Ingredients:

- 100 mantega
- 100g aigua
- 100g sucre
- 500g farina
- 35g llevat
- 12 cireres en almivar verd
- 12 cireres en almivar vermelles
- 50g pinyons

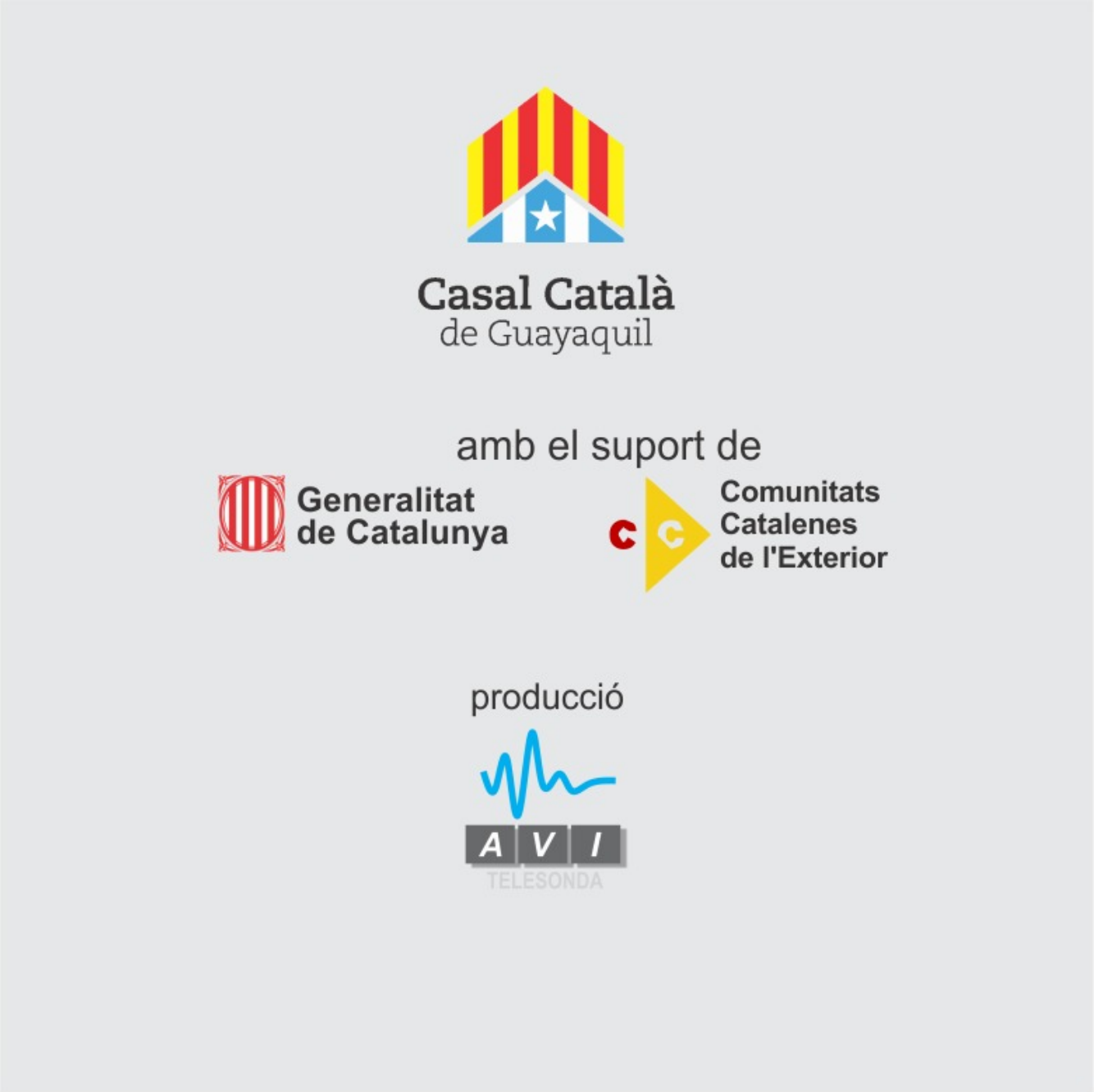
- taronja confitada
- 10g sal
- 1 c/canyella
- 1 c/vainilla
- 4 ous

Desde la prehistoria, muchas civilizaciones han conmemorado el solsticio de verano, el día más largo del año, que en Europa suele caer en la semana del veinte de junio, y que se asimiló a la festividad con la llegada de la cristiandad. Pero San Juan es quizás la más pagana de las fiestas cristianas, y su celebración, llena de agua, fuego, música y alegría, la acerca más a un divertido aquelarre que a una festividad religiosa.

Y como ocurre siempre, no se entiende una fiesta de estas características sin sus rituales gastronómicos específicos. Entra en escena la coca, una torta plana que se come en toda la costa mediterránea, y que es parienta de otros platos con una base similar al pan, como la pizza o la pissaladiere. Su nombre viene del verbo latín cocere, lo que la emparienta con las “cakes” inglesas y los “Kuchen” alemanes, y la más conocida es, sin duda, la que lleva fruta confitada, aunque a la práctica son muchas las personas que le ponen pegas a ésta (la fruta confitada suele gustar más como concepto que como realidad).

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

{youtube}s50wnB_xUt0{/youtube}


Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
A V I
TELESONDA

amb la col·laboració de

DE LAS MANOS HANDMADE

BARTUS