



INGREDIENTES:

Para la masa:

- 60 gramos de manteca de cerdo
- 60 gramos de aceite de oliva
- 120 gramos de agua
- 20 gramos de levadura fresca de pan
- 350 gramos de harina de fuerza, si es la de Mercadona. Si es la de Harinas de Mallorca, bolsa azul y blanca, serán 25 ó 30 gramos más, (es más fina)

- 1 cucharada de postre de sal



Para el relleno:

- 1 kilo de cebollas blancas (ya peladas)
- 60 gramos de aceite de oliva
- 12 rodajas de queso de cabra de medio centímetro aproximadamente
- sobrasada buena (12 ó 16 trocitos)
- 40 gramos de piñones
- 40 gramos de pasas sultanas sin pepitas

- 40 gramos de caramelo líquido o miel
- sal, una cucharadita pequeña
- pimienta negra en polvo

ELABORACION:.

1. Antes que nada, hacer las cebollas peladas a rodajas finas con una mandolina, o con un cuchillo afilado, y reservar en un bol.
2. Seguimos y vamos haciendo **la masa**, poniendo en el vaso, los líquidos, la manteca, y **programar 3 minutos a temperatura 37 grados velocidad 2.**
3. Seguidamente, agregar la levadura fresca rompiéndola mientras se echa, por alrededor de las cuchillas, y **programar 12 segundos a velocidad 4.**
4. Al término, añadir la harina y la sal y **programar 30 segundos a velocidad 6.** Abrir y bajar los retos de la tapa y de las paredes y **volver a programar otros 30 segundos, velocidad 6.**
5. 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 una vez estirada, hagámosle un cordoncillo, en el borde de la masa, por todo alrededor de la coca, ponerla en la bandeja del horno con la misma lámina de silicona, o sobre papel de hornear, y dejarla tapada con un paño unos 30 minutos como mínimo (si es más mejor) en un lugar cálido y sin corrientes para que tobe un poco, estará más crujiente.

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

Relleno:

7. Poner en el vaso de Thermomix la cebolla reservada, añadir 60 gramos de aceite de oliva y **programar 12 minutos a 120 grados (en el modelo 31 poner temperatura varoma) giro inverso, velocidad cuchara, podemos sustituirlo por el cestillo** que lo pondríamos encima de la tapa, para que evapore y no salpique, como vemos en las fotos paso a paso.

8. Añadir el caramelo líquido, los piñones, las pasas, la sal, la pimienta negra en polvo y **programar 5 minutos a 120 grados (en el modelo 31 temperatura varoma) giro inverso, velocidad cuchara (quitando de nuevo el cubilete del bocal y sustituyénlo por el cestillo).**

9. Dejar que enfríe el relleno unos minutos. Ir precalentando el horno a 200 grados con calor arriba y abajo, unos 10 minutos.

Montaje:

10. Sacar el relleno del vaso y ponerlo en un colador para que suelte un poco el líquido que ha proporcionado la cebolla al cocinarla, y así no empapará la base de la coca.

11. Hecho esto, echar la cebolla caramelizada y todo ese relleno, por encima de la base de la coca reservada, repartirla muy bien por toda la superficie, y hornear a 180 grados durante unos 20 o 25 minutos (el tiempo y la temperatura, dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno).

12. Sacar la bandeja del horno, y rociar ligeramente con un poquito de aceite de oliva, seguidamente colocar las rodajas de queso de cabra (yo pongo 9 ó 12 rodajas, hago 3, ó cuatro líneas de rodajas, pero a gustos) y entre esas rodajitas, poner bolitas de sobrasada del tamaño de una aceituna (las que queramos, quedan exquisitas) y volver a hornear 8 ó 10 minutos más, para que quede dorada la masa, y la sobrasada y el queso, quedarán ligeramente tostados ¡Vigilad que no se tueste demasiado!.

13. Si suelta mucha grasa la sobrasada, absorberla con un poco de papel absorbente (si es curada, un poco sequita no suelta grasa).

14. Dejamos enfriar y encima de cada rodaja de queso o de los trocitos de sobrasada, le podemos poner, una gotita de miel, Si no tenemos miel, una gotita de caramelo líquido, pero mejor la miel.

15. Si no tenemos o no nos gusta el queso de cabra, obviar ese ingrediente, queda rica también sin él.

Riquísima. Está coca está.....Increíble!

COCA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA Y SOBRASADA (TMX)

