Tarta de Acelga y Coles



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Agua: c/n
Harina blanca: 150 Gramos
Manteca: 130 Gramos
Harina integral : 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Sal: 1/2 cdta

Relleno

Aceite de oliva : c/n
Acelga verde picada : 150 Gramos
Cardamomo molido : 1 cdta
Col Milán picada : 50 Gramos
Crema: 150 c.c.
Nuez moscada molida : 1 cdta
Sal: c/n
Acelga blanca picada : 150 Gramos
Ajo picado: 1 Diente
Cebolla morada picada : 50 Gramos
Col morada picada : 150 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Ricota: 200 Gramos
Zanahoria picadas: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezclar *harina*, *harina* integral, sal y hacer una corona en el centro
- Agregar *manteca* en cubos y comenzar a integrar hasta formar un arenado.
- Añadir *huevo* y trabajar con las manos para unir.
- Incorporar agua de a poco hasta unir toda la masa y formar un bollo.
- Dejar reposar tapado por 30 minutos.

Relleno

- En una sartén amplia com aceite de oliva rehogar *cebolla* morada y *ajo* por 3 minutos y la *cebolla* este blanda.
- Agregar *col* morada y *col* milán en juliana y *saltear* por 3 minutos.
- Añadir acelga blanca, acelga verde picadas y cocinar hasta ablandar
- Dejar enfriar un poco
- En otro bowl mezclar *ricota*, *crema*, huevos, nuez moscada, *cardamomo* y zanahorias de colores en cubos y hervidas.
- Incorporar el salteados de coles y acelgas al bowl y reservar.

Armado

- Estirar la masa reposada de un grosor de 3 mm y fonzar un mode de tarta desmontable.
- Colocar el relleno reservado y cocinar en horno a 180° C por 25 minutos.
- Dejar entibiar y servir en porciones con ensalada de hojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-acelga-y-coles