

Coca de ceba caramelitzada amb brie i gorgonzola



Si sou “formatgeros” l’heu de provar i el toc de gràcia el dóna l’estragó. Espectacular. Aquesta és l’altra coca més bona que hem provat

Per 4 persones.

Temps: 1h i 30 min.

Ingredients:

- -Massa per coca
- -2 cullerades d’oli d’oliva
- -60 gr Formatge gorgonzola o un blau semblant
- -60 gr Formatge brie
- -3 Cebes mitjanes
- -1 cullerada de sucre moreno
- -1 cullerada de sucre blanc
- -1 cullerada de vinagre balsàmic
- -1/2 culleradeta de sal

- -1/2 culleradeta de pebre.
- -2 cullerades d'estragó. Si la feu a l'estiu aprofiteu i poseu-la fresca i picada. Sinó, posem el sec.



Elaboració:

PAS 1: Fem la massa de coca seguint l'enllaç de la recepta.

PAS 2: Tallem a rodanxes molt fines la ceba, amb la mandolina. Calentem l'oli en una paella de paret alta a foc mig-alt. Afegim la ceba i la cuinem uns 10 minuts o fins que s'estovi i començi a daurar-se. Afegim el sucre, el vinagre, la sal i el pebre. Reduir el foc i cuinar a foc lent, sense tapar durant 20-25 minuts o fins que hagi caramelitzat. Afegir una mica d'aigua si la ceba comença a assecar-se. Reservem.

PAS 3: Ara que ja tenim la massa reposada ja la podem estirar damunt de paper d'alumini a la safata plana del forn. Estenem bé la ceba caramelitzada fins a les vores. Després escampem pel damunt els formatges tallats a daus petits, que cobreixin tota la superfície. Pel damunt escampem l'estragó.

PAS 4: Fornejar al forn ja precalentat, a 200º uns 20 minuts o fins que el formatge s'hagi fos i la massa sigui cruixent.









Bon Profit!