

Tarta de espinaca y panceta con masa de oliva y crumble de queso



Ingredientes

para el crumble de queso

Harina 0000: 80 gr

Queso Parmesano Rallado: 40 gr

Sal y Pimienta:

Manteca fría en cubos: 50 gr

Queso sardo o provolone rallado: 30 gr

para el ligue

Huevos: 3

Crema de leche: 150 ML

Sal y Pimienta: Cant necesaria

Leche: 50 ML

para el relleno

Espinaca: 500 gr

Panceta ahumada en cubos: 150 gr

Diente de ajo: 1

Sal y p:

Cebolla: 1

Nuez Moscada: A gusto

para la masa

Harina 0000: 250 gr

Aceite de oliva: 80 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua: 60 ML

Aceite de oliva extra: Cant necesaria

Preparación de la Receta

PARA LA MASA

- 01. Masa. En un bol mezclar la *harina* con la sal
- Agregar el aceite de oliva y el agua mezclados
- Formar una masa sin amasar.
- 02. Descanso. Envolver en film y descansar 60 minutos en la heladera.
- 03. Laminado. Sacar la masa, estirar en forma de rectángulo
- Sobre papel *manteca* con otro papel arriba
- Pincelar con aceite de oliva extra.
- 04. Rollo. Hacer un rollo para que se formen pequeñas láminas, imitando un *hojaldre* pero con aceite de oliva.
- 05. Forrado. Estirar por última vez y forrar el molde, presionando bien con el dedo para unir la masa y que no quede ninguna grieta.
- 06. Precocción. Precocinar en horno medio (170–180 °C) por 15 minutos

PARA EL RELLENO

- 07. **Panceta**. Cocinar la **panceta** en cubitos al horno hasta que esté bien crocante
- Retirar y escurrir el exceso de grasa.
- 08. **Espinaca**. Lavar la **espinaca** y blanquearla 1 minuto en agua hirviendo con sal
- Escurrir muy bien, secar con repasador limpio y picar.
- 09. *Cebolla* y armado del relleno. En una sartén, rehogar la *cebolla* picada con el *ajo* (se puede usar un poco de la grasa de la panceta).
- Sumar la *espinaca* picada, salpimentar y agregar la nuez moscada
- Cocinar unos minutos y dejar enfriar por completo
- 10. **Crumble** de queso. Mezclar la *harina* con los quesos rallados, sal y pimienta
- Sumar la *manteca* fría en cubitos y arenar con las manos hasta lograr una mezcla grumosa y desigual — igual que un *crumble* dulce, pero salado
- Llevar a la heladera mientras se arma la tarta.
- 11. Ligue. Batir los huevos con la *crema* y la leche.
- Salpimentar
- 12. Armado. Sobre la masa precocida, distribuir la *espinaca* con *cebolla* y la *panceta* crocante
- Volcar el ligue por encima
- Terminar espolvoreando el *crumble* de queso parejo por toda la superficie
- 13. Cocción. Hornear a 180 °C entre 25 y 30 minutos, hasta que el ligue coagule y el *crumble* esté dorado y crocante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-espinaca-y-panceta-con-masa-de-oliva-y-crumble-de-queso>