Oli de Mallorca, sabor mediterráneo

Las mejores recetas de la gastronomía mallorquina de la mano de los más expertos cocineros. **Maria Solivellas, Restaurante Ca Na Toneta.**

Coca de cebolla confitada con romero

Receta elaborada por la chef Maria Solivellas del restaurante Ca Na Toneta, de Caimari, con el Oli de Mallorca D.O como uno de los ingredientes. Una receta para cuatro personas.

INGREDIENTES

Para la masa:
50 ml. aceite virgen extra.
100 ml. agua mineral.
3 gr. levadura de pan.
Harina de blat xeixa (la que se beba).

Para la superficie:
15 ml. aceite de oliva virgen extra.
4 cebollas blancas.
sal pimienta.
romero.

Equivalencias:
una taza de café =100 ml
una cucharadadita = 3 g
una cucharada= 15 ml

PREPARACIÓN

En un bol grande, disolver la levadura de pan con el aceite virgen extra y el agua mineral, se le va añadiendo la harina, amasando hasta conseguir una masa elástica y compacta (que no se pegue a las paredes del bol).
Cubrirla con un paño y dejar leudar en un lugar caliente un tiempo, depende de la temperatura exterior, de la levadura y de la harina; son 30 minutos aproximadamente.

Mientras tanto, cortar la cebolla en juliana muy finita, si es posible con la mandolina, para conseguir un buen corte. Calentar el aceite en una sartén y pochar la cebolla, previamente salpimentada, a muy baja temperatura.
Hacer pequeñas bolas de masa, según el tamaño que se desee y estirar con el amasador hasta conseguir una masa muy fina pero que no se rompa, colocarla sobre una bandeja de horno y cubrirla con la cebolla aderezada con abundante romero.

Finalmente, introducir en el horno, que previamente habremos calentado a 200º, unos 10 minutos, hasta que la masa se endurezca y se dore.

La opinión del chef

Chef: Maria Solivellas
Rte: Ca Na Toneta, Caimari
Años de experiencia: 10.

«Soy de Caimari y mis orígenes siempre han estado ligados al aceite, además del paisaje que siempre me ha rodeado y ha influido en mi cocina. Desde este punto de vista no concibo la cocina sin el Oli de Mallorca. Soy una intérprete del lugar donde vivo, mi cocina es mallorquina y en ella he sustituido, del recetario tradicional mallorquín, la manteca por el Oli de Mallorca, porque considero que es más saludable. En general, el Oli de Mallorca se convierte en protagonista de mi cocina y para mí es inconcebible crear cocina mallorquina sin Oli de Mallorca».

FOTOS: TERESA AYUGA

La sopa de letras de esta semana

Las pistas:

1.Nombre del lugar en el que se elabora el aceite.
2.Indicador del porcentaje de ácidos grasos libres presentes en el aceite que, en el caso del aceite virgen extra, no puede superar los 0,8o.
3.Variedad de aceituna admitida en la DO Oli de Mallorca.
4.Proceso que se realiza en la elaboración del aceite para eliminar partículas en suspensión.
5.Atributo sensorial visual y/o aromático del aceite virgen de oliva.
a.En catalán, planta muy utilizada en la cocina tradicional mediterránea, de fragancia intensa.
b.Condimento de color blanco y de sabor propio bien señalado, que se emplea para sazonar los alimentos.
c.Hortaliza que te hace llorar.
d.Polvo fino que se obtiene por trituración de los cereales.
e.Masa a base de hongos, utilizada en gastronomía desde la antigüedad en la elaboración de distintos alimentos como el pan, el vino y la cerveza.

A	V	I	A	R	A	Z	A	M	L	A
C	I	A	L	O	T	E	M	N	O	G
I	O	J	A	M	E	R	A	F	M	I
D	T	O	M	A	T	E	S	H	A	L
E	S	P	O	N	I	J	O	E	R	A
Z	O	E	P	I	L	O	T	O	N	S
C	A	N	I	R	A	H	O	L	U	M
N	V	A	C	A	O	V	E	R	D	E
S	E	O	U	C	E	B	O	L	L	A
I	B	I	A	R	U	D	A	V	E	L
L	F	I	L	T	R	A	C	I	O	N

Ganadores y solución de la semana pasada

Los ganadores de la sopa de letras serán avisados por teléfono para que pasen por las oficinas del Club del Suscriptor de **Ultima Hora** a recoger su premio: una botella de Oli de Mallorca con Denominación de origen.

Participar es tan sencillo como rellenar la sopa de letras que aparece hoy y llevarla hasta el Club antes del próximo miércoles.

1. Virgen
2. Amargo
3. Dos
4. Esportins
5. Colesterol
a. Calabacín
b. Patata
c. Cebolla
d. Porcella
e. Pimiento

P	S	C	V	E	R	D	E	C	O	L
A	C	B	I	S	A	L	H	A	G	O
T	A	D	R	A	S	T	U	L	O	R
A	L	O	G	R	A	M	A	A	A	E
T	L	S	E	F	R	E	N	B	E	T
A	E	O	N	I	C	O	D	A	E	S
U	C	E	B	O	L	L	A	C	T	E
A	R	I	O	L	I	D	E	I	A	L
F	O	Z	P	I	M	I	E	N	T	O
D	P	I	N	S	O	L	E	I	T	C
E	S	P	O	R	T	I	N	S	T	O