

Coca de recapte

Ingredientes

- 50g de aceite de oliva virgen extra
- 100 gr de agua
- 1 cucharadita de sal
- 50 gr de manteca de cerdo
- 20 de levadura prensada
- 300 gr de harina
- Un pellizco de azúcar
- Dos berenjenas, un pimiento, escalibados y pelados.
- Olivas
- 100 gr de tomate frito
- Una lata grande de atún, o dos de las pequeñas.
- Piñones o almendras troceadas según el presupuesto.
- NOTA: todo lo que podamos aprovechar de la nevera, como queso rulo de cabra, unas anchoas, tomates cherry, mozzarella fresca, un poco de orégano, etc...



Preparación:

1. Precaliente el horno a 220°
2. Poner en el vaso todos los líquidos, la sal y la manteca y programe 30 seg, 37°, vel 2.
3. Incorporar la harina, la levadura y el azúcar por ese orden. Mezclar 20 seg vel 6.
4. Estirar la masa con un rodillo o con las manos, dejándola muy fina y póngala sobre una hoja de papel de horno en la bandeja.
5. Extender el tomate frito al gusto con una cuchara y poner tiras de berenjena, pimiento y atún y vuelta a empezar. Decorar por encima con las cosas que queramos de la nevera. Es una receta de aprovechamiento y por tanto se puede hacer con lo que nos guste. Espolvorear con las almendras y regar con un chorrito de aceite.
6. Hornear durante 15-20 min a 180°. Se puede servir fría, tibia o caliente.

PD: Podemos extender la masa entre dos plásticos para que no se nos pegue y sea más fácil y pasar el rodillo por encima.

Tiempo: 30 Minutos

Raciones: 12



thermomix