

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocas-de-tomate-y-pimiento-con-toyina.html>

Cocas de tomate y pimiento con toyina

INGREDIENTES

Para la masa:

375 g de harina.

Una tacita y media de las de café, de aceite.

Una tacita y media de las de café, de vino blanco, optativo, pero que mejora el sabor de la masa.

Sal.

Para el relleno:

1 kg. De tomates maduros.

200 g de tonyina (atún en salmuera).

100 g. De atún en aceite

25 g. De piñones.

2 pimientos rojos grandes.

Dos tacitas de las de café, de aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Unir todos los ingredientes de la masa en un recipiente tipo bol pero más grande hasta, trabajándolos hasta que la mezcla se separe de las paredes del recipiente.

Se coloca un poco de harina en el fondo del recipiente donde hemos trabajado la masa, se coloca esta encima y dejamos reposar la masa como una media hora.

En tanto nos dedicamos a preparar el relleno. Para ello procedemos a desmenuzar con las manos el atún o tonyina" en trozos pequeños. Se trocean los pimientos. Se pican los tomates despropósitos de su piel.

Echamos el aceite en una paella (sartén) y lo calentamos bien. Llegado a este punto la retiramos del fuego y le echamos los piñones y les damos unas vueltas para evitar que se quemen aunque sí que se doren. Si el aceite se hubiera enfriado y no hubiéramos conseguido este efecto en los piñones, volvemos a poner la sartén al fuego hasta conseguir este efecto. Una vez que los piñones los tenemos así, los retiramos de la sartén y los reservamos.

En el aceite donde hemos frito los piñones procedemos a freír los pimientos y cuando empiecen a dorarse, añadiremos los tomates dejando que la mezcla se vaya friendo lentamente hasta que el jugo de los tomates se consuma y solo se note el aceite sobre la superficie.

En este momento le echamos la sal al gusto y dependiendo del paladar de cada uno se puede añadir azúcar para paliar es sabor más o menos ácido del tomate. Yo lo prefiero sin azúcar.

Se añade entonces a esta mezcla el atún en aceite desmenuzado, la "tonyina" y los piñones. Se mezclan bien todos los elementos y de deja un poco más de tiempo al fuego, como unos cinco minutos.

Volvamos a la masa una vez haya reposado sus 30 minutos y procedamos a colocarla sobre una superficie dura y lisa donde se pueda trabajar y estirar con el rodillo hasta alcanzar una superficie que sea un poco mayor que la bandeja donde la colocaremos.

Esto es así porque hemos de recortarle los bordes a la masa para que se adapte a la bandeja (llanda).

Untamos esta con aceite, le colocamos el relleno bien extendido por toda la masa de una manera uniforme y ya la tenemos lista para meter al horno el cual se habrá precalentado anteriormente a una temperatura de 180° durante 10 a 15 minutos.

Una vez colocada en el horno se tiene en el mismo a la temperatura indicada durante una media hora, mirando de vez en cuando para saber su estado de cocción y dependiendo del gusto de cada uno. Hay que la masa la quiere crujiente y hay quien la prefiere más tierna.

Lo mismo pasa a la hora de comerla cada uno la prefiere de una forma desde muy caliente a fría. Yo estimo que como dice el refrán en el término medio está la virtud.

Nota:

Las "Cocas" pueden ser, dentro de la cocina valenciana, de dos tipos, dulces como la Coca de San Juan, la Coca en Llanda, etc. Y otras de tipo salado.

A este tipo pertenece la que vamos a explicar.

La coca salada en sus diferentes formas es una especie de pizza por cuanto lo que es la parte que vamos a llamar relleno va sobre la superficie de la masa y se pone al horno para que se cueza y se termine de hacer.

Hay gran variedad de cocas saladas, pues si la masa normalmente es igual para todas, el relleno puede ser tan variopinto como cocineras haya. Esto es como el arroz en paella que cada uno le da el toque que quiere, pero si ya la calificamos como "valenciana" hay que ajustarse a unas reglas y unos productos que le son inherentes.