

Coca de calabacín

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 6



Comentario nutricional

El calabacín puede resultar una buena alternativa para que los pequeños de la casa consuman verduras, por ejemplo, en forma de puré, gracias a su sabor suave.

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. Meta una masa en la cubeta y cúbrala con un cuarto de la mozzarella y del orégano.
4. Corte el calabacín, la manzana y la cebolla en rodajas y disponga la mitad de ellos encima de la mozzarella.
5. Añada un poco de sal y aceite al gusto y cubra con otro cuarto de mozzarella. Finalmente, espolvoree orégano y la mitad de los piñones.
6. Programe el menú Horno a 180º durante 25 minutos.
7. Siga las mismas instrucciones con el otro disco de masa.