

# Coca de tomate y queso brie



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** David Domingo P **Recetizador:** Mar Arias



**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.