

Tarta con masa de papa



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Rallar las papas con la parte gruesa de un rallador, escurrir bien con repasador y condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cubrir la base y las paredes del molde circular desmontable previamente pincelado con aceite de oliva presionando con los dedos.
- Cocinar a 180°C hasta dorar (aprox
- 15 min).

Para el relleno

- Cortar el *puerro* en finas rodajas y *saltear* en sartén con aceite de oliva hasta tiernizar.
- Condimentar con sal y pimienta.
- Agregar hojas de espinaca, mezclar bien y dejar que se ablanden.
- Llevar a un bowl hasta que baje la temperatura.
- Añadir huevo y leche mezclados y unir con el puerro y espinaca.
- Llevar al molde con la base de **papa** y terminar agregando cubos de queso fresco.
- Llevar a horno a 160°C por 30 minutos aprox.

Consulta la receta original en https://52.7.17.30/recetas/tarta-con-masa-de-papa