



COCA DE JAMÓN CURADO, QUESO BRIE Y CEBOLLA CAMELIZADA

La coca es la comida más habitual en los hogares catalanes. Ahora puedes triunfar en tu casa preparando una original coca con una fusión de sabores tradicionales.

INGREDIENTES PARA 3 RACIONES:

- 6 lonchas de Jamón Curado Noel
- Una masa de pizza refrigerada
- 100 gr de queso brie
- 1 cebolla roja, una cucharadita de azúcar moreno
- Hojas de rúcula y de albahaca
- Aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta

PASO A PASO:

- 1 Precalentamos el horno a 200 grados. Estiramos la masa de pizza, dejándola lo más fina que podamos y la cortamos en tres porciones.
- 2 Ponemos las cocas en una bandeja de horno, colocando una fuente de horno encima para que queden planas, y horneamos durante 10 minutos hasta que se dore.
- 3 Mientras, caramelizamos la cebolla: la cortamos en juliana y la ponemos en una sartén con un poco de aceite y una pizca de sal. Añadimos una cucharadita de azúcar moreno y dejamos cocinar 15 minutos aproximadamente a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que oscurezca y quede blandita.
- 4 Preparamos el aliño mezclando un poco de aceite de oliva, un chorrito de vinagre y una pizca de pimienta y sal, y se lo añadimos a la rúcula.
- 5 Cortamos el queso brie en pequeñas porciones. Procedemos igual con el jamón curado Noel.
- 6 Sacamos las cocas del horno, repartimos las hojas de rúcula y alguna de albahaca por encima. Distribuimos por encima la cebolla caramelizada y el queso. Terminamos el plato repartiendo el jamón curado por encima.