Pie de espinacas, ricotta y nueces

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Licuado

Azúcar de caña orgánica: 4 cdas.
Hielo: A gusto
Yogur natural: 200 g
Frutos rojos: 300 grs.

Relleno

Azúcar de caña orgánica: 2 cdas.
Nueces de pecan: 150 g
Semillas de Amapola: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Espinacas: 1 Paquetes
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 500 grs.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Albahaca picada: 1 cda.
Tomillo: 1 cda.
Cebolla blanca: 1 Unidad
Ajo: 3 Dientes
Orégano fresco: 1 cdita.
Perejil picado: 1 cda.
Ghee: Cantidad necesaria
Masa Filo: 6 Hojas

Ricotta

Jugo de Limón: 3 cdas.
LECHE ENTERA: 3 L

Vinagreta

Jugo de Limón: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Papas andinas: 300 g
Brotes de rabanito: 1 Taza
Ralladura de limón: 1/2 cdita.
Palta: 1 Unidad
Puré de Ajos: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Ricotta

- Vierta la leche entera en una olla y lleve a fuego, justo antes que rompa hervor agregue el *jugo* de *limón* y mezcle con una cuchara de madera, en el momento la leche se corta, deje cocinar hasta que se separe por completo y retire del fuego.
- Coloque dentro de un bowl un colador y cubra el colador con un paño de algodón de trama abierta y limpia, cuele la *ricota* durante toda una noche en la heladera
- Una vez drenado todo el líquido deje reposar en la heladera con peso encima durante 24 horas.

Relleno

- En un bowl coloque la ricotta, condimente con sal y pimienta, agregue las nueces de pecan previamente cortadas groseramente, el *perejil*, *orégano* y *albahaca*, mezcle y reserve.
- Pele y corte la *cebolla* blanca y morada en juliana.
- Pele y filetee los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas hasta transparentarlas.

Vinagreta

- Cocine en abundante agua las papas andinas con piel hasta que estén tiernas pero firmes
- Una vez frías corte la mitad de las papas al medio.
- Pele la *palta*, quite el *carozo* y córtela en finas rodajas.
- Coloque en un bowl el puré de *ajo*, ralladura y *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva en forma de hilo mientras mezcla.
- Coloque en un bowl las papas enteras y las que cortó por la mitad, los brotes de rabanito y la vinagreta con *palta*, mezcle.

Licuado

- Coloque todos los ingredientes en la licuadora y licue.

Armado

- Pinte una fuente para horno con *ghee*, acomode luego una lamina de masa philo, píntela nuevamente con *ghee*, disponga otra capa de masa philo, pinte nuevamente y espolvoree con semillas de *amapola*, pinte y acomode otra lamina de masa, pinte y espolvoree con semillas de *amapola*, proceda del mismo modo hasta obtener cinco capas de masa, la ultima lamina de masa debe terminar pintada con *ghee* y luego vuelque encima el relleno, cubra con abundantes hojas de *espinaca*, luego la *cebolla* salteada, condimente con sal y pimienta y cubra por completo con los tomates cherry, disponga luego los ajos, espolvoree con azúcar de caña, aceite de oliva y *tomillo*.

- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.

Presentación

- Corte el pie de espinacas, ricotta y nueces en porciones y presente en una fuente.
- Acompañe con la ensalada de papines andinos y el licuado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-espinacas-ricotta-y-nueces