

coca farcida (GASTR)

Elaboració: Fem una fritanga amb tomaca, tonyina, ceba o bleda, peix i un poc de salat. Reservem i pastem la farina, l'aigua, l'oli i una mica de llevat i la deixem reposar uns minuts. Escampem part de la massa per una llanda que, convenientment haurem repassat amb oli, perquè no s'apegue, i deixarem les vores un poc més altes que la resta perquè no s'escampe el sofregit, que abocarem damunt. Per últim, podem ja tapar la coca amb la massa que ens queda i pintar-la amb un pinzell i ou. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- Peix i salat
- Tonyina
- Farina de blat
- Llevat
- Ous
- Tomaca
- Ceba o bleda
- Oli doliva

Temps de preparació: 1:30 h.

Diccionari de
Benidorm