70'

6 PAX

DIFICULTAT
BAIXA

FLEXITARIANA

CALORIES*

300

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

11,5	Proteina
21,8	Hidrats de Carboni
17,9	Greix totals
8,5	Greix saturat
7,2	Greix monoinsaturat
1,5	Greix Polinsaturat
0,13	Colesterol
2	Fibra Alimentària
0,59	Sodi

AL·LÈRGENS
gluten, lactosa, sulfits

* calories per ració

MASSES I PA

COCA D'ALBERCOCS
AMB ROMANÍ I FORMATGE DE CABRA

PONS

UTILITZEM:

PONS INFUSIONAT AMB ROMANÍ
OOVE Infusionat amb Romaní

PONS VINAGRE BALSÀMIC NONNO
Vinagre balsàmic de Mòdena IGP

PONS CONDIMENT DE POMA
Condiment de Poma

MARIDEM:

SISQUELLA
Vi blanc

FLOCS
Cava Brut

INGREDIENTS

- **260 g** Massa de coca *(veure recepta)*
- **200 g** Albercocs
- **180 g** Formatge ruló de cabra
- **150 g** Ceba confitada amb vi blanc *(veure recepta)*
- **20 g** Rúcula selvàtica
- **3 g** Sal Maldon
- Pons Infusionat amb Romaní
- Pons Nonno Vinagre Balsàmic/ Pons Vinagre de Poma

ÚTILS

Cassó · Pinzell · Puntilla · Corró

OBSERVACIONS

Podem acabar aquesta coca amb unes làmines de Salmó fumat.
Si es vol es poden pelar els albercocs.

ELABORACIÓ

1. Funyim la massa de 350 g i la deixem reposar 2 hores tapada.

   Mentre la massa reposa:

2. Tallem els albercocs en transversal i els hi traiem el pinyol.
3. Tallem a rodelles el formatge ruló de cabra i reservem.
4. Empolvorem la superfície de treball amb farina i estirem la massa amb corró.
5. La massa pot ser rodona o rectangular, però cal que sigui fineta, d'uns 3 mm.
6. Untem una safata de forn amb un raig d'oli o la folrem amb paper antiadherent.
7. Disposem la massa estirada a sobre la safata de forn.
8. Repartim la ceba confitada amb vi blanc per sobre de la superfície de la massa.
9. Repartim els albercocs a sobre de la ceba confitada.
10. Escalfem el forn a 200 ºC.
11. Disposem la safata a la part mitja del forn.
12. Al cap de 6 minuts de cocció disposem a sobre de la coca el formatge Ruló.
13. Continuem amb la cocció uns 8 minuts més.
14. El total de cocció és d'entre 12 i 15 minuts.
15. Un cop feta la coca, empolvorem Sal Maldon al conjunt.
16. Decorem la coca amb unes fulles de ruca.
17. Abans de servir amanim amb un bon raig d'oli Pons Infusionat amb Romaní.

    Podem acabar el conjunt amb unes gotes dels nostres vinagres Pons; Nonno o de Poma.

Foc Alt · Foc Mig · Foc Baix