

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Coca de sardinas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 300 gr. de harina panificable
- 170 gr. de agua
- 15 gr. de aceite de oliva
- 5 gr. de sal
- 5 gr. de levadura fresca
- 2 cebollas
- 6 cucharadas de tomate frito
- 3 latas de sardinas en aceite
- Aceite de oliva

## Preparación

1. En el bol del Cooking Chef coloca la harina, el agua, el aceite y la sal, monta el gancho de amasar y programa 5 minutos a velocidad 2. Cuando se esté empezando a formar una bola, añade la levadura desmenuzada con los dedos.
2. Precalienta el horno a 250°.
3. Una vez finalizado el tiempo de amasar, deja reposar la masa durante 1 hora en un lugar tibio y sin corrientes de aire. También puedes dejarla reposar en el mismo bol del Cooking Chef, sin herramienta y programa 30-35° de temperatura, con la tapa acoplada. En el segundo caso, tardará menos tiempo. Ten en cuenta que ha de doblar el volumen inicial.

4. Mientras, monta el procesador de alimentos con el disco de rodajas finas y corta las cebollas. Reserva.

5. Cuando haya doblado el volumen, estírala con un rodillo, que quede finita, pincéla con aceite por los dos lados y pincha con un tenedor para que no suba demasiado.

6. Ponla en una bandeja que vaya al horno y hornea durante 2 minutos, luego pincela por encima con aceite y déjala que se hornee 3 minutos más para que no absorba el agua de las cebollas.



## Coca de sardinas

### Preparación

7. Sácala del horno, vuelve a pincelar, añade un poco de salsa de tomate y reparte las cebollas y las sardinas, bien escurridas y a mitades, por encima.

8. Vuelve a introducir en el horno, ahora a 200° y deja que se dore.  
Dejar reposar durante 1 hora.