

FOCACCIA DE JUREL UNICO



PORCIONES

1 unidad

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel y reservar.
2. Mezclar la levadura con el agua tibia y el azúcar.
3. En un bol poner la harina con la sal y agregar la levadura diluida en la mezcla anterior. Amasar hasta incorporar bien los ingredientes. Agregar el aceite de oliva y continuar amasando hasta obtener una masa suave y elástica.
4. Reposar la masa entre 45 minutos y 1 hora, hasta que duplique su volumen.
5. Extender la masa con las manos sobre la lata del horno, de manera que quede al menos de 2 cm de grosor.
6. Con las yemas de los dedos untados en aceite, hacer hendiduras sobre la masa. Agregar la cebolla, el jurel, la sal gruesa y el orégano.
7. Hornear a 250 °C por 15 a 20 minutos. Sacar del horno y cortar en trozos grandes para servir.

TIEMPO ESTIMADO

2 horas

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 ½ tazas de harina
- 1 taza de agua tibia
- 2 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal fina
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla en corte pluma
- 1 cucharadita de sal gruesa
- Orégano a gusto

