Pascualina

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

6 porciones | Media | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **150 GR** harina
- ✔ **75 GR** margarina
- ✔ **2 cda** agua fria
- ✔ **1 taca** espinaca *(cocida y picada)*
- ✔ **50 gr** queso rallado
- ✔ **1 uni** cebolla *(picada)*
- ✔ **4 uni** huevos
- ✔ Condimentos a gusto

Preparación

1. Unir la harina con la margarina y el agua, formar un bollo y dejar reposar 1 hora envuelto en papel film.
2. Separar en dos partes la masa y estirar con el palote. Cubrir con ésta el fondo de la tartera y preparar el relleno de la siguiente manera: saltear la cebolla con Fritolim, luego incorporar la espinaca, 1 huevo y el queso rallado.
3. Rellenar con esta preparación haciendo tres huecos en donde se colocan los huevos. Por último, cubrir con la otra masa y hornear.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038