

## «COQUES» CON TOMATE

Se hace preferiblemente en verano.

Tiempo: 1 Hora. Dificultad: Media



### INGREDIENTES

#### Para la masa

- Harina
- Levadura
- Aceite
- Un poco de sal

#### Para la Mezcla

- Un poco de azúcar
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Tomate
- Berenjena
- Agua caliente

### PROCEDIMIENTO

Freír la cebolla, el pimiento rojo y la berenjena. A continuación añadir el tomate, sal, una pizca de azúcar y rehogar todo a fuego lento durante 30 minutos. En un recipiente poner la harina, la levadura y el agua caliente poco a poco, amasando hasta conseguir una buena mezcla. Añadir a la masa un poco de sal y aceite y amasar. Dejar reposar 20 minutos. Tapar la masa. Después hacer bolas y las volvéis a dejar reposar 15 minutos hasta que aumenten de volumen. Cada bola se volverá a amasar y se

aplanara dándole una forma circular y con borde para evitar que se salga la mezcla. El fondo se pinchara con un tenedor para evitar que aumenten demasiado. Se dispondrán en las bandejas de horno previamente engrasadas. Repartir el guiso sobre las masas, adornar con una anchoa u otro salazón a su gusto y finalmente se introducirán en el horno aprox. 20 minutos (vigilar la cocción).