

Cocas de calabacín con berenjena y coca de tomates con pescado azul

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Harina: 500 grs.

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Agua tibia: 1 Taza

Levadura: 25 grs.

Salteado de berenjena y calabacín

Berenjena: 1 Unidad

Calabacitas verdes: 1 Unidades

Tomillo picado: 1/2 cda.

Sofrito

Cebolla: 1 Unidad

Anchoas: A gusto

Almendras Tostadas: 30 g

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl parte de la *harina* junto con la *levadura* y vierta el agua tibia.
- Agregue el aceite el resto de la *harina*, mezcle y condimente con sal.
- Integre bien, cubra y deje descansar 30 minutos aproximadamente.
- Forme bollos y estire.
- Coloque en una placa y pinche.

- Precocine en el horno durante 10 minutos aproximadamente y reserve.

Sofrito

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte al *pimiento* en tiras finas.
- Corte los tomates en cuartos retire las semillas y corte en tiras finas.
- Pique levemente las almendras.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* junto con el *pimiento*, salpimentados.
- Agregue los tomates y cocine 10 minutos aproximadamente.

Salteado de berenjena y calabacín

- Corte el **calabacín** y la **berenjena** en medias rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente con sal, la *berenjena* y el *calabacín*.
- Agregue el *tomillo*.

Armado

- Coloque las cocas reservadas en una placa.
- Extienda sobre la mitad de la cantidad de cocas, el sofrito, sin llegar a los bordes
- Agregue por encima las almendras y las anchoas.
- Coloque sobre el resto de las cocas, el salteado de *berenjena* y *calabacín* y por encima el queso de cabra en rodajas y las aceitunas picadas.
- Cocine en el horno 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva las cocas de berenjenas y *calabacín* junto con las de *tomate* y pescado azul, y acompañe con hojas verdes a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cocas-de-calabacin-con-berenjena-y-coca-de-tomates-con-pescado-azul>