Tarta Pascualina

Cooking Service

——— Receta Saludable ———

6 porciones | Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **150 gr** harina integral
- ✔ **75 gr** margarina dietética
- ✔ **2 cdas** agua helada
- ✔ **1 taza** espinaca hervida y picada (sin agua)
- ✔ **50 gr** queso rallado
- ✔ **1 uni** cebolla picada
- ✔ **4 uni** huevos
- ✔ Sal, pimienta y nuez moscada

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.
3. Cubrir con ésta el fondo de la tartera y preparar el relleno de la siguiente manera: saltear la cebolla con rocio vegetal, luego incorporar la espinaca, 1 huevo y el queso rallado.
4. Rellenar con esta preparación haciendo tres huecos en donde se colocan los huevos.
5. 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