

## COCA DE PIMIENTOS ASADOS



### Preparación

Lo primero que tenemos que hacer es asar los pimientos. Una vez listos, añadimos un poco de ajo picado, perejil y una pizca de sal y aliñamos con AOVE. Reservamos.

Preparar la masa. Mezclando en un bol, el aceite de girasol, agua y la pizca de sal y azúcar. Añadir la harina poco a poco hasta que obtengamos una masa manejable y no pegajosa.

Estirar en una bandeja la masa.

Cubrir con los pimientos asados.

Introducir en el horno precalentado a 180° durante 40 minutos.

### INGREDIENTES

Un vaso de agua  
La misma cantidad de aceite  
Harina la que admita  
Pizca de azúcar  
Pizca de sal  
Pimientos asados