Tarta de espinaca

Ingredientes

Para el relleno

Crema: 80 Ml.
Huevos: 3 Unidades
Leche: 60 Ml.
Ricotta: 150 g
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Espinaca cocida: 250 g
Ajo ecrasé: 1 Dientes
Queso Parmesano Rallado: 40 g

Para la masa

Sal: A gusto
Manteca: 200 g
Harina 0000: 200 g
Queso crema tipo americano: 200 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezcle en la procesadora la *manteca* fría con la *harina*, agregue el queso *crema* y procese hasta unir la masa
- Retire el bollo de la máquina, envuélvalo en papel film y reserve en la heladera por 30 minutos.
- Estire con un palote a 4 mm de espesor y forre la base de una tartera rectangular desmontable, previamente enmantecada y pinche la superficie con un tenedor
- Lleve un rato al frío y cocínela en un horno a 180 C por diez minutos, sólo para blanquearla.

Para el relleno

- Coloque una sartén al fuego con dos cucharadas de aceite de oliva y el *ajo* ecrassé, saltee ahí la **espinaca**
- Reserve.
- En un bowl mezcle los huevos, la *crema*, la leche, el parmesano rallado y salpimiente bien.

Armado

- Precaliente el horno a 180 C
- Distribuya sobre la base de la tarta la *espinaca* salteada y la *ricota*
- Vierta por encima la mezcla de huevos, espolvoree con el queso rallado y cocine en el horno de 25 a 30 minutos o hasta *dorar*
- Retire del horno y deje descansar en el molde unos 10 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-espinaca-2