



INGREDIENTES:

Para la masa:

- 140 gramos de aceite de oliva
- 150 gramos de cerveza
- 400 gramos de harina de fuerza. si es la de Mercadona. (Si es la de Harinas de Mallorca, bols a azul y blanca, serán 25 ó 30 gramos más, es más fina)
- 1 cucharada de postre de sal

Para el relleno:

- 1000 gramos de cebollas blancas ya peladas o las francesas. Las dos son suaves, la francesa más.

- 4 ó 5 brevas ó higos frescos mejor, si hay negros
- sobrasada buena
- sal, pimentón, pimienta negra en polvo
- aceite de oliva
- un poco de miel



ELABORACIÓN:

1. Antes que nada, hacer las cebollas a rodajas finas con una mandolina, o con un cuchillo afilado, y ponerlas en un bol condimentada con un poco de sal, pimentón en polvo y pimienta negra en polvo y tenerla así un par de horitas.

Pasado este tiempo seguiremos con el paso siguiente.

2. Masa: Continuar haciendo la masa, poniendo en el vaso, todos los ingredientes de la masa y **programar 20 segundos a velocidad 6**, y al termino bajar los restos de las paredes y de la tapa hacia las cuchillas y **programar 15 segundos a velocidad 6.** p

3. Sacar y estirar la masa en una lámina de silicona (de las que se venden para las bandejas de horno) y con ayuda del rodillo estirlarla bien y pincharla con un tenedor. Una vez estirada, hagámosle un cordoncillo, con el borde de la masa, por todo alrededor de la coca.

4. Precalentar el horno a 200 grados con calor arriba y abajo unos diez minutos antes de meter la bandeja.

5. Relleno: Sacamos el bol reservado en la nevera con la cebolla condimentada, escurrirla muy bien en un colador y ayudándonos fuertemente apretando con las manos varias veces, para quitarle el agua que ha hecho la cebolla, y una vez bien escurrida extender muy bien por encima de la masa y meter en el horno a 200 grados unos 30 minutitos o algo más hasta que veamos la cebolla doradita (siempre el tiempo de horno va depender de la potencia de nuestro horno).

6. Una vez doradita la cebolla sacar la bandeja del horno y rociar con la ayuda de una aceitera por encima de toda la coca un hilito de aceite de oliva, y poner por encima las rodajas de higos y encima de cada rodaja un trocito pequeño de sobrasada, y al horno otros 10 ó 15 minutitos.

La dejamos enfriar y encima de cada rodaja le ponemos una gotita de miel.

Y Está.....Increíble!

Esta receta me la pasó (con otra masa muy buena también) una compañera nuestra,

Malena Durán, a ella y a María José que la probó en un restaurante ¡Muchas Gracias!
Exquisita.

□ □ □ □ □ □ □ □

