

Coca de calçots, botifarra i allioli de mongetes del Ganxet

Recepta: Restaurant Tarambana (El Vallès Oriental)

INGREDIENTS (per a 4 pers.)

Coca

- . 125 g. Farina de força
- . 90 ml. Aigua a temperatura ambient
- . 2 g. Sal
- . 2 g. Sucre
- . 2 g. Llevat fresc
- . 2 ml. Oli d'oliva verge extra

Farciment *

- . 4 u. Calçots
- . ½ Botifarra crua
- . Salsa romesco
- . Allioli de mongeta del Ganxet
- . ½ Carxofa

ELABORACIÓ

1. Posar la farina en un bol i afegir un pessic de sal i un altre de sucre. Incorporar l'aigua i amassar.
2. Afegir-hi un raig d'oli i continuar amassant fins a aconseguir una massa fina i uniforme. Dividir-la en 4 parts, tapar-la amb un drap humit i deixar-la reposar durant 24 hores.
3. Estirar la massa per donar-li forma de coca.
4. Coure al forn, prèviament escalfat a 240°C, durant 15 minuts.
5. Tallar per la meitat i farcir amb els calçots, la botifarra, el romesco i un toc d'allioli.
6. Per acabar, col·locar per sobre les xips de carxofa, afegir un pessic de sal i un raig d'oli.

OBSERVACIONS

* Farciment:

- Calçots: netejar, tallar a rodanxes i coure a la paella a foc lent fins que quedin ben tendres.
- Botifarra crua: tallar a daus i passar per la paella amb un raig d'oli.
- Romesco: amb avellanes i ametlles
- Allioli: amb mongetes del ganxet
- Xips de carxofa: netejar, tallar en fines làmines i passar per la paella amb una mica d'oli fins que quedin cruixents