

Pascualina

Ingredientes

Masa:

Manteca 150grs.

Harina 0000 500grs.

Huevos 1 unidad

Sal 3cdtas.

Agua fría cantidad necesaria

Relleno:

Huevos 4 unidades

Espinaca 2 atados

Acelga 2 atados

Cebolla 3 unidades

CasanCrem 300grs.

Aceitunas verdes 80grs.

Queso parmesano 150grs.

Sal, pimienta y nuez moscada a gusto

Preparación

1° Paso

Sobre la tabla o en un bowl poner harina, manteca pomada, huevos y sal.

2° Paso

Trabajar la masa con los dedos. Agregar agua hasta unirla.

3° Paso

Formar un bollo y dejar reposar en la heladera por 1 hora.

4° Paso

Poner los huevos en una olla con agua hirviendo, cocinar por 8 minutos y dejar en agua fría.

5° Paso

Calentar una olla con aceite de girasol y cocinar la cebolla alrededor de diez minutos o hasta que esté tierna.

6° Paso

En otra olla poner a hervir las pencas de acelga.

7° Paso

Sobre las cebollas agregar las hojas de acelga y espinaca, cocinar, luego enfriar y escurrir hasta sacar el exceso de agua.

Tip: es muy importante escurrir bien la preparación para que el relleno quede bien cremoso.

8° Paso

Picar la preparación.

9° Paso

Escurrir y picar las pencas de acelga.

10° Paso

En un bowl poner espinaca, acelga, huevos, queso parmesano (rallado), CasanCrem y aceitunas cortadas en mitades.

Tip: Si te gustan las aceitunas negras ¡también podés usarlas!

¿Tenés dudas sobre esta receta? Entrá a www.casanhhelp.com y ¡conseguí ayuda instantánea!

11° Paso

Salpimentar, condimentar con nuez moscada rallada y mezclar hasta integrar el relleno.
Encender el horno y precalentar a 180 grados.

12° Paso

Dividir la masa en dos partes. La parte que se usará para la base debe ser más grande. Estirar la masa con un palo de amasar.

13° Paso

Forrar la base de una tartera con la masa más grande.

14° Paso

Poner la mitad del relleno, acomodar los huevos duros y agregar el resto.

15° Paso

Cubrir con la masa. Hacer el repulgue, pintar con huevo y llevar al horno por 45 minutos.

Tip: Serví la pascualina tibia para disfrutar su sabor al máximo.

Si salió riquísima y querés animarte con otras tartas, ¡entrá a www.casanhhelp.com para encontrar más recetas!