MASAS Y PAN

COCA DE ALBARICOQUE
CON ROMERO Y QUESO DE CABRA

PONS

UTILIZAMOS:

PONS INFUSIONADO CON ROMERO
AOVE infusionado con Romero

PONS VINAGRE BALSÁMICO NONNO
Vinagre balsámico de Módena IGP

PONS CONDIMENTO DE MANZANA
Condimento de Manzana

MARIDAMOS:

SISQUELLA
Vino blanco

FLOCS
Cava Brut

INGREDIENTES

- **260 g** Masa de coca *(ver receta)*
- **200 g** Albaricoques
- **180 g** Queso ruló de cabra
- **150 g** Cebolla confitada *(ver receta)*
- **20 g** Rúcula selvática
- **3 g** Sal maldon

Pons Infusionado con Romero

Pons Nonno Vinagre Balsámico/ Pons Vinagre de Manzana

ÚTILES

Cazo · Pincel · Puntilla · Rodillo

OBSERVACIONES

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

ELABORACIÓN

1. Heñimos la masa de 350 g y la dejamos reposar 2 horas tapada.
2. Mientras la masa reposa, cortamos los albaricoques en transversal y les sacamos el hueso.
3. Cortamos a rodajas el queso ruló de cabra y reservamos.
4. Espolvoreamos la superficie de trabajo con harina y estiramos la masa con un rodillo.
5. La masa puede ser redonda o rectangular pero tiene que ser fina, unos 3 mm.
6. Untamos una bandeja de horno con aceite y la forramos con papel antiadherente.
7. Disponemos la masa estirada encima de la bandeja de horno.
8. Repartimos la cebolla confitada con vino blanco por encima de la superficie de la mesa.
9. Repartimos los albaricoques encima de la cebolla confitada.
10. Precalentamos el horno a 200ºC.
11. Ponemos la bandeja en la parte media del horno.
12. Pasados 6 minutos de cocción ponemos encima de la coca el queso ruló.
13. Continuamos con la cocción unos 8 minutos más.
14. El total de la cocción es de entre 12 y 15 minutos.
15. Una vez hecha la coca, espolvoreamos sal maldon al conjunto.
16. Antes de servir, aliñar con aceite Pons Infusionado con Romero.

Podemos acabar con unas gotas de nuestros vinagres, Noono o de Manzana.

CALORÍAS*
300

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

11,5	Proteína
21,8	Hidratos de Carbono
17,9	Grasas Totales
8,5	Grasas Saturadas
7,2	Grasas Monoinsaturadas
1,5	Grasas Polinsaturadas
0,13	Colesterol
2	Fibra Alimentaria
0,59	Sodio

ALÉRGENOS
gluten, lactosa, sulfitos

70' · 6 PAX · DIFICULTAD BAJA · FLEXITARIANA

* calorías por ración

Fuego Alto · Fuego Medio · Fuego Bajo