Coca amb tonyina

Rendiment: 1 peces

Ingredients

Massa

Farina de blat — 500 g

Aigua — 130 ml

Oli d'oliva — 250 ml

Anís sec — 65 ml

Sal — 5 g

Farciment

Ventresca de tonyina — 250 ~ g

Ceba — 1 ~ u.

Pinyons — 30 ~ g

Pebre roig dolç (opcional) — al gust

Ou per a pintar — al gust

Passos

1. Posa al foc l'250 ml, l'130 ml i l'65 ml i porta'ls fins que bullguen.
2. Aboca els líquids calents sobre la 500 g amb la 5 g i bat fins a tindre una massa consistent.
3. Fregix la 1 u. en una paella amb un poc d'oli fins que estiga tova i daurada.
4. Barreja la ceba fregida amb la 250 g i els 30 g, i suma el al gust si vols.
5. Estén part de la massa en un motle o safata, més fina que la que reserves per a la tapa: així el farcit es cou bé per dins.
6. Repartix el farcit sobre la base i cobrix-lo amb l'altra capa de massa.
7. Pinta la superfície amb al gust batut perquè isca brillant i daurada.
8. Cou al forn uns 40 minuts a 200 °C, fins que la tapa estiga ben daurada.

Fonts

Coca amb tonyina (Alicante Turismo): https://alicanteturismo.com/recetas/coca-amb-tonyina/

Gastronomía de fiestas: este es el plato típico de las Fogueres de Alicante (El Periòdic, 21-06-2023): https://www.elperiodic.com/alicante/gastronomia-fiestas-este-plato-tipico-fogueres-alicante_909673

Coca amb tonyina alicantina tradicional (Mayte en la Cocina): https://mayteenlacocina.com/314-receta-coca-amb-tonyina-tradiciona/

Coca amb tonyina (Bonviveur): https://bonviveur.com/es/recetas/coca-amb-tonyina