

COKA DE BOLETUS Y JAMÓN

INGREDIENTES: 4 personas

PARA LA MASA DE LA TERMOMIX

- 2 y medio cubiletes de leche.
- 1 cubilete de vino blanco.
- 30 g. de levadura prensada.
- 1 cubilete de AOVE.
- 20 g. de sal.
- 20 g. de azúcar.
- 550 g. de harina.
- 250g. de boletus.
- 2 dientes de ajo.
- Jugo de carne.
- 4 lonchas jamón ibérico.



ELABORACION:



ELABORACION DE LA MASA:

- Se deposita en la Termomix el aceite, el vino, la levadura, y el azúcar:
Tiempo: 40 segundos, a 40 grados, velocidad 1,
- A continuación se añade la harina y la sal. Tiempo: 20 segundos, velocidad 5.
- Seguidamente se programa un tiempo de 2 minutos y medio a velocidad espiga.
- Elaborada la masa se deja reposar media hora, tapándola con un paño.
- Una vez ha reposado se estira la masa lo más fina posible.
- Se van cortando rectángulos de masa al gusto, y las piezas, se colocan en una bandeja con silpat y encima se sobrepone otra bandeja.
- Se hornean los rectángulos durante 8-10 minutos, a 190 grados, hasta que adquieran una consistencia crujiente y se reservan.

ELABORACIÓN DE LOS BOLETUS:

- Se cortan los boletus frescos en dados o en láminas.
- En un cazo, se deposita un chorrito de AOVE, se pone al fuego y se doran los ajos troceados o laminados.



- Se añaden los boletus y se saltean agregando unas cuantas cucharadas de jugo de carne.
- Se dejan al punto de sal y se reservan.

EMPLATADO.

- Se extienden los rectángulos de koka en un plato.
- Se les deposita una o dos cucharadas de boletes.
- Se termina la elaboración coronando la tosta de koka con las lonchas de jamón ibérico de corte fino.
- Con un biberón, se dejan caer unas gotas de AOVE sobre el jamón.

PRESENTACION

En la base del plato, con un pincel y reducción de vino tinto, se pinta una raya gruesa.

Sobe ella, se coloca la coca para que no se mueva, decorándola con distintas flores o germinados...



MASET DEL LLEÓ Sarel.lo 2008 Blanc de Blanc

D.O: Penedés.

Marca: Maset del Lleó

Vino de color pajizo pálido. De entrada en boca suave y fresca, con aroma afrutado, que culmina con un postgusto sutil a piña y a manzana verde. 6 Meses en botella. Servir entre 6-8 grados.