

# COCA CRUJIENTE

## de chorizo cular, pera de Abadía y queso San Simón.

Una masa tipo coca -fina, crujiente, sin levadura- con rodajas generosas de chorizo cular que en el horno desprenden su grasa aromática.

La pera gallega caramelizada corta la potencia del chorizo con dulzor natural. El queso San Simón da Illa, ahumado y untuoso, funde lentamente sobre todo el conjunto.

### Ingredientes · 4 personas

- . 12 rodajas chorizo cular (5 mm)
- . 1 pera madura gallega
- . 100 g queso San Simón Da Costa
- . 250 g harina de espelta
- . 120 ml agua fría
- . 40 ml aceite oliva
- . 1 cda mantequilla
- . 1 cda miel de Galicia
- . Tomillo fresco
- . Nuez moscada
- . Rúcula o berros (para acabar)

### Elaboración

1. **Masa:** mezcla la harina con agua fría, aceite, una pizca de sal y nuez moscada. Amasa 3 min, reposa 20 min en nevera. Estira muy fina (2 mm) sobre papel sulfurizado.
2. **Pera caramelizada:** corta en láminas finas y saltea con mantequilla y miel hasta dorar ligeramente. Reserva.
3. **Montaje sobre masa:** extiende las láminas de pera, coloca las rodajas de chorizo cular y añade el San Simón rallado grueso. Añade tomillo fresco.
4. **Cocción:** hornea a 210 °C durante 12–14 min hasta que la masa esté dorada y el queso burbujeante. Termina con rúcula fresca al sacar del horno.

### Tip de showcooking:

Precorta las cocas en rectángulos de 6×12 cm. Permiten comer de pie, sin cubiertos. La combinación: dulce-salado-ahumado, genera conversación inmediata.