

COCA DE CHICHARRONES



En esta época de Carnaval, un postre típico en Cataluña, es la Coca de Chicharrones (Coca de Llardons), y si queréis prepararla vosotros mismos, os presento esta receta que es muy, pero que muy sencilla, utilizando para ello pasta de hojaldre. Esta receta está inspirada en la de Food&cakes

Ingredientes:

1 lámina de hojaldre fresco

150 gr. de chicharrones

Azúcar

Mantequilla

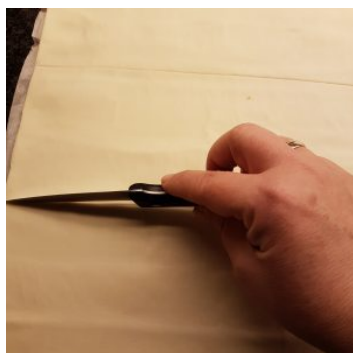
Preparación:

Vamos a preparar los chicharrones que habremos comprado en nuestra carnicería de confianza, los picamos con un cuchillo, hasta conseguir unos trocitos bien pequeños.

Por otro lado la mantequilla la cortamos en cuadraditos pequeños.

Los separamos en dos montoncitos cada ingrediente.

Ahora preparamos el hojaldre, estirándolo un poco con la ayuda de un rodillo y hacemos unas marcas con el reverso del cuchillo, marcando la masa en tres zonas



En la zona central dispondremos la 1/2 de los chicharrones, bien repartidos, por encima les ponemos una buena cantidad de azúcar, y por encima los cuadraditos de mantequilla.





Doblamos un tercio de la masa sobre el relleno, lo aplastamos ligeramente con el rodillo, y lo haremos colocando el papel de horno por encima para evitar que se nos pegue la masa al rodillo.



Volvemos a repetir la operación del relleno y colocamos el resto de la masa, aplastando también con el rodillo.



Por último cubrimos con azúcar la última capa y ya lo tenemos listo para hornear, a la temperatura que os indique la masa hojadralda (sobre los 210° aprox.)



Sorprended a vuestra familia con esta coca tan deliciosa y además sin mucho trabajo.