

Coca de ceps, butifarra, piñones y queso de maó

Dificultad:

fácil

Tiempo de Cocción

15 + 15 minutos

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 6 personas):

- 250 gramos de boletus edulis (ceps)
- 5 cebollas
- 6 butifarras desmenuzadas (900 gramos)
- 50 mililitros de salsa de soja
- 3 hojas de laurel
- 100 gramos de piñones
- Queso Mahón rallado para fundir
- Tostadas de pan de coca o chapata
- Tres cucharadas soperas de aceite

/ Preparación

- Desmenuzamos las butifarras eliminando la tripa y amasando la carne para crear una masa disgregada sin compactar.
- Lavamos y cortamos los ceps en cuartos.
- Pelamos y cortamos las cebollas en dados pequeños y los rehogamos en una olla o paella honda con aceite caliente.
- Añadimos a la olla la carne de las butifarras y la removemos hasta que quede marcada.

- Añadimos entonces los ceps mezclándolos con la carne de las butifarras y las cebollas, rehogando hasta que los ceps estén hechos.
- Añadimos la salsa de soja y las hojas de laurel y removemos.
- Disponemos la mezcla preparada sobre unas rebanadas de pan de coca o chapata previamente tostadas, extendiéndola por toda su superficie.
- Añadimos un puñado de piñones y queso de Maó y gratinamos en el horno para fundir el queso al gusto.