Tarta de espinacas y queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas: 3 Unidades
Nuez Moscada: A gusto
Harina: 2½ cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Bebida sugerida

Vino Tannat 1999:

Ensalada de hierbas

Sal: A gusto
Orégano: 25 g
Perejil: 25 g
Albahaca: 25 g
Ciboulette: 25 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Relleno

Leche: 100 cc
Huevos: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Queso de cabra cremoso: 300 g
Espinaca: 1 Paquete
Ajo: 1 Diente
Orégano fresco: 1 cda.

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc
Tomates: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las batatas, la *cebolla* y ralle finamente.
- Escurra el exceso de líquido de las batatas y *cebolla* durante ½ hora.
- Enjuague bajo el chorro de la canilla y escurra nuevamente con la ayuda de un lienzo.
- Mezcle las batatas, la *cebolla*, nuez moscada, sal, pimienta y la *harina* hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra el fondo de una tartera de 30 cm de diámetro compactando bien.
- Cocine en el horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos aproximadamente.

Relleno

- Pele y machaque el *ajo*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo* y la *cebolla*.
- Incorpore las hojas de *espinaca*.
- Mezcle los huevos con la leche, sal, pimienta, el *orégano*, el queso de cabra y las espinacas.

Armado

- Rellene la tarta y termine la cocción en el horno durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Ensalada de hierbas

- En un bowl mezcle las hierbas frescas con la sal y el aceite.

Salsa

- Pele los tomates, elimine las semillas y procese las ¾ partes con el aceite la sal y la pimienta.
- Agregue el resto de los tomates.

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el borde de un plato, en el centro una porción de tarta, encima la ensalada de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-espinacas-y-queso-de-cabra