

I N G R E D I E N T E S

TARTA DE ESPINACA, BURRATA Y CHAMPIGNONES

1 Paquete de espinaca congelada
Aceite de oliva
2 tazas de hongos
Sal y Pimienta
4 huevos
1 Burrata (reemplazable por queso cremoso)
Curry en polvo

P R O C E D I M I E N T O

1- Descongelar una bolsa de espinaca y quitarle todo el líquido con ayuda de un repasador.

2- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva poner 2 tazas de hongos fileteados. (Acordate que los hongos no se lavan porque son esponjas y se llenan de agua. Límpialos con una servilleta.)
NO LOS TOQUES, ni revuelvas! Es fundamental que se dore.
Una vez pasado esto los las vuelta con una pinza.
Salpimentar y reservar.

3- En un bol batir levemente 4 huevos.
Agregar los hongos, la espinaca y la burrata. Mezclar todo.
Salpimentar y condimentar con una cucharada de curry en polvo.

4- Poner sobre una masa y cocinar hasta que esté firme (aprox 20 minutos a fuego fuerte)

* No la sirvas inmediatamente. Espera unos minutos para que no esté tan caliente.

* Tenés varias recetas en el blog para masa salada.

