

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 56)

VARIANTS DE COCA DE TREMPÓ I COCA DE COGOMES

INGREDIENTS MASSA

- 400 grams de farina fluixa
- 1 tassó gairebé ple d'oli d'oliva
- 1 tassó de cervesa

INGREDIENTS PER AL RECOBRIMENT DE LA COCA DE TREMPÓ

- 1 ceba mitjana
- 2 pebres verds
- 3 o 4 tomàtiques madures
- 3 alls

INGREDIENTS PER AL RECOBRIMENT DE LA COCA DE COGOMES

- 1 ceba tendra o nova
- 150 grams de xampinyons
- 150 grams de gírgoles
- Julivert

PROCEDIMENT

- Per fer la massa de la coca: mesclam un tassó d'oli i un de cervesa dedins un gibrell, incorporam la farina que admeti (entre 400 i 500 grams) i la pastam.
- Llavor, tapam la massa i la deixam tovar mitja horeta.
- Entre i entre, preparam els recobriments...
- Per al recobriment de la coca de trempó: pelam i trossejam 2 pebres verds, 1 ceba, 3-4 tomàtiques madures de ramellet i 3 alls. Ficam els trossos dedins un bol i els trempam amb oli, sal, pebre bo i pebre bord.
- Per al recobriment de la coca de cogomes, emprarem 150 grams de xampinyons i 150 grams de gírgoles, una ceba tendra esbocinada i una miconna de julivert picat; tot trempat amb oli, sal i pebre bo.
- Finalment, estenem la massa ben prima sobre una llauna de forn (prèviament ensaïmada), recobrim les coques amb les verdures i les duim a cuire.
- Al forn, les nostres coques hauran de cuire durant uns 30 minuts a una temperatura aproximada de 180 graus.