

COCA DE ROVELLONES por Xelo Sarrió Sanchis



Sin duda, la manera más popular de comer los rovellones en la Vall d'Albaida, es haciendo una "coca de pebrassos". Muy simple de preparar, tiene, además, la ventaja de que no se necesita una gran cantidad de "material", al fin y al cabo, podemos decir que es un plato "elástico"; que la cosecha ha sido buena, pues se carga la coca con rovellones; que no se ha tenido mucha suerte, pues

más tocino y longaniza, y a esperar días mejores.

Eso si, el rovellón por excelencia, para este menester, es el "pebràs del Torrater", es decir el *Lactarius sanguifluus*. Pero, como hay que ser tolerante, el "semi" también es bueno, y al fin y al cabo, el "deciosus", tierno y sin arena, es exquisito. Cada uno que la haga como pueda y ...buen provecho!.

Ingredientes

Para hacer la pasta de la coca

Medio kilo de harina, Un pellizco de sal, 25 cc. de aceite, El agua que admita, Levadura

El acompañamiento de la coca

"Rovellones" (según las existencias), Longanizas, Tocino veteadado

Preparación

Ponemos la harina en un bol, dejando un agujero al medio, añadimos un pellizco de sal y la levadura desecha en un poco de agua templada, para favorecer su fermentación.

Lo pastamos todo bien y lo dejamos reposar durante una media hora.

Después extendemos la pasta en una lata que habremos untado previamente en aceite. Se ha de procurar que la pasta no quede ni demasiado gruesa ni demasiado fina, una vez extendida la pasta en la lata, es preciso dejarla reposar con el fin de que fermente y salga más esponjosa.

Cuando la pasta ya está en condiciones de introducirla en el horno, colocaremos por encima el acompañamiento: 4 o 5 rovellones a los que añadiremos sal y aceite, 2-3 longanizas, 2-3 trozos de tocino veteadado, que habremos salado previamente, lo pondremos al horno a 180°C durante media hora (conviene vigilar que no se queme). Una vez cocinada la sacaremos del horno y la comeremos tibia.