

ingredients:

escalivada:

- 1 albergínia
- 1 pebrot
- 1 ceba
- 1 tomaquet

- 1 c/romaní sec

Massa:

- 60g Oli d'oliva
- 150g aigua
- 400 farina
- 20 llevat
- 10 sal
- 1/2 c/sucre

La coca de recapte tiene un origen poco claro: algunos dicen que viene de las comarcas de Tarragona, mientras que otros afirman que nació en la Noguera (Lleida).

Lo que sí que es seguro es que sus orígenes son muy humildes: las mujeres llevaban las verduras que querían poner en su coca a su panadero y él les preparaba la coca de recapte. La palabra “recapte” en catalán hace referencia a la provisión de alimentos que se conseguían del huerto. Es decir: la coca se hacía antiguamente, simplemente, con lo que se recogía del huerto.

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/cocaderecapte/galeria{/gallery}

{youtube}ERDmwWHpeS0{/youtube}



Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de

Generalitat de Catalunya

Comunitats Catalenes de l'Exterior

producció

AVI
TELESONDA

retransmet

RÀDIO RAB
AMÈRICA BARCELONA

amb la col·laboració de

DE LAS MANOS HANDMADE

BARTUS

