

En estas fechas que tenemos cerca el Carnaval , es típico en Mallorca la "Coca de Tallades" que suelen ser de calabazate y sobrasada , antiguamente me decía mi abuela que se hacía para aprovechar los restos de sobrasada de las matanzas . Ya que luego en tiempo de cuaresma no se podía comer carne ni ningún derivado de ella .

Aprovecho para desearos unas felices fiestas de Carnaval , que lo paséis de lo mas divertido y que un trocito de esta coca os endulce estas fiestas. Receta de Cati Ballester.



INGREDIENTES:

- 300 gramos de patata hervida y caliente
- 100 gramos de manteca de cerdo a temperatura ambiente
- 3 huevos enteros
- 250 gramos de azúcar
- 35 gramos de levadura fresca
- 500 gramos de harina de fuerza
- 50 gramos de aceite
- 1 molde rectangular alto forrado con papel de hornear
- sobrasada
- azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN :

1. Ponemos la patata caliente en el vaso de nuestra Thermomix con la manteca y **mezclamos 20 segundos velocidad 4.**

2. Añadimos el azúcar y los huevos , uno a uno , y **mezclamos otros 20 segundos velocidad 4.**

3. Ahora pesamos la levadura y la añadimos con 50 gramos de agua (de la cocción de las patatas o agua normal , ó leche, también puede ser de soja , avena) yo en mi caso pongo simplemente agua. Y **mezclamos otros 20 segundos a velocidad 4.**

4. Ahora le toca el turno a la harina de fuerza y la añadimos a la mezcla. **Mezclamos 20 segundos a velocidad 7.**

5. **Programamos 3 minutos velocidad espiga.** Y cuando haya pasado un minuto iremos añadiendo por el bocal los 50 gramos de aceite , poco a poco ...al hilo, y listo. Ahora pondremos el cubilete al vaso , y lo cubriremos con un paño y dejaremos que la masa "TOVAR" dentro del vaso .

6. Encendemos el horno a 180 grados. Y preparamos la bandeja , yo la suelo forrar de papel de hornear, (pero se puede untar de mantequilla , o de aceite y espolvorear con harina).

7. Una vez que la masa vemos que nos sale por el bocal de la Thermomix , con las manos bien "embalumadas" de aceite , sacamos la masa , con cuidado a las cuchillas. Nos ayudaremos de la muesca de las cuchillas dando pequeños giros . Y extendemos la masa en el molde . Tapamos con un trapo de cocina bien limpio y dejamos que vuelva a "TOVAR ".

8. Una vez que ha doblado su volumen , ponemos los trozos de sobrasada y espolvoreamos por encima de azúcar.

9. La metemos en el horno , y depende del horno que tengamos en casa, entre 12, 15 minutos, máximo 20 minutos. Hay que vigilarlo.