Pascualina por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Agua: c/n
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 cdita
Harina 0000: 400 grs
Manteca: 50 grs

Relleno

Acelga: 2 atados
Huevo ligeramente batido: 1 unidad
Morrón picado: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 100 grs
Sal y Pimienta: c/n
Huevo duro: 4 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Salsa Blanca: 300 miliitros
Cebollas picadas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar en batidora con gancho amasador *harina*, *huevo*, *manteca* pomada, sal e ir agregando agua de a poco hasta formar una masa.
- Amasar por 5 minutos, formar un bollo y dejar descansar 30 minutos en un bol tapado.
- Dividir la masa en dos partes, estirar con un palo de amasar una de las partes y cubrir la base de la tartera.
- Completar con el relleno a temperatura ambiente y repartir los huevos duros
- Estirar el resto de la masa y cubrir la tarta ; pincelar con *huevo* y cocinar en horno a 180° C hasta que la masa este dorada.

Relleno

- *Blanquear* las hojas de acelga en agua con sal y picar.
- En una *cacerola*, *saltear* la *cebolla* y el *morrón* y cocinar por 5 minutos.
- Incorporar la acelga picada, agregar la salsa blanca, el queso, la nuez moscada y *condimentar* con sal y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pascualina-por-marcela-lovegrove