

Tarta de Acelga Por Mauro Massimino

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Relleno

Aceite de ajo: c/n

Acelga cocida: 800 grs

Cebolla de verdeo: 60 grs

Mijo cocido: 400 grs

Puerro: 100 grs

Sal Marina: c/n

Aceite de girasol: c/n

Cebolla: 500 grs

Ajo: 2 Dientes

Pimienta: c/n

Queso Sardo: 200 grs

Salsa blanca vegana: c/n

salsa blanca vegana

Avena procesada: 50 grs

Nuez Moscada: c/n

Leche de almendras: 400 cc

Sal Marina: c/n

Tarta

Aceitunas negras: 100 grs

Masa de harina integral: c/n

Papas asadas: 2 Unidades

Huevo duro: 2 Unidades

Morrón asado: 200 grs

Queso Fresco: 300 grs

Preparación de la Receta

Salsa blanca vegana

- Calentar leche de almendras y apenas hierva agregar *avena* procesada de a poco sin dejar de revolver.

- *Condimentar* con sal, nuez moscada y dejar cocinar a fuego suave hasta lograr la textura deseada.
- Colar y reservar.

Relleno

- En sartén con aceite de girasol rehogar *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *ajo* (todo picado) y *condimentar* con sal y pimienta.
- Agregar acelga hervida, escurrida y picada finamente, cocinar unos minutos.
- Añadir mijo *cocido* y *condimentar* con nuez moscada, un poco de aceite de *ajo*.
- Llevar el relleno a un bol grande, agregar queso sardo rallado y mezclar.
- Añadir la salsa blanca vegana, integrar y reservar.

Armado

- Sobre un molde de tarta fonzado con una masa hecha con *harina* integral agregar el relleno reservado.
- Añadir papas asadas en cubos, aceitunas negras descarozadas, morrones asados, cubos de queso fresco y huevos duros en rodajas.
- Tapar la tarta con un disco de masa reservado y cortar los excedentes.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-acelga-por-mauro-massimino>