



INGREDIENTES:

- **Masa:**
- 200 gramos de aceite de oliva
- 180 gramos de agua
- 50 gramos de manteca
- 700 gramos de harina
- 20 gramos de levadura prensada
- 1 cucharada de postre de sal
- **Relleno:**
- pescado: musola, cazón ,perca o tintorera, (4 ó 5 rodajas) (yo pongo 4 rodajas grandecitas de tintorera)
- 1 manojo de perejil
- 3 ajos
- 1 manojo de espinacas cortaditas o una bolsa grande
- 1 manojo de sofritos
- 1 cebolla cortada muy pequeñita
- sal, aceite, pimentón y pimienta negra



ELABORACION: Se tritura el aceite, el agua y la manteca y se cocinan 4 minutos a gran velocidad.



