

COCA DE TREMPÓ SIN MANTECA



Preparación

Preparar el trempó.

Cortar en brunoise el tomate, la cebolla y el pimiento verde. Aliñar con aceite, sal, pimienta negra y pimentón.

Reservar.

Empezamos con la masa sin manteca: En un bol mezclar un vaso de agua, un vaso de aceite de girasol, una cucharilla de sal e ir añadiendo la harina que admita

Después de un buen amasado es importante que no se pegue y se pueda manipular bien.

Precalentar el horno a 180 grados. Extender la masa en una bandeja de horno.

Ecurrir el trempó hasta que expulse todo el líquido. Cubrir nuestra masa con manteca con el tomate, la cebolla y el pimiento verde. Hornear durante una hora a 180 grados.

Dejar enfriar y disfrutar.

INGREDIENTES

para la masa:

agua
aceite
harina
sal

Para el trempó:

tomate
cebolla
pimiento verde
aceite
sal
pimienta
pimentón