

Coca salada con alcachofas, tomate seco y queso fresco

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para la masa (para 6 personas):

- 1 kg. de harina integral
- 500 ml. de agua
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 45 gr. de levadura fresca

Ingredientes para el relleno:

- 8 alcachofas
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 queso fresco de aproximadamente 150 gr.
- 3 tomates secos
- Hierbas aromáticas al gusto

/ Preparación

Elaboración de la masa

- Mezclar todos los ingredientes y amasar conjuntamente.
- Dejar fermentar la masa resultante durante 2 horas aproximadamente.
- Pasado este tiempo, estirar la masa en una bandeja de horno convencional.

- Hornear durante aproximadamente 10 minutos a 170 grados.

Elaboración del relleno

- Limpiar las alcachofas y retirar las partes más duras de las mismas.
- Cortar las alcachofas en gajos.
- Darles un hervor durante unos minutos para que se ablanden.
- Cortar la cebolla, los tomates secos y el ajo.
- Rehogar junto a la cebolla, el ajo y alguna hierba aromática al gusto (en este caso se ha utilizado romero).
- Poner todos los ingredientes sobre la masa, previamente horneada.
- Rallar el queso fresco por encima.
- Hornear 10 minutos a 170 grados.

Emplatado

- Cortar la coca en 6 porciones y disponer cada una de ellas sobre un plato llano.