

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 con 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>