

Receta Coca de Fernando

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

INGREDIENTES (4 personas)

- 250 gr de tomates
- 50 gr de azúcar
- Sal al gusto
- 1 lata de atún o bonito
- Huevo hilado

Para la espuma:

- 1 pimiento rojo
- 250 gr de nata
- 2 hojas de gelatina
- Aceite

Para la coca:

- 1 vaso de café de agua
- 1 vaso de café de aceite
- Sal
- Harina

/ Preparación

Elaboración

- Se ponen los tomates a escaldar con el azúcar. Una vez en su punto, se escurren y se pelan.
- Picar el tomate y reservar.
- Los pimientos se fríen en una sartén.
- Una vez dorados, se dejan con un poco de aceite.
- Le añadimos la nata hasta levanta el hervor.
- Batir la mezcla y pasarla por un chino.
- Y en caliente añadirle la gelatina.

Preparación coca

- Verter en un bol, el agua y el aceite.
- Ir echando la harina hasta ver que forma una masa entre dura y blanda e ir amasando con la mano.
- Colocarla bien estirada en una bandeja para horno y dejar hornear durante unos 40 minutos a 180º.
- Sacar del horno y reservar hasta que se enfríe.
- Triturar la coca hasta formar una especie de polvo de galleta. Reservar

Emplatado

- Poner en la base del vaso el tomate.
- Colocar encima unas migas de atún o bonito.

-Tapar con la espuma de pimiento.

-Espolvorear por encima la coca y coronar con el huevo hilado.