



## 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)

- (también podemos poner la harina de repostería, y serán unos 30 gramos más)
- 1 cucharada de postre de sal

### **Para el relleno:**

- 1 kilo de cebollas (ya peladas) blancas o cebollas francesas que son suaves las dos
- brevas o higos negros frescos (4 ó 5 depende del tamaño) (20 rodajas)
- sobrasada buena (20 trocitos gorditos)
- sal, pimentón y pimienta negra en polvo
- aceite de oliva
- un poco de miel



**LA REBOCACIÓN:** ~~Idioma de la cocina mallorquina que se refiere a la preparación de la coca de cebolla, higos, sobrasada y miel. Es un plato tradicional de Mallorca que se consume especialmente en verano.~~



**Mare de Déu de Mallorca (Mare de Déu de Mallorca):** ~~Una de las figuras más importantes de la tradición mallorquina, que representa a la Virgen María con el Niño Jesús. Se encuentra en muchos lugares de Mallorca, especialmente en las costas.~~

COCA DE CEBOLLA, HIGOS, SOBRASADA Y MIEL (Thermomix)

