



Coca de verduras laminadas



INGREDIENTES:

- 100 g de leche
- 50 g de manteca de cerdo
- 50 g de aceite de oliva
- 1 huevo
- 350 g de harina
- 1 cucharadita de levadura química en polvo
- 1 cucharita de sal
- ½ cebolla (100-150 g) cortada en rodajas finas
- 100 g de pimiento verde cortado en juliana
- 1 tomate 100-120 g cortado en rodajas finas
- 2 dientes de ajo cortado en rodajas finas
- Sal
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN:

- Precalentamos el horno a 200º
- Ponemos en el vaso la leche, la manteca, el aceite y el huevo.
Mezclamos 10 seg/ vel 4.
- Añadimos la harina, la sal y la levadura y mezclamos 15 seg/ vel 6

- Retiramos la masa del vaso y extendemos sobre la superficie de trabajo y la extendemos con un rodillo o las manos. Untamos la bandeja del horno con aceite y colocamos la masa extendida. Presionamos con los dedos.
- Colocamos la cebolla, el pimiento verde, el tomate y los ajos, espolvoreamos con sal y regamos con aceite. Horneamos la coca en el horno durante 25-30 min. Dejamos templar y cortamos en porciones.

