

Coca de trempó

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 50 '
- 4

Modo express

1. Amasar los ingredientes de la masa y dividirla en dos.
2. Hacer una ensalada (trempó) con el tomate, el pimiento blanco y la cebolla blanca.

3. Aliñar con sal y aceite de oliva.
4. Estirar la mitad de la masa para que quede un círculo de unos 20 cm de diámetro y doblar un poco los bordes.
5. Extender la mitad de la ensalada encima. Poner un papel de horno en el fondo de la cubeta y la coca encima.
6. **Programar el menú horno durante 50 minutos a 180º.** Repetir la operación con el resto de la masa.
7. Antes de servir se puede echar un chorro de aceite de oliva.

Esta coca es típica de Mallorca.