

# Tarta de Alcaucil, Espinaca y Queso Feta

## Para la masa

- 1- En una batidora o a mano en un bol, poner 300 gr de harina 0000 + 1 cucharadita de curry en polvo + 1/2 taza de aceite vegetal + pizca de sal + una cucharadita de mostaza de Dijon. Empezar a amasar y agregar agua helada si es necesario.
- 2- Llevar a la heladera en papel film para que descanse por 30 minutos.

## Relleno

- 1- Picar dos cebollas y 3 tazas de espinaca congelada (o fresca, la que tengas)
- 2- En una sartén saltear las cebollas con una cucharadita de aceite de oliva o de coco + sal.
- 3- Agregar la espinaca y revolver por un par de minutos.
- 4- Agregar 100 gr de queso feta rallado (sino tenes podes usar parmesano)+ 3 cucharadas de crema de leche.
- 5- Agregar 3 huevos batidos con sal y pimienta.
- 6- En una tartera de 24 cm. poner la masa y cocinarla por 8 minutos en el horno medio (hasta que esté seca pero siga blanca).
- 7- Agregar la espinaca y disponer los corazones de alcauciles ya limpios con anterioridad y lavados con limón para que no se oxiden.
- 8- Cocinar en el horno por 20 minutos.

