



## **COCA DE CEBOLLA**

### **Ingredientes: (8 personas)**

50g de aceite de oliva  
50g de manteca de cerdo  
100g de agua  
300g de harina de fuerza  
20g de levadura prensada fresca de panadería  
1 cucharadita de sal

### **Para cubrir:**

750g de cebolla  
30g de aceite de oliva  
2 cucharaditas de sal  
Pimienta molida  
3 huevos

**Precaliente el horno a 200°C**

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina, la levadura y la sal y programe 1 minuto, 37º, velocidad 2.
2. Incorpore la harina, la levadura y la cucharadita de sal. Programe 20 segundos, velocidad 6. Extienda la masa muy fina en una bandeja con borde.
3. Ponga las cebollas en el vaso partidas por la mitad y programe 3 segundos, velocidad 5.
4. Incorpore el aceite y una cucharadita de sal y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Extienda la cebolla sobre la masa.
5. Sin lavar el vaso, incorpore los huevos con la otra cucharadita rasa de sal y programe 5 segundos, velocidad 5. Vierta sobre la cebolla y espolvoree con pimienta negra molida.
6. Introduzca en el horno hasta que esté dorada (25 minutos aproximadamente)