Coca de cebolla y “blanquet”.



coca de cebolla y blancos

Hoy toca receta típica de la cocina Valenciana, una coca de cebolla. Hay variedad de cocas en la Comunidad Valenciana, y a

cual de todas mas rica.

Hoy empezamos con esta , que ademas de rica y tradicional, la he amasado con mis hijos. Creo que a ellos les gusta ayudar a su mamá en la cocina y eso para mí lo mas importante, que lo disfruten. El día de mañana lo agradecerán, lo mismo creo que leer estas recetas escritas por su madre.

Solo con cebolla está muy rica, pero hemos decidido añadir blanquet. El blanco o blanquet, es un embutido muy típico de la Comunidad Valenciana. Se podría asemejar a una morcilla blanca , un poco especiada. Yo en casa lo utilizo en muchas recetas, le da un toque muy sabroso.

He preparado masa casera , esta vez solo con agua. Lo podéis sustituir por cerveza, eso ya gustos de cada uno. Como tengo Thermomix , la masa la preparo con ella. Me sale para dos cocas grandes, del tamaño de la foto. He empleado una porción , y la otra la congelo para otro día.

El blanquet, lo corto en rodajas primero, y lo paso por la plancha antes de incorporarlo a la masa. Pero solo vuelta y vuelta.

INGREDIENTES:

PARA LA MASA: (500 gr)

- 100 ml de aceite de oliva .
- 100 ml de agua.
- 20 gr de levadura prensada fresca.
- 300 gr de harina de fuerza.
- 1 cucharadita de sal.
- un pellizco de azucar.

PARA EL RELLENO: (de 250 gr de masa)

- 2 cebollas grandes
- 1 blanquet. (opcional morcilla blanca, longaniza, chorizo sin pimentón)

- sal, pimienta y tomillo molido.

PREPARACIÓN:

Paso 1 :

Lo primero que vamos a preparar es la cebolla frita, ya que la tenemos que hacer a fuego suave , durante al menos 40 minutos. Que quede tierna y transparente sin que se llegue a quemar. Así que la cortamos en brunoise y la ponemos a pochar lentamente.

Paso 2:

Vamos a preparar la masa de la coca, que también requiere su reposo para que crezca.

Os pongo para hacerlo con Thermomix TM 31.

- Poner en el vaso el aceite y el agua 30 segundos, 37 Grados, velocidad 2.
- Añade la levadura , y mezcla 5 segundos , velocidad 4.
- Incorpora la harina, sal y azucar. Mezcla 20 segundos , velocidad 6.
- Retira la masa.

En caso de no tener Thermomix , os tocaría el mismo proceso , pero manual, hasta conseguir una bola de masa.

Paso 3:

Cuando tengamos la masa lista , la introducimos en film de plástico transparente y la dejamos reposar durante un mínimo de 30 minutos.



Coca de ceba
Paso 4:

Mientras reposa , cortamos el blanquet a lochas y pasamos por la plancha, vuelta y vuelta.

Si la cebolla está lista, la escurrimos , para que no quede

nada de aceite.

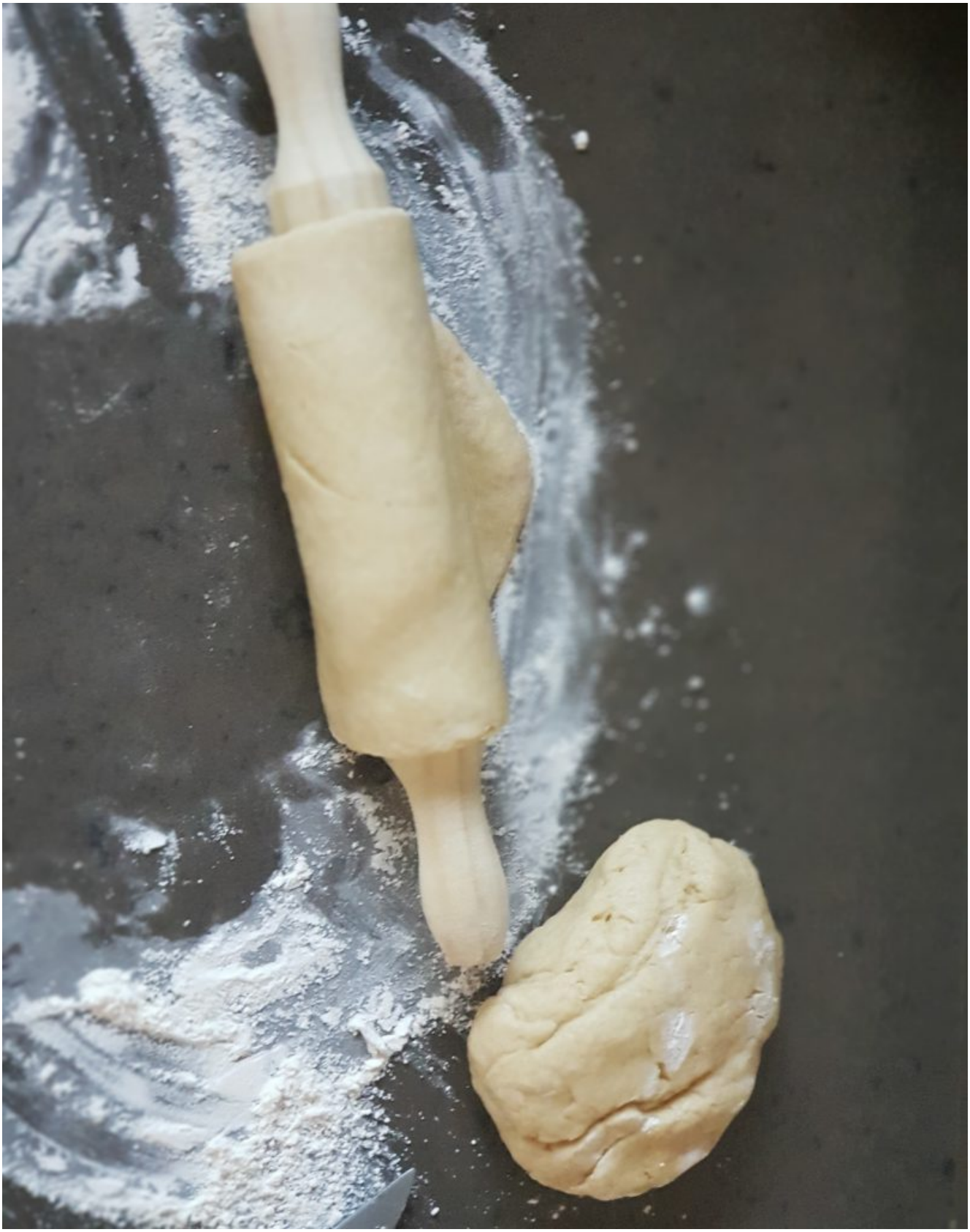
Paso 5:

Transcurrido el tiempo, habrá doblado su volumen la masa, con lo que vamos a trabajar la mitad de la misma. La otra la reservamos para otra coca o bien la congelamos.



Coca de ceba

Con una de las porciones , la ayuda de un rodillo , y la superficie de trabajo enharinada nos vamos a poner a darle la forma deseada. Podéis hacerla ovalada, rectangular, circular, etc.



Coca de ceba

El rodillo a mi me va genial, estiro la masa según el grosor deseado. Dependiendo del mismo, ya tardara mas o menos tiempo en el horno.

Hago dobletes en los bordes, pero es mas cuestión de gustos.

En casa a los pequeños les gustan los bordes.



Coca de ceba

Ya pasamos a una llanda o bandeja de horno, previamente untada

de aceite.

Añadimos la cebolla frita y las rodajas de blanquet y al horno precalentado a 200 grados. La mía ha estado 12 minutos.



Coca de ceba

Cuando empieza ya a dorarse y estar bien crujiente la masa, es

hora de sacar , dejar templar y disfrutar.



coca de ceba i blanquet