COCA DE OLIVAS, TOMATE Y CEBOLLA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 g de harina
- 20 g de levadura fresca de panadero
- 100 g de tomate cherry
- 4 unidades de tomate en rama
- 100 g de aceitunas
- 4 unidades de cebolla
- 10 g de orégano
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Disuelve la levadura en medio vaso de agua tibia y reserva.
- En una sartén con 2 cucharadas de aceite cocina las cebollas en juliana hasta que se doren ligeramente. Retira del fuego, salpimienta y reserva.
- En una mesa de trabajo, bien limpia, prepara un montículo con la harina, forma un surco en el centro, agrega la levadura disuelta en el agua, un vaso de agua fría al mismo tiempo, 2 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de sal. Agrega la harina poco a poco sin dejar de trabajar, hasta obtener una masa elástica, lisa y homogénea.
- Estira la masa en una bandeja de

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 104 g	Grasas 19.9 g
Kcal 688	Proteinas 17.6 g

horno, cubre con un paño húmedo y deja reposar 1 hora.

- Distribuye las cebollas salteadas, los tomates cherry , las olivas troceadas sin hueso y el orégano a la masa.
- Cocina durante 30 minutos a 190º. Deja enfriar y sirve.