

Coca de Primavera

Ingredients per 4 persones:

1 massa brisa fresca (de les que es venen enrotllades i ja estirades).

1 paquet de Brasador pollastre i tomàquets Findus

4 filets d'anxova

Oli d'oliva

Oli d'oliva verge extra

Sal, pebre

Romaní, farigola

Vinagre de Mòdena

200 g de formatge brie

200 g de cigrons secs o alguna altra llegum seca (no cuita)

1 poma Granny Smith

Orenga

Suc de llimona

50 g de mermelada de tomàquet madur

Opcionalment:

1 all

Preparació:

Pre-escalfeu el forn a 180 graus. Esteneu la massa sobre una safata que pugui anar al forn, preferiblement sobre una silk pad o un paper sulfuritzat, de manera que us quedi ben estirada. Per tal d'evitar que la massa s'infla amb la cocció, punxeu-la amb una forquilla, cobriu-la amb un paper sulfuritzat i disposeu-hi els cigrons secs per sobre.

Feu coure la massa al forn durant uns 15 a 20 minuts, fins que estigui ben daurada i cruixent. Deixeu-la refredar bé.

Mentre la massa es cou, prepareu-ne el farcit: poseu a escalfar una paella ben ampla a foc viu. Aboqueu-hi un rajolí d'oli d'oliva i saltegeu-hi les hortalisses i el pollastre de Brasador. Salpebreu-les i reserveu-les.

Opcionalment podeu afegir-hi una mica d'all picat i ofegar-lo uns instants. Mulleu-les amb una mica de vinagre de Mòdena. Deixeu que s'amarin del seu sabor uns instants, escorreu-les i reserveu-les.

Elimineu el cor de la poma i talleu-la a trossos regulars de mig centímetre de costat aproximadament. Mulleu-la amb el suc de llimona perquè no s'oxidi. Reserveu-la.

Munteu la coca:

Disposeu una capa de les hortalisses i pollastre de Brasador sobre de la coca. Repartiu-hi per sobre els daus de poma prèviament escorreguts. Col·loqueu-hi a sobre uns talls de formatge brie. Empolegueu-la d'orenga i disposeu-hi les anxoves i unes puntes ben repartides de melmelada de tomàquet. Feu coure la coca al forn a 250 graus durant 2-3 minuts fins que el formatge es fongui lleugerament. Just abans de servir-la, amaniu-la amb un rajolí d'oli d'oliva verge extra.

