

INDIRECTO · MEDIO

# Coca de recapte valenciana al kamado, escalivada y sardina

Coca salada de masa fina al aceite, con escalivada de pimiento rojo y berenjena y tiras de sardina de bota. Horno indirecto a 250 °C sobre piedra, base crujiente. Sin queso, como manda Levante. 6 raciones.



PREPARACIÓN

**30 min**

COCCIÓN

**25 min**

COMENSALES

**6**

TEMPERATURA

**250 °C**

## Ingredientes

**300 g** harina de fuerza media (o mezcla de panificable y floja)

**160 ml** agua templada

**2 ud** pimientos rojos grandes (para la escalivada)

**8 ud** sardinas de bota o lomos de anchoa en salazón

**1 cdita** pimentón de la Vera dulce (opcional, para el aliño)

**1 pizca** sal (para la masa y la escalivada)

**60 ml** aceite de oliva virgen extra (+ extra para aliñar y pincelar)

**3 g** levadura fresca (o 1 g de seca)

**1 ud** berenjena grande (para la escalivada)

**1 diente** ajo (para la escalivada, opcional)

**1 puñado** perejil fresco picado (al servir)

**1 puñado** sémola fina o harina (para la pala, que la coca deslice)

## Pasos

## 1 ASAR LAS VERDURAS AL DIRECTO PARA LA ESCALIVADA

Pon los pimientos rojos y la berenjena enteros sobre la rejilla al directo, a fuego fuerte, y ve girándolos hasta que la piel se ennegrezca por todas partes y la pulpa ceda al apretar, unos 20-30 minutos. La piel quemada es lo que da el dulzor ahumado de la escalivada, así que no tengas miedo de que tizne. Retíralas a un bol y tápalas.

## 2 PELAR, CORTAR EN TIRAS Y ESCURRIR

Deja sudar las verduras tapadas 10-15 minutos: el vapor despegas la piel. Pélalas, retira las semillas del pimiento y corta todo en tiras a lo largo. Esto es clave: pon las tiras en un colador con una pizca de sal y déjalas escurrir bien, porque una escalivada acuosa reblandece la base de la coca. Alíñala con AOVE y, si quieres, un poco de ajo majado.

## 3 AMASAR LA MASA FINA AL ACEITE Y REPOSAR

Disuelve la levadura en el agua templada. Mezcla la harina con una pizca de sal, añade el agua y el AOVE y amasa cinco minutos hasta una masa lisa y algo grasa; lleva más aceite que una masa de pizza, así que queda más quebradiza, no esponjosa. Tápala y deja reposar 30 minutos a temperatura ambiente, solo para que se relaje y se estire sin encogerse.

## 4 MONTAR DEFLECTOR Y PIEDRA, ESTABILIZAR 250 °C

Coloca el deflector y, encima, la piedra de cordierita, y estabiliza el kamado a 250 °C indirecto con una sonda fiable, no el termómetro de la tapa. Deja que la piedra se caliente al menos 30-40 minutos: una piedra de verdad caliente es lo que cuece y seca la base por debajo desde el primer minuto y la deja crujiente.

## 5 ESTIRAR FINÍSIMA Y VESTIR LA COCA

Estira la masa finísima sobre papel de horno o una pala enharinada con sémola, en forma rectangular u oval, del tamaño de tu piedra. Pincela con AOVE, reparte la escalivada escurrida sin saturar y coloca las tiras de sardina de bota o anchoa repartidas. Nada de queso: la coca tradicional de Levante no lo lleva. Espolvorea pimentón si lo usas.

## 6 HORNEAR SOBRE LA PIEDRA 18-25 MIN

Desliza la coca sobre la piedra con la pala y cierra la tapa. A 250 °C tarda 18-25 minutos: la coca no se infla como una pizza, sino que se va dorando y secando. Gírala a media cocción para que tueste pareja, porque el fondo del kamado siempre quema un poco más por un lado. Está lista cuando la base está dorada y crujiente y los bordes tostados.

## 7 SACAR, ALIÑAR Y REPOSAR ANTES DE CORTAR

Saca la coca con la pala y pásala a una rejilla, no a un plato, para que el vapor de la base escape y no se reblandezca por abajo. Riega con un buen chorro de AOVE de la Costa Blanca, esparce perejil picado y deja reposar 5 minutos. Corta en cuadrados o tiras con cortador de pizza o tijeras. Se come tibia, que es como mejor sabe.

## Consejos del editor

- Una escalivada seca es la diferencia entre coca y empanada blanda. Las verduras asadas sueltan muchísima agua, y si la pones recién pelada y húmeda sobre la masa, esa agua baja a la base y te deja un fondo crudo y gomoso por mucho que la piedra esté caliente. Escurre las tiras en un colador con sal media hora, e incluso ásalas el día antes: reposadas en nevera concentran sabor y sueltan la mitad de líquido. La coca recompensa la paciencia con la verdura, no con la prisa.
- Precalienta la piedra de verdad, no solo el kamado. La trampa de la base crujiente es meter la coca cuando el termómetro de la tapa ya marca 250 °C pero la piedra de cordierita aún está fría por dentro: tarda 30-40 minutos

en cargarse de calor. Una piedra fría no seca la base, la cuece al vapor de su propia humedad y te queda blanda. Dale tiempo a la piedra, comprueba con una sonda infrarroja si la tienes, y solo entonces entra la coca.

- Sardina de bota o anchoa, según cuánta sal quieras. La sardina de bota es más carnosa y rústica, con un sabor a salazón potente que aguanta bien la verdura dulce; la anchoa es más fina, más untuosa y salina, y se reparte en lomos pequeños. Cualquiera de las dos hace de la coca un plato de costa, pero no las mezcles con queso: la untuosidad ya la pone el aceite y el pescado, y el queso tapa el sabor limpio de la escalivada. Si te sobra salazón, desala un poco la sardina en leche diez minutos.

## El equipo de esta receta

### Onlyfire piedra para pizza cordierita 38 x 30 cm

[mikamado.es/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30](https://mikamado.es/accesorios/onlyfire-pizza-stone-cordierite-38x30)

### Big Green Egg ConvEGGtor plate setter (Large)

[mikamado.es/accesorios/bge-conveggtor-large](https://mikamado.es/accesorios/bge-conveggtor-large)

### Ooni - Pala de pizza de 14" gris (superficie supersuave)

[mikamado.es/accesorios/ooni-pala-14-gris](https://mikamado.es/accesorios/ooni-pala-14-gris)

---

Receta completa en: [mikamado.es/recetas/coca-de-recapte-valenciana-kamado](https://mikamado.es/recetas/coca-de-recapte-valenciana-kamado)

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.