental y el de rulo de cabra y aderezar de sal y pimienta.

Rellenar las gyozas con el boniato, sellar, dorar en una plancha con un chorrito de aceite. Verter un dedo de agua, poner la tapadera y cocer 2 minutos. Destapar y dejar que evapore el agua y vuelvan a quedar crujientes.

Servir cada gyoza sobre un piquillo y rematar con abundante cebollino picado.



## GOFRES AUTÉNTICOS

### INGREDIENTES

250 g de harina de fuerza  
40 g de azúcar glas  
Sal  
110 g de leche  
a temperatura ambiente  
15 g de levadura prensada  
de panadero  
1 huevo talla L  
50 g de mantequilla pomada  
120 g de azúcar perlado

### ELABORACIÓN

Mezclar hasta que se integren en la amasadora todos los ingredientes (harina de fuerza, azúcar glas, 1 huevo, levadura prensada, leche) excepto la mantequilla. Esta se añadirá poco a poco, en dados y a temperatura ambiente.

Dejar fermentar esta masa tapada hasta que doble de tamaño, entre 1 y 2 horas dependiendo de la temperatura.

Añadir entonces el azúcar perlado, mezclar, formar bolas, reposar 20 minutos y poner en la gofrera cocinando hasta que queden dorados y crujientes.

Rematar con azúcar glas por encima.