COCA DE VENTRESCA DE ATUN Y ESCALIBADA CON ACEITE DE ROMERO AHUMADO

INGREDIENTES

1 kg ventresca atún fresca
Aceite oliva
3 berenjenas
3 pimientos rojos

MASA DE COCA

100 g manteca de cerdo
100 g agua
300 g harina
1 sobre de levadura de panadería

ACEITE DE ROMERO

150 g aceite oliva
Romero fresco

MODO DE HACERLO

MASA

En un bol de la máquina de amasar, mezclar la harina con la levadura, el agua templada y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Amasar hasta conseguir una masa bien integrada. Formar una bola y dejar reposar unos 15 minutos.

Estirar la masa y colocar en una bandeja de horno con silicona.

Tostar el romero en una sartén y envasar al vacío con los 150 g de aceite de oliva virgen extra. Introducir en el horno a vapor a 65º y cocinar durante unos 30 minutos.

Hornear en el horno los pimientos y las berenjenas a 190º hasta que estén asados.

Pelar las verduras, cortar en tiras y macerar en el aceite de romero.

Colocar la masa de coca en la piedra pizza y repartir las verduras encima. Cocinar hasta que la masa quede crujiente.

Dorar a la plancha la ventresca de atún y al final, repartir encima de la coca de escalibada ya horneada.

VARIANTES

Utilizar masa de pizza en sustitución de la masa de coca. Acompañar con otras verduras como cebollas asadas, tomates, pimientos de 3 colores y sustituir la ventresca por atún, caballa o anchoas. Sustituir el romero por tomillo, albahaca, orégano.

CONSERVACIÓN

Una vez horneada se recomienda consumir en el día, pero se conserva 2 días.