

ACEITE DE COCA

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Aceite neutro o de arroz Harina de coca	500 g 50 g	Disponer la harina de coca y el aceite en una bolsa de vacío resistente a la temperatura. Sellar y llevar a infusión rápida a 70°C por 30 minutos. Filtrar a través de un lienzo fino.

FOCACCIA CON ACEITE DE COCA Y CRISTALES DE SAL

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Harina de trigo panadera Sal Levadura instantánea Aceite de coca Agua	500 g 15 g 10 g 50 g 300 g	Formar una corona con toda la harina tamizada sobre la mesada de trabajo. Disponer la sal por la parte externa de la corona y en el centro la levadura, disolverla con la mitad del agua y una vez disuelta agregar el aceite.
<u>Extra</u> Aceite de coca Cristales de sal	50 g 5 g	Mezclar y amasar hasta lograr una masa uniforme y suave. Dar forma de bollo y dejar fermentar en una bandeja con 40 g de aceite. Fermentar 3 veces y desgasificar 2, oprimir con los dedos para marcar espacios y rellenarlos con los 10 g de aceite restante y terminar con los cristales de sal. Cocción a 200°C por 30 minutos aproximadamente.



Por: JUAN CAMILO BECERRA
@LABGatoDumas

ALIOLI CON ACEITE DE COCA

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
Yemas de huevo	4 u	Licuar o machacar el ajo con la sal hasta formar una pasta. Agregar en un vaso las yemas de huevo, la pasta de ajo, jugo de limón, mostaza Dijón y pimienta. Licuar y comenzar a adicionar el aceite poco a poco para emulsionar. Servir fresco.
Sal	2 g	
Pimienta negra molida	1 g	
Jugo de limón	30 g	
Mostaza Dijón	20 g	
Aceite de coca	250 g	
Ajo	15 g	