

# COCA DE LLARDONS

Del Chef local Albert Nualart Pros

## INGREDIENTS

ecològics per a 4 persones

- 2 paquets de pasta de full
- 250 g de llardons
- 100 g d'ametlles filetejades
- 100 g de pinyons
- 250 g sucre
- 1 ou
- farina



## PREPARACIÓ

Per començar, preescalfeu el forn a màxima temperatura.

A continuació, **enfarineu la superfície on treballareu i estireu la pasta amb el corró**. Primer estireu un full i després l'altre, aneu-los donant forma rectangular fins que tinguin la mida de la safata de forn que fareu servir, retireu la pasta sobrant i ajunteu-la i estireu-la amb el corró per fer un tercer full.

Seguidament, **agafeu un dels fulls, escampeu-hi els llardons per sobre, cobriu-ho amb l'altre full**, poseu-hi més llardons per sobre, cobriu-ho amb el tercer full, passeu el corró per sobre de tot per fusionar els llardons amb la pasta, tal·leu el voltant que us sobri per fer-li la forma i la mida de la safata del forn i segelleu els voltants de la coca amb els dits.

Tot seguit, **cobriu la safata amb paper de forn, poseu-hi la coca al damunt, pinteu-la amb ou batut, escampeu-hi per sobre les ametlles file-**

**tejadades i els pinyons**, fins que quedi ben cobert, poseu-hi per sobre el sucre en abundància, ja que els llardons són salats i la pasta tampoc no és dolça.

Opcionalment podeu fer amb els retalls de la massa uns *petit fours* o bastonets per acompanyar el cafè. Només heu de repetir els mateixos passos anteriors, però aquest cop, quan tingueu la coca a punt d'anar al forn, tal·leu-la amb un ganivet a tires fines.

Finalment, **poseu la coca a coure al forn**, a dalt i a baix, amb la **temperatura al màxim**, fins que veieu que s'ha enroscit i que el sucre s'ha fos, **uns 10 minuts aproximadament**.

**I ja per acabar, deixeu-la refredar i ja la podeu servir.**

# TRUITA DE BOTIFARRA D'OU

Del Chef local Albert Nualart Pros

Per dijous gras una deliciosa truita de botifarra d'ou. Així que aquí us deixo amb la recepta.

## INGREDIENTS

per a 5 persones

- Una botifarra d'ou sencera
- 10 ous
- Sal
- Oli d'oliva




## PREPARACIÓ

Comencem **batent els ous** amb sal dins un bol i procurant de batre primer les clares i després els rovells (perquè la truita quedi més esponjosa).

Tot seguit **traiem la pela de la botifarra d'ou, la talem en làmines fines** i la incorporem als ous batuts.

Seguim posant una **paella amb un bon raig d'oli al foc i quan estigui calent, abaixem una mica el foc i hi posem els ous amb la botifarra**. Ho ben repartim i deixem que es vagi fent a poc a poc i procurant que els laterals de la truita no s'engaxin a la paella.

Després, amb l'ajuda d'un plat o tapa, **girem la truita i la deixem una estona més perquè es faci bé de l'altra banda**.

 Si us agrada que quedi una mica crua ja la podem retirar i servir, i si us agrada força feta l'hi podeu donar un parell de voltes més.

**L'acompanyem d'un bon pa amb tomàquet i a sopar!**

**Ja veieu que fàcil i que bo.**