Torta Pasqualina

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria
Sal: 1 Una pizca
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Harina: 1 k

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Mejorana: 10 g
Acelga: 10 Paquetes
Queso Parmesano: 80 grs.
Cuajada de queso fresco: 500 g
Harina: 2 cdas.

Varios

Harina:
Huevos: 6 a 8 Unidades
Manteca: 120 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl disponga la *harina*, sal y el aceite.
- Agregue agua tibia poco a poco y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de mas lisa y suave.

- Divida en 33 bollos y deje descansar bien tapado con un repasador húmedo durante una hora.

Relleno

- Descarte los tallos de las hojas de la acelga, lávelas, enróllelas, córtelas en juliana y cocine en su misma agua.
- Ralle el queso fresco con la parte gruesa del rallador.
- Ralle el queso parmesano con la parte fina del rallador.
- Pique finamente la *mejorana*.
- Escurra la acelga y mezcle el queso parmesano y la *mejorana* picada.
- Agregue a la *cuajada*, la *harina*, el aceite de oliva, sal y pimienta

Armado

- Tome los bollos de masa, estire sobre la mesada enharinada con el palote hasta obtener discos finos y luego siga estirando con las manos hasta que se vean transparentes
- Forre la base de una tortera superponiendo 13 discos de masa cuidando de estirarlos bien para que sobresalgan del borde
- Pincele cada lámina de masa con aceite de oliva excepto el último disco.
- Vuelque el relleno en la superficie de masa sin aceitar y forme 6 a 8 huecos sobre el relleno con una cuchara.
- Rocíe cada uno con *manteca* derretida y luego casque los huevos en cada uno de los huecos.
- Cubra con los discos de masa restante pincelando cada uno con aceite de oliva y superponiendo unos con otros.
- Recorte los excesos de masa, selle los bordes formando un repulgo y pincele la superficie con aceite de oliva.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C durante 40 a 50 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-pasqualina