

# COCA AMB TONYNA

## INGREDIENTES

- 150 gr. de atún de tronco salado
- 700 gr. de cebollas
- 250 gr. de aceite
- 1 botecito de piñones
- 1 cucharada de pimentón
- Sal
- Perejil

## PREPARACION

- Trocear el atún y reservar
- Trocear la cebolla junto con el perejil.
- Añadir el aceite programando 35 min. en Varoma Velocidad 1
- Dos minutos antes de que termine el tiempo, incorporar los piñones, el pimentón y el atún
- Introducirlo todo en un colador dejando que escurra bien (utilizaremos el liquido para la masa)

## INGREDIENTES DE LA MASA

- 450 gr. de harina (aproximadamente)
- 400 gr. de liquido del sofrito (si falta, añadimos agua)
- 30 gr. de anís seco
- una cucharadita de sal

## PREPARACION

- Calentar el líquido durante 2 min. a 100 grados Velocidad 1
- Añadir la sal y el anís
- Amasar 20 segundos en velocidad 6
- Separar la masa en dos partes y extenderla. Poner el relleno y la otra parte arriba
- Pincelar con huevo batido
- Hornear

Y... ¡Buen Provecho!