

# Coca con piperrada y anchoas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Extras

**Anchoas:** A gusto

### Para la coca

**Harina:** 500 grs.

**Agua:** 250 cc

**Levadura:** 20 grs.

**Sal:** 15 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

### Para la piperrada

**Pimientos verdes asados y pelados:** 2 Unidades

**Pimientos rojos asados y pelados:** 2 Unidades

**Vinagre de jerez:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para la coca

- Colocar la *harina* junto con la sal en un bowl.
- Hacer un hueco en el centro, añadir el agua, el aceite y disolver la *levadura*.
- Amasar hasta obtener una masa lisa.
- Dejar levar 1 hora como mínimo.
- Estirar la masa, pinchar y cortar en tiras del tamaño deseado
- Llevar a un horno precalentado a 180°C hasta que la masa esté dorada y crocante.

## Para la piperrada

- Cortar la *cebolla* en juliana y poner a rehogar en un sartén con aceite de oliva.
- Cuando esté tomando *color* dorado, añadir el diente de *ajo* picado, cocinar por 2 minutos más e incorporar los pimientos cortados en juliana.
- Cocinar por 10 minutos más, rectificar los condimentos y añadir unas gotas de *vinagre* de jerez.

## Armado

- Servir la piperrada sobre la coca y terminar con un filete de anchoas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coca-con-piperrada-y-anchoas>