

Coca de Recapte

Nieves Tuset



De la
tradición
campesina
de Catalunya!

Cuina i Xat

cuina mediterranea



Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV

Premier



2020.06.07
Domingo
11:30^{hora}
Ecuador

ingredients:

escalivada:

- 1 albergínia
- 1 pebrot
- 1 ceba
- 1 tomaquet

- 1 c/romaní sec

Massa:

- 60g Oli d'oliva
- 150g aigua
- 400 farina
- 20 llevat
- 10 sal
- 1/2 c/sucre

La coca de recapte tiene un origen poco claro: algunos dicen que viene de las comarcas de Tarragona, mientras que otros afirman que nació en la Noguera (Lleida).

Lo que sí que es seguro es que sus orígenes son muy humildes: las mujeres llevaban las verduras que querían poner en su coca a su panadero y él les preparaba la coca de recapte. La palabra “recapte” en catalán hace referencia a la provisión de alimentos que se conseguían del huerto. Es decir: la coca se hacía antiguamente, simplemente, con lo que se recogía del huerto.

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/cocaderecapte/galeria{/gallery}

{youtube}ERDmwWHpeS0{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**

producció



retransmet



amb la col·laboració de



Coca de Recapte

Nieves Tuset



De la
tradición
campesina
de Catalunya!

Cuina i Xat

cuina mediterranea



Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV

Premier



2020.06.07

Domingo

11:30 hora
Ecuador