



CR-25

“COC” NAVIDEÑO DE MANZANA CON CÍTRICOS, FRUTOS ROJOS Y TROPICALES

Para 10 raciones:

La masa del “coc”

2 huevos

150 g de azúcar

Una pizca de sal

60 g de mantequilla fundida

60 ml de leche

200 g de harina, pasada por el tamiz

10 g de levadura Royal, pasada por el tamiz

3 manzanas Golden, peladas y ralladas gruesas

La piel del “coc”

100 g de azúcar

1 huevo

90 g de mantequilla

ELABORACIÓN

- 1- En un bol ancho, mezclad los 3 huevos con el azúcar y la pizca de sal.
- 2- Incorporad la mantequilla fundida y la leche, y seguid trabajando la mezcla.
- 3- Añadid la harina y la levadura, y continuad mezclando hasta obtener una texturiza fina y homogénea.
- 4- Finalmente, incorporad la manzana rallada y trabajadlo todo junto para conseguir una masa bien ligada.
- 5- Echadla en un molde rectangular de una medida aproximada de 30 x 20 cm, forrado con papel de horno.
- 6- Coced el “coc” en el horno, calentado previamente a 160 °C, durante 25 minutos.
- 7- Mezclad muy bien los tres ingredientes en un cazo y, a fuego muy lento, sin cesar de remover, ponedlo a cocer sólo unos segundos, hasta que adquiriera temperatura y textura.
- 8- Retirad el “coc” del horno cuando lleve 25 minutos de cocción y extended por encima la crema que habéis elaborado (para crear la piel). Volved a entrar el “coc” en el horno, también a 160 °C, durante 20 minutos más. Retiradlo del horno, dejadlo enfriar para poderlo cortar al gusto (admite congelación).

Presentación y degustación: En el fondo de un bonito bol transparente, poned una porción de este “coc” que cubra toda la base. Encima, repartid, a pequeños dados, fruta de invierno como, por ejemplo: mandarina, frutos rojos, o frutos tropicales como la pitahaya. En cada vaso, poned como guinda, un par de cucharadas de pulpa de fruta de la pasión (maracuyá).