

## COCA AMB TONYNA

### INGREDIENTES:

150 GR DE ATUN DE TRONCO SALADO (ATUN DE ZORRA)  
700 GR DE CEBOLLA  
250 GR DE ACEITE  
1 BOTECITO DE PIÑONES ( 50 GR APROX)  
1 CUCHARADA DE PIMENTON DULCE  
SAL PEREJIL



### Preparacion

Trocear el atun 2 seg. Vel 5 y reservar (en este paso hay gente que lo pone a desalar una media hora)  
Trocear la cebolla partida en cuartos junto con el perejil 4 seg Vel 5.  
Añadir el aceite programando 35 min Varoma Vel 1  
Dos minutos antes de que termine el tiempo incorporar piñones, pimentón y atún.  
Introducirlo en el cestillo con un bol debajo y dejar que escurra bien, (utilizaremos el liquido para la masa)

### INGREDIENTES DE LA MASA

450 gr de harina de trigo normal  
400 del liquido de sofrito, si falta completar con agua  
30 de anis seco  
Una cucharadita de sal

### Preparacion

Calentar el líquido durante 2 min 100 gr Vel 1  
Añadir sal y anís  
Amasar 20 seg Vel 6  
Separar la masa en dos partes y extenderla, poner el relleno y la otra parte de la masa bien estirada  
Pincelar con huevo batido  
Y hornear aprox 20 min, debe quedar dorada y crujiente.

NOTA: Hay otra opción más económica o más suave que es sustituir el atún de tronco por 3 latas de atún y una latita de anchoas troceadas.

**MERCEDES ANTON**

<http://thermomix-alicante-centro.es/mercheanton/>