



APPETIZERS · VEGETARIAN

Coca de full amb figues, porro confitat i brie

🕒 30min 🍴 2 servings 🔥 750 kcal

Ingredients

2 làmines de pasta de full

12 figues

1 porció de formatge brie

4 porros

200 g de mermelada de figa

40 g de mantega

Oli d'oliva verge extra

Sal

PER SERVING

Protein 15 g

Fat 35 g

Carbs 90 g

Fiber 8 g

Method

- 1 Netegem els porros i els tallem a cercles fins.
- 2 Els posem en una paella amb la mantega, un raig d'oli d'oliva verge extra i un pessic de sal.
- 3 Els deixem coure a foc baix, remenant de tant en tant, fins que quedin ben tous i confitats.
- 4 Estirem les dues làmines de pasta de full sobre el mateix paper de forn.
- 5 Dobleguem les vores cap a dins amb l'ajuda del paper, formant un petit marc.
- 6 Punxem amb una forquilla tota la part central de la massa, deixant les vores sense punxar.
- 7 Repartim una capa fina de mermelada de figa per la superfície central de cada coca.
- 8 A sobre, hi distribuïm el porro confitat.
- 9 Tallem les figues a làmines i les col·loquem sobre el porro.
- 10 Afegim el brie tallat a trossets i posem una petita quantitat de mermelada damunt de cada tros de formatge.



- 11 Enforenem a 200 °C, amb calor a dalt i a baix i sense ventilador, durant 25-30 minuts, fins que la pasta de full estigui ben daurada i cruixent.
- 12 En sortir del forn, podem escalfar lleugerament una mica de mermelada de figa i diluir-la amb unes gotes d'aigua.
- 13 Amb un pinzell, pintem les vores torrades de la coca per donar-los brillantor i intensificar-ne el sabor.

