Coca de verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Berto



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- Masa quebrada
- 100 gr. de Pimiento rojo
- 100 gr. de Pimiento verde
- 100 gr. de Cebolla
- 100 gr. de Aceite de oliva
- 2 chuaraditas de Sal
- 1 cucharada de Pimientón
- 100 gr. de Calabacín
- 1 Tomate

Preparación:

Paso 1

Pochar los pimientos rojos y verdes junto con la cebolla y el calabacín. Añadir también el pimentón.

Paso 2

Una vez que se ha pochado toda la verdura se debe extender sobre la masa quebrada y calentar en el horno a 200 ºC por 20 min. Una vez sacado del horno se le añade el tomate fresco.