# Coca amb tonyina

Rendimiento: 1 piezas

## Ingredientes

### Masa

Harina de trigo — 500 g

Agua — 130 ml

Aceite de oliva — 250 ml

Anís seco — 65 ml

Sal — 5 g

### Relleno

Ventresca de atún — 250 ~ g

Cebolla — 1 ~ ud

Piñones — 30 ~ g

Pimentón dulce (opcional) — al gusto

Huevo para pintar — al gusto

## Pasos

1. Pon al fuego el 250 ml, el 130 ml y el 65 ml y llévalos hasta que hiervan.
2. Vierte los líquidos calientes sobre la 500 g con la 5 g y bate hasta tener una masa consistente.
3. Fríe la 1 ud en una sartén con un poco de aceite hasta que esté blanda y dorada.
4. Mezcla la cebolla frita con la 250 g y los 30 g, y suma el al gusto si lo quieres.
5. Extiende parte de la masa en un molde o bandeja, más fina que la que reservas para la tapa: así el relleno se cuece bien por dentro.
6. Reparte el relleno sobre la base y cúbrelo con la otra capa de masa.
7. Pinta la superficie con al gusto batido para que salga brillante y dorada.
8. Hornea unos 40 minutos a 200 °C, hasta que la tapa esté bien dorada.

## Fuentes


Coca amb tonyina (Alicante Turismo): https://alicanteturismo.com/recetas/coca-amb-tonyina/

Gastronomía de fiestas: este es el plato típico de las Fogueres de Alicante (El Periòdic, 21-06-2023): https://www.elperiodic.com/alicante/gastronomia-fiestas-este-plato-tipico-fogueres-alicante_909673

Coca amb tonyina alicantina tradicional (Mayte en la Cocina): https://mayteenlacocina.com/314-receta-coca-amb-tonyina-tradiciona/

Coca amb tonyina (Bonviveur): https://bonviveur.com/es/recetas/coca-amb-tonyina