



<https://www.mepillasquisando.com>



COCA MALLORQUINA



INGREDIENTES:	
PARA LA MASA	PARA EL RELLENO
1 Huevo. 1 Vaso de Aceite de Girasol. 1 Poco de Aceite de Oliva. 1 Vaso de Agua. 1 Sobre de Levadura. Harina (tiene que quedar una masa manejable) Sal.	3 Tomates. 2 Pimientos verdes. 2 Cebollas.

ELABORACIÓN:

Precaentamos el horno a 180°. Cortamos los tomates, las cebollas y los pimientos en trozos pequeños, salpimentamos y reservamos. En un bol ponemos el huevo, el aceite, el agua, la sal, la levadura, vamos añadiendo la harina poco a poco y amasamos hasta que se desprege de los dedos. Ponemos papel sulfurizado sobre la bandeja de horno y extendemos la masa de tal forma que quede más fina que gruesa. Pinchamos con un tenedor y damos forma a los cantos. Echamos sobre la masa la cebolla, el pimiento y tomate y horneamos una hora o hasta que veamos que está cuando los cantos estén dorados y la verdura hecha.

<https://www.mepillasquisando.com>