



**INGREDIENTES:**

**Para la masa:**

- 60 gramos de manteca de cerdo
- 60 gramos de aceite de oliva
- 120 gramos de agua
- 10 ó 12 gramos de levadura fresca de pan
- 380 gramos (aproximadamente) de harina repostería
- 1 cucharada de postre de sal

**Para el relleno de trampó:**

- 140 gramos de cebolla
- 100 gramos de pimiento verde
- 100 gramos de pimiento rojo
- 1 ajo
- 2 tomates rojos grandecitos
- sal, pimentón rojo
- pimienta negra en polvo
- 1 chorrito de aceite

### **Para el relleno de verdura:**

- 150 gramos de acelgas cortada pequeña
- 1 manojo de cebollitas tiernas (cebolletas) 3 ó 4 cebollitas

- 1 ajo laminado
- 1 tomate rojo a rodajas, para adornar al final
- sal, pimentón y pimienta negra en polvo
- 1 chorreón de aceite

### ELABORACIÓN:

1. Empezar haciendo **la masa**, poniendo en el vaso, los líquidos, la manteca, y **programar 3 minutos a temperatura 37 grados velocidad 2**.
2. Seguidamente, agregar la levadura fresca rompiéndola mientras se echa, por alrededor de las cuchillas, y **programar 12 segundos a velocidad 4**.
3. Al término, añadir la harina y la sal y **programar 30 segundos a velocidad 6**, bajar los restos de la tapa y de las paredes y **volver a amasar 30 segundos a velocidad 6**, sacar y si tenemos tiempo, poner la masa en un bol y dejar tobar, levar, crecer, unos 30 minutos, tapado con un paño en un lugar calido y sin corrientes de aire.
4. Mientras podemos ir haciendo el relleno. Sin lavar el vaso hacemos **el relleno del trampó**. Ponemos a trozos grandes (como huevos) los pimientos, y las cebollas, y el ajo, y **troceamos 3 segundos a velocidad 5**.
5. Lo sacamos y lo reservamos en un bol, y seguimos con el tomate a trozos en el vaso, y **programamos 3 segundos velocidad 5**

(el tomate es muy correoso, y no trocea bien, tenemos 2 opciones: o lo troceamos a mano a trocitos pequeños

**(yo la hago así a mano)**

o como hemos dicho, en la máquina. Al término del troceo si ha quedado algún trozo más grande lo troceamos a mano. Y lo dejo escurriendo en un colador grande.

**6.** En otro bol, hacemos **el relleno de verduras**. Ponemos las acelgas, troceadas pequeñas, el manojo de cebollitas a rodajitas, el ajo laminado, y aliñamos todo con su aceite, especias y sal.

**7.** Sacar, la masa del bol, y amasar un poco con las manos, y estirar en una lámina de silicona (de las que se venden para las bandejas de horno) y con ayuda del rodillo estirla bien y pincharla con un tenedor. Ya estirada, hagámosle un cordoncillo, con el borde de la masa, por todo alrededor de la coca.

**8.** Precalentar el horno a 200 grados con calor arriba y abajo unos diez minutos antes.

**9.** Una vez preparado todo (rellenos y la masa estirada en la bandeja) ponemos un palito en posición vertical, dividiendo la masa de la coca en 2 mitades (sin cortar claro) y ponemos en una parte el relleno del trampó, y en la otra e relleno de la verduras, y 6 rodajas de tomate por encima de la verdura.

**10.** Bajamos la potencia del horno a 180 grados (la potencia y el tiempo siempre va a depender de la fuerza de nuestro horno) y metemos la coca 25 minutos aproximadamente con calor arriba y abajo y cuando esté más o menos doradita, la sacamos, y en caliente le ponemos un hilo de aceite por encima con una aceitera, y listo.

**Rica, rica.**

