

Tarta de espinaca y salsa blanca

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevos: 3

Sal:

Leche: 1 Chorrito

para el relleno

Espinaca: 2 atados

Diente de ajo: 1

Sal y Pimienta:

Cebolla: 1

para la masa

Harina 0000: 300 gr

Sal: 1 Cucharadita

Aceite de oliva: 120 gr

Queso: 80 gr

Agua: Cant necesaria

para la salsa blanca

Manteca: 50 gr

Leche: 1/2 L

Sal y Pimienta:

Harina: 50 gr

Nuez Moscada: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar la *harina* con la sal y el queso rallado
- Agregar el aceite de oliva y el agua de a poco
- Formar una masa sin amasar demasiado.
- Dejar reposar tapada, durante 30 minutos.
- Una vez lista, estirar la masa y colocar en el molde
- Precocinar a 180 °C durante 20 minutos.

Para el relleno

- *Saltear* las espinacas con un diente de *ajo* y aceite de oliva
- Escurrir muy bien.
- Cortar la *cebolla* y luego *dorar* con aceite de oliva y sal
- Mezclar la *cebolla* con la **espinaca** escurrida, reservar.

Para la salsa blanca

- Derretir la *manteca*, sumar la *harina* y cocinar un minuto
- Incorporar la leche en hilo, revolviendo de a poco
- Salpimentar, agregar nuez moscada.

Para el ligue

- Colocar en un bowl los huevos, sal y leche y reservar.
- Sobre la masa precocida volcar el relleno y luego el ligue por encima
- Cubrir con unas lonjas de queso mantecoso y añadir la salsa blanca y queso rallado por encima.
- Hornear a 180 grados unos 30 a 45 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-espinaca-y-salsa-blanca>