

Coca gourmet



Ingredientes

Rúcula: 1 Paquete

Queso Manchego: 150 g

Jamón de pato: 1 Paquete

Sal:

Aceite de oliva virgen:

Tomates secos: 8 Unidades

Masa de hojaldre refrigerada:

Tomates rosados: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, estiramos la masa en la bandeja de horno, lo más fina posible.
- Luego, llevamos al horno a 180°C hasta que esté bien dorada. Por encima, colocamos el *tomate* rosado cortado muy finito y untado en el pan con aceite y sal.
- Por encima, ponemos el queso, la *rúcula*, el *jamón* de *pato* y el *tomate* seco. Terminamos con un chorrito de aceite de oliva virgen.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coca-gourmet>