

Coca con escarola, escalivada y mejillones en escabeche

🕒 35 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de corazón de escarola
- 125 g de harina de fuerza
- 300 g de escalivada
- 70 ml de agua templada
- 5 g de levadura fresca
- 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- 80 g de mejillones en escabeche
- 3 g de sal



1 En un cuenco, disuelve la levadura fresca en agua templada. Añade la harina en un bol y vierte el agua con levadura, el aceite de oliva y la sal.



2 Mezcla hasta obtener una masa homogénea, cubre con film y deja reposar durante una hora. Pasado el tiempo, retiramos la masa y la colocamos sobre la mesa.



3 La estiramos con la ayuda de un rodillo, dándole forma alargada. Pasamos la masa de coca a una bandeja con papel de horno.



4 Cubrimos la masa con la escalivada y vertemos un poco de aceite de oliva por toda la superficie. Horneamos a 200°C durante unos 20 minutos o hasta que esté dorada.



5 Retiramos la coca del horno y dejamos templar. Cuando esté a temperatura ambiente, decoramos con un poco de escarola por encima y terminamos con mejillones en escabeche y aceite de oliva.

Productos de esta receta



1 pack de corazón de escarola Florette

