

## COCA DE TRIGO DE XEIXA, ESPINACAS, CABALLA MACERADA CON PIMENTÓN DE TAP DE CORTI Y CHUTNEY DE PIMENTÓN DE TAP DE CORTI

### PARA LA MASA

**Ingredientes:**

75 ml. de agua mineral  
70 ml. de aceite de oliva virgen extra  
200 gr. de harina semi integral de trigo Xeixa  
5 gr. de levadura de pan fresca

**Elaboración:**

En un bol mezclar el agua un poco templada, el aceite, la levadura y un pellizco de sal. Agregar poco a poco la harina hasta hacer una masa compacta, elástica y que no se pegue a las paredes del bol. Tapar con un trapo y reposar en un lugar cálido hasta que la masa suba.

### PARA LAS ESPINACAS

**Ingredientes:**

150 gr. de espinaca fresca

**Elaboración:**

Lavar las espinacas, trocearlas y saltearlas.

### PARA LA CABALLA MACERADA

**Ingredientes:**

200 gr. de lomo de caballa limpia y des espinada  
200 gr. de sal  
100 gr. de azúcar  
200 ml. de AOVE arbequina  
100 gr. de pimentón de Tap de Coti

**Elaboración:**

En una fuente plana cubrir durante 30 minutos la caballa con la mezcla de la sal y el azúcar. Transcurrido este tiempo retirar la mezcla con agua y secar bien. Durante 4 horas cubrir la caballa con el pimentón y el aceite.

## **PARA EL CHUTNEY**

### **Ingredientes:**

200 gr. de pimiento fresco de Tap de Corti limpios  
50 ml. de vinagre  
2 gr. de pimienta negra  
2 gr. de cayena  
20 gr. de azúcar  
Sal

### **Elaboración:**

Trocear los pimientos en brunoise muy fina. Cocer a fuego lento todos los ingredientes hasta que esté totalmente caramelizado.

## **ACABADO Y PRESENTACIÓN**

Hacer bolitas de unos 70gr. con la masa, con un rodillo estirla y ponerla sobre una bandeja de horno. Esta masa es muy elástica y tiene la suficiente grasa como para que no se pegue, así que no es necesario untar la bandeja ni enharinar la superficie donde se estire.

Una vez colocada la masa, la cubriremos con la espinaca y la hornaremos a 180°C durante 10-13 minutos, la masa debe de estar dorada y crujiente.

Fuera del horno la cubriremos con la caballa y un poco de chutney sobre ella.  
Servir en caliente.