



## PURÉ DE PAPA CON MORCILLA CRUJIENTE, PIQUILLOS Y QUESO DE CABRA PIZZA

### INGREDIENTES

2 morcillas de arroz y piñones  
 16 piquillos  
 8 dientes de ajo sin pelar  
 1 rulo de cabra mini  
 3 patatas grandes para freír

• **ADEMÁS** •

Sal  
 Pimienta negra  
 Aceite de oliva virgen extra  
 Perejil fresco

### ELABORACIÓN

Pon a confitar los piquillos con los ajos y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, añadiendo un chorrito de agua. Cocina a fuego medio hasta que queden bien arrugados.

Despelleta la morcilla y córtala en rodajas oblicuas. Dóralas en una plancha a fuego medio por ambas caras hasta que estén bien doradas y crujientes. Coloca rodajas de rulo de cabra encima para que se fundan y también se doren.

Mientras tanto, cuece las patatas peladas y lavadas en agua hirviendo con sal durante unos 20 minutos. Tritura a velocidad muy suave con un chorrito del agua de cocción y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, ajustando la sal y la pimienta al gusto.

Emplata el puré de patata y coloca encima la morcilla dorada con el rulo de cabra fundido y los piquillos confitados. Termina con perejil picado.



## BIZCOCHO DE BONIATO AL VAPOR

### INGREDIENTES

3 huevos  
120 g de azúcar  
75 g de mantequilla  
90 g de leche de coco  
300 g de boniato cocido  
Zumo y ralladura de 1 limón  
150 g de harina de fuerza  
Canela molida  
12 g de levadura química

• **ADEMÁS** •

Azúcar glas  
sal

### ELABORACIÓN

Cocina al vapor el boniato, pélalo y tritura 300 gramos junto con los huevos, la leche de coco, el azúcar, la canela molida, la levadura, la harina, la sal, la ralladura y el zumo de limón, y la mantequilla derretida.

Vierte la mezcla en un molde de tarta desmontable, asegurándote de forrar la parte exterior de la base con papel de aluminio. Coloca el molde en una olla con un aro en la base para que la tarta quede elevada. Vierte agua hirviendo en la olla, tapa y cocina al vapor durante unos 35-40 minutos.

Saca el molde, deja templar la tarta y sirve espolvoreada con azúcar glas.