

Coca de bacalao

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 6



Comentario nutricional

El bacalao es uno de los pescado con menor aporte calórico.

Modo express

1. Diluya la levadura en el agua y añada el resto de ingredientes de la masa. Mezcle bien y amase con fuerza sobre una mesa enharinada entre 5 y 10 minutos. Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora y media, tapada con un trapo.
2. Vuelva a amasar ligeramente, divida en dos la masa y, con un rodillo, estire cada mitad para darles una forma redonda de unos 20 centímetros de diámetro. Luego haga hoyos en la superficie de los discos con los dedos.

3. Pique las cebollas y trocee las aceitunas. Disponga la mitad del bacalao, la cebolla y las aceitunas encima de una de las masas.
4. Meta un disco en la cubeta y programe el menú Horno a 180º durante 25 minutos.
5. Cuando acabe el horneado, vierta encima el aceite de oliva y espolvoree el perejil y el pimentón.
6. Repita las operaciones 4 y 5 con el otro disco de masa.