



RECETAS DE COCINA

Coca con chicharrones

Dificultad: media

Precio: bajo

*Tiempo de realización:
1 hora.*

*Ingredientes para
6 personas:*

- 400 g de harina de fuerza 60
(especial para hojaldre)*
- un poco de agua*
- una pizca de sal*
- 250 g de manteca*
- 250 g de chicharrones*
- piñones*
- azúcar*
- 1 huevo*

Maridaje:

Vi no dulce: Ochoa

Origen: Navarra



9

Coca con chicharrones.

Preparación:

Para empezar, preparar la pasta mezclando la harina de fuerza 60 con agua y una pizca de sal. Seguidamente, trabajarla y estirla con la ayuda de un rodillo.

Una vez la tengáis bien estirada, ponerle encima la manteca entera, enrollarla con la pasta, y hacer 3 pliegues sencillos y uno doble.

Después de cada pliegue, seguir trabajando y estirando la pasta.

A continuación, esparcir los chicharrones desmenuzados por encima de la pasta, volver a hacer la misma operación de antes: es decir, 3 pliegues sencillos, uno doble y estirar la pasta.

Cuando la tengáis bien estirada, cortarla según la medida que queráis que tengan las cocas. Ponerlas en una bandeja para el horno, untarlas con huevo batido, esparcir piñones por encima y cubrirlos con un poco de azúcar. Finalmente, cocerlas al horno a 200 grados, durante 20 minutos.

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA