

# Ajuntament de Castellar del Vallès

Coca de... del que hi hagi a la nevera  
Coca de... del que hi hagi a la nevera

## **Coca de... del que hi hagi a la nevera (1r accèssit)**

**Autora:** Clara Capdevila Candell

### **Llista d'ingredients (entre 4 i 6 persones)**

- una llauna de cervesa
- un got d'oli d'oliva
- la farina necessària o la que ens quedi a l'armari
- el que tinguem a la nevera, als calaixos de la verdura i a l'armari de les conserves
- espècies diverses (que d'això sempre n'hi ha perquè no caduquen) com pebre negre, sal, orenga, farigola, romaní o herbes provençals...

### **Elaboració**

Prenem les mesures d'un got d'oli i d'un got de cervesa. Ho barregem tot amb una mica de sal i hi anem abocant la farina mentre ho anem remenant amb les mans fins que ens quedi una massa que no se'ns enganxi.

Amb un curró, hi donem forma i l'estirem fins a obtenir-ne una massa més o menys fina.

Obrim la nevera i observem que hi tenim un tall de carn arrebossada, un pot obert de tomàquet fregit, un carbassó que s'està fent malbé, una poma pansida, un ou solitari i un tros de formatge sec. Al calaix hi ha un parell de cebes. A l'armari de les conserves encara ens queda una llauna de tonyina, potser alguna paperina de panses i un dau d'Avecrem.

- Triturem el dau d'Avecrem
- Ratllem el formatge
- Tallem el tall de carn
- Tallem a rodanxes el carbassó
- Pelem i tallem a quarts la poma
- Tallem les cebes ben petites

Farem una coca de dos gustos: cobrirem la base amb el tomàquet fregit i hi posarem una mica del polsim del dau d'avecrem. Per damunt i posarem una capa de ceba i

amb les panses farem la línia divisòria que ens partirà la coca en dues parts iguals. A la part de la dreta, hi posarem el carbassó i la poma amb unes quantes panses. A la part de l'esquerra, la carn i el contingut de la llauna de tonyina tot ben triturat; per fer un mar i muntanya amb l'ou al damunt que, un cop al forn, ja es courà.

Ja ho tenim a punt, ara només ens falta empolsinar-ho tot amb les restes del formatge ratllat i unes quantes espècies i posar-ho al forn a 250° durant uns 20-25 minuts però no treure-hi mai l'ull de sobre.

*Petits consells: si el que ens queda a la nevera són restes d'albergínia farcida amb beixamel, ben triturat i damunt la coca, també queda boníssim i d'una resta que en podria menjar una persona, en mengem 4!*

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |  
Tel. 93 714 40 40