

PEQUEÑAS DAMAS DE LA COCINA ALICANTINA

HÉCTOR FUENTES



La Bellea del Foc Infantil, Adriana Nicolás Llinares, y las Damas de su Corte de Honor pasan una divertida y amena jornada en las cocinas de COES (Comedores Escolares) aprendiendo a preparar la típica «Coca amb tonyina».



La Festa se pone el gorro y el delantal para preparar la «Coca amb tonyina»

Las instalaciones de COES, Comedores Escolares en Alicante reciben a las pequeñas Damas de las Hogueras para elaborar, según su propia receta, uno de los platos alicantinos más típicos de estos días

Joaquín Benaloy

SE ACERCA LA HORA DE LA COMIDA y la Bellea del Foc Infantil 2016, Adriana Nicolás Llinares, acompañada de su Corte de Honor (Rocío Casares, Serena Guijarro, África López, Noelia García, Alba Cobos y Sofía Cortés) llegan a las instalaciones de COES para pasar una divertida y amena jornada en la que aprenderán a preparar uno de los platos más típicos de la gastronomía alicantina que más se suele degustar durante los días de Hogueras, la «Coca amb tonyina».

Recibidos por los hermanos Maximiliano y Maribel Botella, gerentes de la empresa, y Mayo Leal, administrador de esta firma, las niñas parecen intrigadas y emocionadas por conocer algo más de esta firma que se encarga de preparar la comida para muchos colegios (incluidos a los que ellas asisten a diario), así como por aprender a preparar este plato tan alicantino siguiendo la receta de COES.

Alegres y contentas, ataviadas con el gorro y el delantal que cariñosamente les ha ayudado Maribel a colocarse, las niñas empiezan a conocer estas magníficas instalaciones en las que se prepara la comida para miles de escolares alicantinos. Tras conocer a Juan Núñez, maestro cocinero de COES que les enseñará y ayudará a preparar la «Coca amb tonyina», las pequeñas Damas de la Festa se ponen manos a la faena.

Con todos los utensilios e ingredientes preparados, parece que estas niñas ya tienen práctica en dominar las artes de la cocina. Harina, huevos, aceite, agua, sal son algunos de los ingredientes que mezclados por sus pequeñas manos empiezan a dar forma a la masa. Parece un juego muy divertido viendo sus caras y oyendo sus risas y comentarios. Todas quieren participar y siguen al pie de la letra las indicaciones del maestro cocinero. Moldear y estirar la masa con el rodillo se torna divertimento y llena la cocina de risas. La mezcla del relleno, cebolla atún de zorra y piñones, y su colocación sobre la base requiere de toda su atención. Ahora





Como si de algo cotidiano se tratase la Bellea del Foc Infantil y las seis niñas que forman su Corte de Honor preparan una tradicional «Coca amb tonyina» siguiendo la receta que se elabora en COES (Comedores Escolares). Algo de práctica tienen estas pequeñas Damas en la cocina, de hecho reconocen que suelen ayudar a sus madres en casa en la preparación de algún plato o como mínimo poniendo la mesa. Sin duda fue una jornada amena y divertida, parece que «trastear» en una cocina es algo que gusta mucho a estas edades. ¡Quién sabe si de esta experiencia surge alguna afamada chef!, todo es posible.

ATENTAS Y OBSERVADORAS, LAS PEQUEÑAS DAMAS SIGUIERON LAS INDICACIONES DEL MAESTRO COCINERO Y PREPARARON UNA DELICIOSA «COCA AMB TONYINA»

hay que tajarla y, con tenedores, ir pinchándola y hacer un bonito dibujo. Todas quieren pintarla con huevo y llevarla hasta el horno. Hay una gran expectación por ver cómo ha quedado. Pasados los minutos necesarios para su cocción, todas quieren probarla. Todas parecen recordar el lema del que hace gala la empresa «Si comes COES, comes bien».

Su obra de arte culinaria está lista para ser catada y por ello las niñas llegan a una sala donde, entre otras cosas, degustarán su «Coca amb tonyina». ¡Deliciosa! es la palabra que más repiten, así como también la que define el plato degustación de paella que les han servido y que parece ser uno de los preferidos para todas ellas.

Con toda seguridad, un día inolvidable el que han pasado en COES este grupo de niñas tan especiales formado por la Bellea del Foc Infantil y las Damas de su Corte de Honor 2016.

Pasa a la pág.82 ➤



HÉCTOR FUENTES

La foto de familia de un día inolvidable para niñas y profesionales. De derecha a izquierda: Sofía Cortés, Alba Cobos, Noelia García, Adriana Nicolás Llinares (Bellea del Foc Infantil 2016), África López, Serena Guijarro y Rocío Casares (Damas de la Corte de Honor Infantil). De pie: Juan Núñez, primer jefe de cocina; Maximiliano y Maribel Botella, gerentes; Cristina Martín, responsable de Calidad; Jorge Martín; José Manuel Pina, segundo jefe de cocina; y Mayo Leal, directivos y personal de COES, Comedores Escolares, empresa decana alicantina dedicada desde 1978 a cocinar para colectividades y ofrecer servicios complementarios a centros de enseñanza públicos, concertados o privados.

LA RECETA

COCA AMB TONYINA (COES)



Para una coca tamaño normal. (folio)

INGREDIENTES PARA LA MASA DE LA COCA

- ▶ 350 gr.- HARINA DE FUERZA
- ▶ 150 gr.- ACEITE OLIVA
- ▶ 70 gr.- AGUA
- ▶ 70 gr.- VINO BLANCO
- ▶ 6 gr.- PIMENTÓN
- ▶ 5 gr.- SAL
- ▶ 10 gr.- ANÍS SECO
- ▶ 1 HUEVO

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- ▶ 300 gr.- CEBOLLA
- ▶ 100 gr.- ATÚN DE ZORRA EN SALAZÓN
- ▶ 15 gr.- PIÑONES
- ▶ ORÉGANO

ELABORACIÓN DEL RELLENO

Picar la cebolla muy pequeña, se rehoga con el aceite de oliva durante 15 minutos, a fuego flojo, sin que llegue a dorar.

El atún de zorra, previamente se lava para quitarle la sal, se desmenuza en trozos pequeños y se añade a la cebolla caliente ya terminada, no es necesario sofreírlo.

Se añaden los piñones y una pizca de orégano. Un vez finalizado, se reserva y se deja escurrir, para recoger el aceite en un bol para utilizarlo en la preparación de la masa.

ELABORACIÓN DE LA MASA

En un bol, y en este orden se pone: la harina, el pimentón y la sal. Se mezcla. Ponemos un cazo a calentar : con el aceite del relleno,

agua, vino blanco y anís. Dejar que caliente, sin llegar a hervir. Este líquido una vez caliente, se incorpora a la mezcla de la harina, se remueve durante 5 minutos para obtener una masa compacta y suave.

Se deja reposar durante 30 minutos y ya esta lista para su uso.

COCINADO

Una vez estirada la masa, (en dos partes iguales) , se pone el relleno, se tapa la coca y se pinta con el huevo batido. Se pincha con un tenedor, toda la coca, y se mete en el horno, previamente calentado a 185 grados, durante 30 minutos.

El punto de cocción es ya a gusto del comensal.

¡Mmm que buena.... !