

## *Coca de cebolla confitada con romero*

*Elaborada por Maria Solivellas, chef de Ca Na Toneta, a Caimari.*

*Vice presidenta de Slow-Food Illes Balears.*

*El orgullo de la familia. Nuestra prima Maria ha llevado el apellido Solivellas desde Caimari a lo más alto de la gastronomía Balear.*

---

### INGREDIENTES

#### **Para la masa:**

- 50 ml de aceite de oliva virgen extra Solivellas
- 100 ml de agua mineral
- 3 g de levadura de pan
- Harina de trigo candeal (la que se beba)

#### **Para la superficie:**

- 15 ml de aceite de oliva virgen extra Solivellas
- 4 cebollas blancas
- Sal
- Pimienta
- Romero

### PREPARACIÓN

En un bol grande, disolver la levadura de pan con el aceite y el agua mineral. Se le va añadiendo la harina, amasando hasta conseguir una masa elástica y compacta (que no se pegue a las paredes del bol).

Cubrirla con un paño y dejar leudar en un lugar caliente un tiempo, que dependerá de la temperatura exterior, de la levadura y de la harina; son unos 30 minutos.

Mientras tanto, cortar la cebolla en juliana muy finita, si es posible con una mandolina, para conseguir un buen corte. Calentar el aceite en una sartén y pochar la cebolla, previamente salpimentada.

Hacer pequeñas bolas de masa según el tamaño que se desee, y estirar con el amasador hasta conseguir una masa muy fina pero que no se rompa. Colocarla en una bandeja de horno y cubrirla con la cebolla aderezada con abundante romero.

Finalmente, introducir en el horno, que previamente habremos calentado unos 10 minutos, a 200°, hasta que la masa se endurezca y se dore.