

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RECETA: COCA DE ROVELLONES

Ingredientes:

Para hacer la pasta de la coca

Medio kilo de harina,
Un pellizco de sal,
25 cc. de aceite,
El agua que admita,
Levadura

El acompañamiento de la coca

“Rovellones” (según las existencias),
Longanizas,
Tocino veteadado

la preparación:

Ponemos la harina en un bol, dejando un agujero al medio, añadimos un pellizco de sal y la levadura desecha en un poco de agua templada, para favorecer su fermentación. Lo pastamos todo bien y lo dejamos reposar durante una media hora.

Después extendemos la pasta en una lata que habremos untado previamente en aceite. Se ha de procurar que la pasta no quede ni demasiado gruesa ni demasiado fina, una vez extendida la pasta en la lata, es preciso dejarla reposar con el fin de que fermente y salga más esponjosa.

Cuando la pasta ya está en condiciones de introducirla en el horno, colocaremos por encima el acompañamiento: 4 ó 5 rovellones a los que añadiremos sal y aceite, 2-3 longanizas, 2-3 trozos de tocino veteadado, que habremos salado previamente, lo pondremos al horno a 180°C durante media hora (conviene vigilar que no se queme).

Una vez cocinada la sacaremos del horno y la comeremos tibia.