

Coca de tomate y queso brie



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

Creador: David Domingo P **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- tomates
- Queso brie
- Oregano
- Harina de fuerza
- 2 Tazas de cafe de Cerveza
- 1 Taza de cafe de Aceite de girasol
- sal

Preparación:

Paso 1

Masa de Coca: Mezclar el aceite de girasol, sal y la cerveza. Ir añadiendo la harina hasta formar un bollo (Debe quedar una masa suave). Colocar la masa de Coca en una fuente de horno, estirar la masa con un rodillo dejándola que quede un poco fina. Hornear durante 10 minutos a horno fuerte, quitar la masa del horno y agregar los tomates cortados en rodajas, espolvorar con orégano y sal. Agregar el queso brie sobre los tomates y un hilo de aceite sobre la coca.

Paso 2

Hornear unos 15 minutos vigilando que la masa quede dorada por abajo. Retirar del horno y servir.