

Contramuslo de pollo payés sobre coca ibicenca

Para 4 personas

Coca:

- 50 gr de manteca de cerdo
- 50 gr de aceite de oliva
- 100 gr de agua
- 20 gr de levadura fresca
- 300gr de harina de fuerza
- Una pizca de azucar
- Una cuchara pequeña de sal

Elaboración de la masa:

-En un bol, añadimos el aceite, la levadura que la habremos tenido con el agua, el azúcar la sal y removemos bien añadiendo poco a poco la harina lo mezclamos todo bien y sacamos la masa, empezaremos a amasarla bien, cuando la masa empiece a estar elástica y un poco pegajosa, pero todo bien mezclado si fuera necesario siempre añadiremos un poco mas de harina mientras amasamos poco a poco se la iremos añadiendo si no fuera necesario le iremos repartiendo la manteca mientras vamos amasando y seguimos con nuestra masa, la dejamos reposar en un bol y tapada con un trapo una hora.

Relleno de la coca:

- 4 contramuslos de pollo ibicenco o payés
- 5 pimientos rojos
- 1 cabeza de ajo pelada
- Un puñado de perejil picado
- Una cucharada de pimentón dulce
- 16 aceitunas verdes
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

Elaboración:

-Deshuesamos los contramuslos y le añadimos sal y pimienta, en la plancha lo sellaremos y cortaremos a nuestro gusto, mientras asamos nuestros pimientos rojos y cuando los tengamos los metemos en una bolsa de plástico cerrada para que la piel se pueda quitar fácilmente, los limpiamos de piel y pepitas y cortamos en tiras, en un bol añadimos el ajo con el pimiento, perejil, sal, pimienta y un buen chorro de aceite de oliva, para terminar lo espolvoreamos con pimentón y mezclamos bien.

-Vamos a extender la masa y forramos un molde de 25x 35cm, añadimos encima el relleno de los pimientos y espolvoreamos por encima las aceitunas y horneamos a 180° con horno pre calentado, 30 minutos o cuando este dorada, antes de terminarla 5 minutos antes, añadiremos el pollo cortado a medallones todo bien repartido y colocado y si queremos podemos añadirle mozzarella.

-Para finalizar cortaremos las porciones y colocaremos en el plato y espolvoreamos un poco de perejil o orégano por encima, para mi gusto orégano.

Escuela: ESAH, estudios superiores abiertos de hostelería
Juan Francisco Cabello Ruiz, Ibiza

