les receptes d'Alícia

COCA TORRADA AMB LLAVORS DE TOMÀQUET I LLONGANISSA DE VIC

INGREDIENTS

- 1 coca de pa
- 100g de llonganissa de Vic
- 4 tomàquets d'amanida
- Oli d'oliva verge extra
- Cristalls de sal

OBSERVACIONS

Les llavors del tomàquet han de quedar senceres per tal de poder gaudir de la seva textura gelatinosa que farà el contrast entre el cruixent del pa de coca i la llonganissa.

ELABORACIÓ

1. Tallar el pa de coca per la meitat de forma que ens quedi ben fi. Torrar-lo.
2. Tallar les bases de dalt i de baix del tomàquet i amb un ganivet ben esmolat, fer una incisió a la carn del tomàquet per tal de retirar-la. Treure les llavors del tomàquet de manera que quedin el més senceres possible.
3. Tallar la llonganissa ben fina i sense pell.
4. Sucar el pa de coca amb abundant oli d'oliva verge extra i posar-hi uns cristalls de sal. A sobre hi col·loquem les llavors de tomàquet i les cobrim amb abundants encenalls de llonganissa.

NOTES: