**COCA DE FIRA**

Ingredientes (2personas):

* ½ kilo de harina.
* 25 gr de levadura.
* 1 vaso de agua.
* ½ vaso de aceite de oliva.
* Una cucharadita de sal.
* Alcachofas.
* Longanizas.
* Morcillas.
* Lomo.
* Tocino
* Setas.
* Chorizo.

Los ingredientes pueden variar dependiendo del gusto de cada uno.

Elaboración:  
Disolvemos la levadura con el vaso de agua templado. Añadimos la sal y el aceite y, por último, la harina. Amasamos y ponemos en un recipiente de metal apto para horno untado con aceite de oliva. Extendemos bien la masa y la cubrimos con un paño hasta que doble su volumen (1 hora/hora y media). Después, ponemos los ingredientes por encima. A la carne le añadimos un poco de sal, y a las alcachofas y las setas un poco de sal y aceite. Finalmente, se mete en el horno hasta que esté dorada (entre 40/50 min). Además, la podéis acompañar con herbero.  
 Y ahora, a disfrutar!