# COCA LLARDONS AMB PASTA DE FULL

Gastronomia | 08/02/2018 | 21:52

**A Girona se sol fer gruixuda, amb pasta de brioix o bescuit i s'anomena Coca de greixons**

Tradicionalment es menja a l'època de carnestoltes, el Dijous Gras o Llarder, tot i que ara es fa tot l'any.

Una coca de llardons tal com es fan les flesques.

1 làmina de pasta de full rectangular

150 g de llardons

1 ou

60 g de pinyons

60 g de sucre

Elaboració

Mitja hora abans de començar posem els pinyons en remull amb aigua. Escalfeu el forn a 200ºC dalt i baix. Esmicoleu els llardons. Esteneu la làmina de pasta de full i, amb un corró, l'estireu una mica. Agafeu la llauna o safata on courem la coca, hi posem paper de forn (pot ser del mateix embolcall de la pasta de full) i la làmina de pasta de full a sobre. Amb una forquilla punxem la lamina per tota la superfície, per evitar que creixi massa. Pinteu-ho amb l'ou batut. Repartiu els llardons per sobre. Traieu els pinyons de l'aigua, els eixugueu amb paper de cuina i els escampeu per sobre. Poseu un drap de cuina net a sobre de la coca i pressionem una mica perquè ens quedi ben agafat. Escampem el sucre per sobre.

Posem la coca al forn: 5 minuts amb l'escalfor a la part inferior i 10 minuts més escalfor dalt i baix. Els últims minuts controlem que no ens quedi massa rosa.

Notes

En comptes de pinyons podem fer servir ametlles.

Es pot prescindir de l'ou.

La podem acompanyar de qualsevol tipus de vi dolç, moscatell, garnatxa, mistela, o bé ratafia ...

Per a una coca més grossa, si sou colla, farem servir 3 capes de pasta de full, 400 g de llardons,

200 g de sucre i 150 g d'ametlles torrades.

A Girona se sol fer gruixuda, amb pasta de brioix o bescuit i s'anomena Coca de greixons.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/62680-coca-llardons-amb-pasta-de-full.htm