

# Coca verduras

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

## INGREDIENTES

### Masa

1 taza/s Aceite girasol  
1 taza/s Agua  
100 gr Harina repostería  
50 gr Harina integral

### Verduras

Sal  
1 Pimiento  
Pimienta negra  
Pimentón (Paprika)  
Perejil  
Coliflor  
2 Cebollas  
4 Ajos  
5 Acelgas  
Aceite oliva  
3 Tomate

## ELABORACIÓN

Se mezcla las dos harinas, haciendo un montón con un agujero en medio donde meteremos el aceite y el agua.

Amasamos hasta conseguir una textura de plastilina. Se extiende sobre un molde untado de aceite.

Se cortan todas las verduras a daditos, se mezclan todas y se aliñan. Se escurren las verduras para colocarse sobre la masa,

Se hornea unos 45 minutos a 180 grados con el fuego de abajo.

Siempre poniéndose una gran cantidad de verdura.

Se sirve acompañado de unas aceitunitas, uva y un vinito.