

## Coques de pasta bona

---



### Ingredientes

½ kg de harina  
Levadura (½ tacita de café)  
Aceite  
Sal

### Preparación

En una cazuela se pone casi toda la harina (se deja aparte un puñado).

Se echa la levadura y la sal (una cucharada de café bien llena), 2 tacitas de agua tibia y se va amasando. Si está dura, se le anade agua. Si está blanda, se le añade harina. Amasar bien.

Se hecha aceite (algo menos de una tacita de café, y se sigue amasando. Cuando ya está, se deja reposar en la cazuela para que la masa se inche, durante ½ hora.

Pasado ese tiempo, la masa casi habrá duplicado su tamaño. Se saca de la cazuela y se le da la forma sobre un papel grueso con harina. Se echa aceite y se escampa sobre la torta y sus orillas.

Se añade el relleno y se pone al horno ½ hora con fuego por debajo y unos 225 a 250 grados.

El relleno puede ser:

1 : tomate y pimiento fritos, con huevo duro.

2 : cebolla frita, bacalao (antes remojado), guisantes y huevo duro.