

COCA DE ACEITE CON PIMIENTOS ASADOS Y CABALLITAS DE LA COSTA USISA

INGREDIENTES

Para la coca de aceite

Para la esponja

Levadura prensada	25 gr	Azúcar	25 gr
Agua mineral	280 ml	Harina fuerte	100 gr

Para la masa

Harina media fuerza	500 gr	Sal	10 gr
Aceite oliva virgen extra	50 gr		

Para los pimientos asados

Pimiento verde	2 uds	Pimiento rojo	2 ud
Aceite oliva virgen extra	c.s.		

Para terminar

Caballitas de la costa USISA	1 lata	Micromezclum	c.s.
Aceite de albahaca	c.s.	Aceite de oliva virgen extra	c.s.
Reducción de vinagre balsámico	c.s.	sal	c.s.

ELABORACIÓN:

Para la coca de aceite:

Elaborar la esponja de la focaccia disolviendo la levadura en los 100 ml. De agua tibia junto con el azúcar, incorporar la harina y dejar esponjar 10 minutos. Elaborar la masa disponiendo la harina junto a la sal en un recipiente, incorpore la esponja y el aceite de oliva y amase hasta crear una masa ligeramente húmeda y fácil de manejar, deje reposar 10 minutos y extienda con un rodillo, disponga sobre una placa de horno engrasada y vierta aceite sobre la masa y un poco de romero. Hornear a 180° 18 minutos.

Para los pimientos asados:

Disponer los pimientos en una placa de horno y asarlos a 180° por espacio de media hora, pelar y despepitar, cortar en tiras finas, salar y conservar en un poco de aceite.

PRESENTACIÓN:

Cortar la coca en rectángulos de 4 por 6 cms. Y disponer sobre ellos los pimientos escalibados, colocar con cuidado las caballitas de la costa, verter un poco de aceite y templar ligeramente en horno o salamandra, terminar con sal maldon y un poco de micromezclum. Terminar el plato con un cordón de aceite y puntos de reducción de vinagre balsámico y aceite de albahaca.



Escuela de Hostelería

GAMBRINUS