

Tarta pascualina

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

para el relleno

Cebolla: 2

Acelga: 1 Atado

Queso rallado: 100 gr

Queso feta: 150 gr

Nuez Moscada:

Huevos pasados por agua: 4

Dientes de ajo: 2

Ricota: 400 gr

Huevo: 1

Eneldo: 1 Puñado

Sal:

para la masa

Harina 0000: 600 gr

Sal: 1 Cucharada

Huevo: 1

Manteca: 100 gr

Crema de leche: 300 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina* y la sal.
- Añadir la *manteca* bien fría y trabajar con cornet hasta arenar
- Añadir el *huevo* y la *crema* de leche
- Unir sin amasar hasta que la *harina* se hidrate
- Tapar y reservar en heladera por una hora.

Para el relleno

- Rehogar la *cebolla* y el *ajo* en aceite de oliva hasta que esté tierna y dorada

- *Blanquear* las pencas y las hojas de acelga en agua hirviendo
- Escurrir bien con un paño hasta retirar toda el agua
- Dejar enfriar.
- Una vez lista, picar la acelga y colocar en un bol
- Añadir *ricota*, queso rallado, *huevo*, queso feta y un puñado de *eneldo* picado
- Incorporar la *cebolla* rehogada, salpimentar y añadir nuez moscada a gusto.
- Estirar la masa en dos discos
- Forrar un molde con una de ellas y disponer el relleno dentro de la tarta
- Añadir los huevos pasados por agua
- Cubrir con el segundo disco y cerrar con un repulgue
- Hornear a 180 grados por 45 minutos
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-pascualina-2>