



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar y un poco de azúcar y canela para macerar
- 4 huevos
- 150 gramos de manteca de cerdo
- 300 gramos de patata cocida
- 30 gramos de levadura fresca
- 550 gramos de harina de repostería

- 10 ó 12 albaricoques si no tenemos poner mitades de melocotón en almíbar
- 10 ó 12 pellizcos de sobrasada
- una bandeja honda para el horno de unos 40 x 30 centímetros



ELABORACIÓN:

1. Partir los albaricoques por la mitad, quitando el hueso y los ponemos a macerar en un bol con azúcar y canela.
2. Pelar y trocear las patatas y ponerlas a cocer, y cuando estén listas, reservar y mantener calentitas, (a mí me gusta cocerlas al vapor).
3. Hacer la masa, bien mezclada, y dejar doblar o subir la masa en un bol grande y hondo (porque va a subir muchísimo). Tapar con un paño durante un par de horas en un lugar cálido, (a ser posible) sin corrientes de aire.

4. Pasado este tiempo, en una bandeja engrasada con aceite o mantequilla echar la masa y dejarla reposar unos 20 ó 30 minutos más tapada con un paño. Como se nos pega la masa en las manos, para manejarla mejor nos untaremos las manos ligeramente con aceite.

5. Pre calentamos el horno a 230 grados.

6. Poner por encima los albaricoques o el melocotón y la sobrasada, (o una cosa sola si lo preferimos) y espolvorear generosamente con una capa de azúcar por encima.



7. Bajamos la potencia del horno a 200 grados y metemos la coca unos 25 ó 30 minutos (dependerá como siempre del horno) con calor arriba y abajo en el 2º estante empezando por abajo.

8. Horno muy caliente, los primeros 7 - 10 minutos, después bajar a 160º-170º hasta que el palillo salga limpio.

Consejo: Si los albaricoques no están maduritos o no están dulces, la coca no será la mitad de

buena, por esto mejor entonces poner mitades de melocotón en almíbar escurridos.

Cuando acabe el tiempo de horneado, apagar y abrir muy poquito y dejarlo así, durante unos 5 minutos, y después ya lo abrimos más, y la dejamos otros tantos minutos más, antes de sacarla (esto lo haremos para que el cambio de temperatura, no nos baje la coca) sacar y dejar enfriar, antes de desmoldar, o se nos romperá.

Después ya la pasaremos a una rejilla para que no se humedezca por abajo.

Lista y Riquísima.

