

# Tarta de espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

Aceite: 1/2 Taza Leche: 1 Taza

### Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Queso Parmesano: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Sal: Una pizca

**Harina 0000**: 400 g

Huevos: 2 Unidades

Pimiento verde: 1/2 Unidad Crema de leche: 100 cc

Espinaca blanqueada: 2 Taza

### Preparación de la Receta

#### Masa

- Mezcle en un bowl el aceite junto con la leche
- Condimente con sal.
- Incorpore el harina, mezcle y luego amase.
- Estire la masa con la ayuda de un palote.
- En una placa para horno previamente enmantecado y enharinado coloque la masa retirando el excedente
- Pinche con un tenedor y cocine en horno máximo durante 6 minutos aproximadamente.

### Relleno

- Ralle el queso.
- Retire las nervaduras de los pimientos y pique en pequeños cuadraditos.
- Pele y pique la cebolla.
- En una sartén con aceite saltee la cebolla y los pimientos.
- Añada luego las espinacas y condimente con pimienta
- Mezcle y cocine durante unos minutos mas
- Retire y deje enfriar.
- En un bowl coloque los huevos, la crema de leche, el queso rallado y condimente con sal
- Mezcle.
- Agregue luego las verduras salteadas y mezcle incorporado bien los ingredientes.

### **Armado**

- Coloque el relleno sobre la masa previamente cocida.
- Cocine en horno máximo aproximadamente 10 minutos.

### **Presentación**

• Sirva en porciones.

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