

Tarta con masa de papa



Ingredientes

Papa: 500 gr

Puerro: 5 Unidades

Leche: 200 cc

Sal y Pimienta:

Espinaca: 1 Atado

Huevo: 4 Unidades

Queso fresco: 250 gr

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://elgourmet.com/recetas/tarta-con-masa-de-papa>