

Coca de recapte a mi manera.

Ingredientes para 4 personas: 400 g de harina, 40 g de levadura prensada, 1 huevo, 3 cucharadas de aceite, 25 g de manteca de cerdo, 175 c.c de agua, sal y 1 huevo para pintarla.

Relleno: 2 pimientos rojos, $\frac{1}{2}$ kg de tomates, 1 berenjena, 1 cebolla grande, 50 g de butifarra blanca, de negra, de catalana, chorizo, 3 salchichas, 100 g de setas frescas, (cavellons) o en su lugar una cucharada de moqueinos, previamente remojados. Todos estos ingredientes pueden variarse, es muy típico ponerle arenques.

Preparación: Con los ingredientes antes indicados formar una masa bien trabajada, formar una bola, taparla y dejarla reposar en un sitio algo templado hasta que aumente el doble de su volumen.

Mientras prepararemos el relleno escalibando las verduras.

Cuando la pasta esté en su punto se estira con las manos encima de una bandeja de horno previamente engrasada.

sada, pintarla con el huevo y colocarle encima la escalibada, salpimentarla y rociarla ligeramente con aceite de oliva y unas gotas de vinagre, encima disponer los demás ingredientes cortados a rodajitas y las setas rehogadas junto con las salchichas: tapar con una hoja de aluminio puesta superficialmente e introducirla al horno precalentado a 220° alrededor de $\frac{1}{2}$ hora.

Servir fría.

Al hacer la pasta probar de poner primero 150 cc de agua en lugar de los 175 cc, pues a veces es suficiente.

<—>

Salsa para poner encima de la empanada. (de la escalibada)

4 cucharadas de aceite de oliva

1 " " " vinagre

1 ajo trinchado

perejil trinchado

sal y pimentón.

Se bate bien y se pone encima de la escalibada de la empanada