



**INGREDIENTES:**

**Para la masa:**

- 140 gramos de aceite de oliva
- 150 gramos de cerveza
- 380 gramos (aproximadamente) de harina de repostería • 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 **rogramar 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.**

COCA DE CEBOLLA CON HIGOS, SOBRASADA Y MIEL (TMX)

