

# Un primer amb molta classe

EL MOLÍ DE L'ESCALA recomana Coca de Tou dels Til·lers, Anxova de l'Escala i dàtils, un plat original i amb grans contrastos



El plat elaborat per Jordi Jacas

---

El cuiner Jordi Jacas del restaurant el Molí de l'Escala proposa per avui una recepta original, però a la vegada senzilla i amb grans contrastos. Per començar agafarem la massa de pa i l'estirarem ben fina. La tallarem en forma de rectangles de 2x6 i la posarem al forn a 180 graus durant 5 minuts. Un cop la coca està feta, agafem el Tou dels Til·lers, i el tallem a la mateixa mida de la coca. Ara ja podem muntar el plat. Hi posem el tall de coca i a sobre el tall de Tou dels Til·lers. A continuació els filets d'anxova per sobre. Els dàtils els tallem a daus i en posem per sobre. Afegim els germinats variats, sal, oli i pebre.

I.B.

Publicat a:

-El Punt Avui. Edició Nacional 03-09-2013 Pàgina 40

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/673783-un-primer-amb-molta-classe.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/673783-un-primer-amb-molta-classe.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)