# Coca de verduras

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

**Creador:** Berto **Recetizador:** Ana Mar Massa



**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.