

Restaurant

Castell del Remei | 973 718 165

Per a la pasta de la coca, col·loca primer en un bol els ingredients líquids. A continuació, incorpora-hi la farina i treballa la pasta fins a obtenir una bola rodona amb una textura llisa i sense forats.

Per al farcit de la coca, talla dues cebes a daus, afegeix-hi sal i sofregeix-les a baixa temperatura durant uns 40 min. Aboca-hi el vi blanc DO Costers del Segre i deixa'l reduir; incorpora-hi el pernil i apaga el foc. D'aquesta manera, aconseguiràs que en escalfar la coca al forn, el pernil no quedi massa sofregit.

Marca la vieira per tots dos costats en una paella ben calenta amb una mica d'oli.

Per a emplatar, talla la coca per la meitat i munta-la amb el sofregit de ceba i pernil a la base. Escalfa tots els ingredients al forn durant 5 min a 180 °C i emplata'ls. Ratlla-hi per sobre una mica de pomesà i decora-ho amb uns brots de menta.

INGREDIENTS

PER A 1 PERSONA

Per a la base de la coca de la Noguera

500 g de farina
80 ml d'oli de gira-sol
800 ml d'aigua
1 ou

Per al farcit de la coca

2 cebes seques
25 g de pernil ibèric tallat a daus
2 vieires
Vi blanc DO Costers del Segre
Sal
Menta
Pomesà

amb DO
Costers del Segre



COCA DE LA NOGUERA AMB VIEIRES I PERNIL IBÈRIC

CASTELL
DEL REMEI

Maridat amb
vi Oda Blanc 2023