Tarta Pascualina de Los Petersen



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Espinaca: 1 Kilo
Mantequilla: 1 cda
Nuez Moscada: c/n
Queso rallado: 250 Gramos
Sal: c/n
Huevos: 5 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Masa brisé para tarta: c/n
Pimienta: c/n
Ricota: 500 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva y *mantequilla*, cocinar las cebollas y los ajos picados
- Salpimentar.
- Cuando las cebollas y los ajos estén rehogados, agregar las hojas de *espinaca* y dejar hasta que se cocinen
- Retirar y escurrir bien con un colador
- Reservar.
- En un bol, mezclar la *ricota*, el queso rallado y nuez moscada
- Añadir la mezcla de *espinaca* lo más seca posible
- Salpimentar y reservar.
- En un molde fonzado con la masa brisé, volcar el relleno, alisar la superficie e incorporar los huevos repartiéndolos por la toda la tarta.
- Tapar con la masa restante, cerrando bien y pegando ambos bordes -inferior y superior-
- Retirar el exceso de masa y hacer un repulgue en los bordes.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C por alrededor de 20 minutos, hasta que la masa se dore
- Retirar, dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-pascualina-de-los-petersen