



<https://www.mepillasquisando.com>



COCA DE TOMATE Y PIMIENTO



RECETA POR GENTILEZA DE ROSARIO GARCÍA GARCÍA

INGREDIENTES:

- 1 Vaso de Leche tibia.
- 1 Vaso de Agua tibia.
- 1 Vaso de Aceite de Girasol, que no esté lleno del todo.
- 25 gr. Le levadura de panadería.
- Un poco de Sal.
- Harina, la que admita.
- Cebolla, Tomates y Pimientos verde fritos.
- Unas ramitas de Tomillo.
- Un poquito de Orégano.

ELABORACIÓN:

Amasamos bien todo junto y dejamos reposar tapada hasta que suba la masa, unas dos horas. Extendemos la masa en la bandeja del horno tapada y dejamos que vuelva a subir la masa. Hacemos un sofrito con la cebolla, el pimiento y el tomate, dejándolo un poco entero. Lo extendemos sobre la masa, la cual hemos adaptado bien a la bandeja. Introducimos al horno previamente calentado a 180° con calor arriba y abajo durante 45 minutos aproximadamente.

<https://www.mepillasquisando.com>