Receta de Coca de Salchichas y Morcilla

24 Ago 2015

Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de una de nuestras fieles seguidoras, se trata de una **Coca de Salchichas y Morcilla** que nos envía **Pilar Fernández** desde **Benidorm,** dice que la quedó riquísima y a su familia les encantó, espero que sea igual para tod@s vosotr@s. La coca se puede decir que es como hermana de la pizza Italiana y puede hacerse con todos los ingredientes que se os ocurra.

Ingredientes

- Harina (420grs)
- Aceite (175ml)
- Agua (175ml)
- Levadura fresca (25grs)
- Sal (un poquito)
- Tomates maduros (cuatro o cinco)
- Pimiento rojo y verde (uno o dos de cada)
- Cebolla (una grande)
- Salchichas frescas (seis o siete)
- Morcilla de cebolla (una o dos)

Modo de Preparación

1. Colocar en un recipiente la levadura, una pizca de sal, el aceite y el agua templada
2. Remover con la mano para deshacer la levadura
3. Añadir la harina y mezclar bien todo, la masa debe quedar blanda y que no se pegue al recipiente
4. Poner la masa, hecha una bola, sobre la bandeja del horno y dejar un rato para que suba
5. Precalentar el horno a potencia máxima
6. Extender la masa sobre la bandeja y colocar encima los tomates en rodajas, la cebolla en juliana, los pimientos en tiritas y las salchichas y la morcilla partidas en trozos
7. Rociar todo con aceite de oliva y meter al horno ya caliente hasta que esté dorada, si el horno es potente alrededor de 20 minutos
8. Podéis poner el grill unos minutos para que quede bien doradita por arriba
9. Servir caliente y....buen provecho!!!