

---

## La Feria de Ontinyent y su "Coca de Fira" (Fiestas, Gastronomía)

30, octubre



Cuando llega el tercer lunes de Noviembre, con el fin de semana que le precede comienza la Feria en Ontinyent: "**la Fira**". Este mercado, que antaño era una feria agrícola, en la actualidad está centrado en puestos, -"paradas"- de mil productos y en toda una numerosa lista de atracciones mecánicas, nació por privilegio real en el año 1418 durante el reinado de Alfonso V de Aragón (La Fira de Ontinyent cumplirá 600 años en el 2018), y motivó una serie de enfrentamientos históricos con las villas de Albaida y de Cocentaina por la fijación definitiva de fechas, ya que la celebración de una Feria con condiciones de éxito era indispensable para el sostenimiento de la economía local durante centurias.

Ligada a la feria y al mes de noviembre nos encontramos con una de las más estimadas tradiciones culinarias en Ontinyent, la **Coca de Fira**, hecha sobre pasta seca, con tocino, longanizas, butifarras de cebolla, y con un ingrediente muy especial: las *pebrassos* (setas), las setas que los expertos buscadores de Ontinyent encuentran en estas semanas otoñales, tanto por el territorio, por el del vecindario e incluso muy lejos de la ciudad.

Esta semana en Ontinyent, no faltará la Coca de Fira sobre las mesas. La tradición sigue a través los años. Una receta buenísima, fácil y rápida de hacer.

### Receta de la Coca de Fira

Ingredientes

**Para la masa :**

- 500 gr de harina
- 2 huevos
- 1 vaso de aceite de girasol
- 1 vaso de leche

- 
- 20 gr de levadura

**Para completar la receta :**

- 6 longanizas
- 2 morcillas
- 150 gr de cabeza de lomo cortada a tacos
- 150 gr de tocino magro cortado a tacos
- 6 alcachofas
- 6 setas
- Una pizca de sal

**Preparación de la coca de feria de Ontinyent**

1. Precalentar el horno a 240°
2. En un bol poner la harina
3. Hacer un hueco con las manos y añadir la levadura
4. Incorporar los huevos, la leche, el aceite y una pizca de sal
5. Amasarlo todo bien hasta que la masa se despegue de las manos
6. Cubrir con un paño y dejar que suba
7. Para acelerar el proceso, podéis poner la masa cerquita de un lugar caliente
8. Y mientras tanto pelar y cortar las alcachofas
9. Freir todos los ingredientes por separado
10. Cuando la masa haya doblado de volumen, repartirla en una forma para el horno
11. Pincharla con un tenedor
12. Y hornearla unos 10 minutos a 200°
13. Ahora añadir y repartir la carne y la verdura sobre la masa
14. Verter el aceite del sofrito que haya sobrado por encima
15. Salar y hornear unos 5 minutos más

## **Comentarios**