

# COCA DE CEBOLLA



**Ingredientes** para 8 personas

## Masa

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

## Para cubrir

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

## Coca de cebolla

Precaliente el horno a 200°

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina, la levadura y la sal y programe 1 minuto, 37°, 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, programe 3 segundos velo. 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)

**Sugerencias:** Si lo desea, antes de poner el huevo puede añadir piñones, beicon, atún, morcilla, etc. Tiempo con Thermomix: 13 min, 28 s Tiempo total: 40 min

Mari Carmen 918454334 661583431

[www.todothermomix.com](http://www.todothermomix.com)

[Mari-Carmen@todothermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todothermomix.com)