

Coca de recapte:

Para la masa:

- 110g de harina
- 2g de sal, 4g de azúcar, 45mL de agua, 6g de levadura y 6g de aceite de oliva
- Clara de huevo (1 cucharada (aporta impermeabilidad)
- Proceder a amasar todos los ingredientes (como el pan) y fermentar la masa tapada en bloque 20 min (1 sólo fermentación). Hacer bolas de 30g y estirar ovalado. Cocer entre placas harinadas a 180°C aprox. 14 minutos

Sofrito:

- 40g de aceite de oliva
- 1/4 de kilo de cebolla picada, 90g de pimiento verde picado y 2 dientes de ajo picados
- 12g de azúcar y 1 cucharada sopera de vinagre de Jerez
- 350g de tomate troceado sin piel ni semillas (T.P.M)
- 1cc de concentrado de tomate
- Laurel, tomillo, sal, pimienta blanca del molinillo y piel de naranja



Preparación:

- Dorar la cebolla en aceite, dorar el pimiento y añadir el ajo. Espolvorear el azúcar. Caramelizar poco. Desglasear con el vinagre. Evaporar. Añadir el concentrado de tomate, las hierbas, la piel de naranja, sal, pimienta y el tomate
- Cocer 20 minutos tapado y 10 minutos destapado a fuego lento. Retirar la piel y el laurel
- Triturar mucho y pasar por el chino. Rectificar al textura y la condimentación. Reservar