

Coca de langostinos con boletus y cebolla caramelizada

El marisco es ingrediente fundamental de las comidas navideñas. Se puede comer de muchas formas (cocido, a la plancha, en sopa...) y también se puede utilizar para elaborar presentaciones más originales y económicas en las fiestas navideñas. En esta lección aprenderás a elaborar una coca de langostinos, utilizando una masa típica del litoral mediterráneo, sobre todo de Cataluña, aderezándola con langostinos y unos boletus confitados que has aprendido a hacer en lecciones anteriores. Con esta receta podrás quedar de fábula en tus comidas navideñas o bien, elaborarlas en cualquier otro momento del año.

Preparación

Comenzamos elaborando una infusión de azafrán, envolviendo las hebras en papel de aluminio con unas gotitas de aceite de oliva virgen extra y después calentamos menos de un minuto en la sartén. Retiramos y añadimos el azafrán a 115 ml de agua mineral y llevamos a punto de ebullición. Retiramos, tapamos con papel film y dejamos infundir. En un bol, colocamos la harina tamizada, formamos un volcán y añadimos el resto de ingredientes. Previamente, diluimos la levadura en la infusión, ya colada, de azafrán. Trabajamos la masa hasta que ya no se nos pegue en los dedos. La volvemos a meter en el bol, la tapamos con un trapo húmedo, y la ponemos en el horno a temperatura mínima para que vaya fermentando. Paralelamente vamos preparando el aderezo de la coca. Cortamos la cebolla en emincé y la dejamos pochar con un poco de aceite en la sartén. Cortamos los boletus y los confitamos en aceite con una guindilla, un poco de laurel, romero y tomillo. Retiramos la masa del horno y la extendemos con el rodillo. Una vez extendida, la cortamos en seis trozos y la horneamos a 200º durante seis minutos. Por otro lado, hacemos un aceite de langostinos. Echamos aceite en la sartén, descabezamos los langostinos y echamos el jugo de la cabeza en el aceite. Después añadimos los langostinos pelados y salteamos. Añadimos una pizca de sal. Retiramos. Para el emplatado: Añadimos sobre las cocas una cama de cebolla pochada. Después ponemos los boletus, previamente escurridos. Ponemos los langostinos, y con el aceite de langostinos pintamos las cocas. Decoramos con unos germinados.

Ingredientes

Para la masa de coca

200 gr harina

115 gr agua mineral

50 gr aceite de oliva

4 gr sal

5 gr levadura de panadería

Unas hebras de azafrán

Para la coca de langostinos

Langostinos

1 cebolla

150 gramos de boletus

300 gr Aceite de oliva virgen extra

Masa de coca

1 guindilla

Laurel

Tomillo

Romero

Utensilios

Sartenes

Pinzas

Cuchillos

Cubiertos de servir

Tabla de cortar

Papel sulfurizado

Papel absorbente

Boles

Rodillo

Pincel

Instructor destacado



Eva Micaela

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 El Corte Inglés
SUPERMERCAD