COCA DE ATÚN

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 GR. de HARINA
- 200 ML. de AGUA
- 150 ML. de ACEITE
- 3 CUCHARADAS SOPERAS de SEMILLAS DE SÉSAMO
- 1 CUCHARADA DE POSTRE de SAL
- 2 CUCHARADA SOPERES de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 1K.L. de CEBOLLAS FRITAS CORTADAS EN JULIANA
- 3 LATAS de ATÚN
- 2 O COMO EN ESTE CASO DE CODORNIZ de HUEVOS BATIDOS

Preparación:

Paso 1

Hacer una masa con la el agua, el aceite, la levadura, las sal y las sésamo, la tapamos con un trapo limpio y dejamos fermentar hasta que halla doblado su volumen. Mientras tanto freímos la cebolla escurrimos y reservamos.

Paso 2

Estiramos la masa y la ponemos en la bandeja del horno pintada con un poco de aceite para que no se nos pegue y la pichamos con un tenedor.

Paso 3

Aqui la coca lista para ser rellenada.

Paso 4

Extendemos la cebolla cubriendo todo la masa, repartimos el atún escurrido y por último ponemos los huevos. la metemos al horno precalentado a 190º hasta que este crujiente.