

*Coca de "trespó" y cazón**

*Elaborada por **Santi Taura**, chef del Restaurante Santi Taura.*

Para elaborar la base de la coca, utilizaremos una receta de mi madre, Magdalena Pol Capó, de Lloseta (de casa de Ximarró). Necesitamos 1 huevo, 1 nuez de levadura prensada, 1 vaso de aceite de oliva de Mallorca, 1 vaso y medio de agua y harina floja para que se la beba la mezcla. Amasamos juntos todos los ingredientes menos la harina, que iremos añadiendo a medida que la masa lo pida. Cuando esté a punto, la dejamos reposar un buen rato, hasta que suba bastante, después la volvemos a amasar un poco más, estiramos la pasta y la dejamos bien delgada, haciendo porciones de unos 15 x 5 centímetros. Las ponemos dentro de una bandeja de horno, las pinchamos con un tenedor para que queden lo más planas que sea posible y horneamos a unos 160 grados hasta que estén hechas. Las reservamos.

Para el trespó, necesitamos: tomate, cebolla, pimiento verde, ajos, aceite de oliva de Mallorca, sal, pimienta, perejil y albahaca. Dentro de una cazuela de barro pondremos un poquito de aceite y el ajo picado, lo pondremos al fuego hasta que empiece a cocer y entonces añadiremos los tomates pelados y cortados en juliana; dejamos cocer hasta que gran parte del agua del tomate se haya evaporado. Mientras tanto hay que freír en aceite de oliva la cebolla, pelada y cortada en juliana, y el pimiento verde, limpio y cortado también en juliana. Cuando estén hechos se ponen en un colador para eliminar el exceso de aceite y se mezcla con la salsa de tomate. Se saca del fuego y se aliña con aceite de oliva virgen, sal, pimienta, el perejil y la albahaca.

Para el cazón dispondremos de: cazón, aceite de ajo y perejil, limón, salsa de soja, sal, pimienta, pimentón Tap de Cortí y aceite de oliva de Mallorca. Sacamos los lomos del cazón y los dejamos limpios de piel y espinas, los marinamos con todos los ingredientes y los envasamos al vacío. Los ponemos a hacerse en el horno de vapor a 64 grados durante 13 minutos, y pasado este tiempo los enfriamos dentro de un baño de agua y hielo para parar la cocción. Para acabar la coca, pondremos una base de coca sobre una bandeja de horno, encima pondremos el trespó y el cazón en porciones al gusto, espolvoreamos un poco de pimentón Tap de Cortí y añadimos un chorro de aceite de oliva virgen por encima, horneamos unos minutos y emplatamos con un acompañamiento de pasta verde, una reducción dulce de vino tinto y unas hojas de lechuga, guisantes y habas, clavel de moro e hinojo.

*El "Trespó" es una típica ensalada mallorquina hecha a base de cebolla, tomate y pimiento.