



Coca au serrano, manchego et kaki persiMon^{MD}

Quelques ingrédients simples : du kaki persiMon^{MD}, du fromage Manchego, du jambon Serrano pour préparer une coca (pizza à l'espagnole). Il ne manque qu'un verre de vin espagnol.

Donne 4 portions

Ingrédients

1 pâte à pizza du commerce d'environ 2 lb (1 kg)
12 tranches minces de Serrano
13 oz (400 g) fromage Manchego dont 300 g râpé + 100 g en gros copeaux
1 kaki persiMon^{MD} tranché finement
1 filet d'huile d'olive
poivre en grain

Préparation

Préchauffez une pierre à pizza dans un four à 500 °F.

Étirer la pâte à pizza avec un peu de farine jusqu'à obtenir une forme ovale.

Garnir avec le fromage râpé et les tranches de Serrano.

Transférer sur la pierre à pizza.

Enfourner de 10 à 12 minutes.

Garnir avec les tranches de kakis persiMon^{MD}, les copeaux de Manchego, un filet d'huile d'olive et beaucoup de poivre en grain.

