



Coca primavera

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El salmón ahumado es un alimento rico en vitamina D, una vitamina esencial para la correcta absorción de calcio.

Modo express

1. Diluya la levadura en el agua y añada el resto de ingredientes de la masa. Mezcle bien y sobre una mesa enharinada amase con fuerza 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 con los dedos en la superficie de los discos.

3. Meta una masa en la cubeta y programe el menú Horno 25 minutos a 180°.
4. Cuando finalice, distribuya sobre la masa la mitad del salmón en lonchitas muy finas y 5 espárragos trigueros cortados en trocitos. Cubra con la salsa mahonesa.
5. Repita las operaciones 3 y 4 con el otro disco de masa.