

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

TARTAS INDIVIDUALES DE VERDES Y RICOTA

Masa para tarta

200 gr de espinaca

200 gr de acelga

300 gr de ricota

Aceite de oliva

50 gr de manteca

Curry, Sal y Pimienta

3 huevos

Nuez moscada Ralladura de 1/2 limón

1 taza de almendras picadas

Tarteras de 10cm

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

1- En una sartén con 1 cda de aceite de oliva agregar hojas de espinaca y acelga. Cuando reduzcan, reservarlas.

2- En la misma sartén saltear una cebolla picada con un dado de manteca y 1 cda de aceite de oliva. Una vez transparentes sumar 1 cdita de curry en polvo.

3- Incorporar verdes a la sartén. Mezclar bien. Salpimentar y agregar 1/2 taza de crema de leche + 2 dados de queso azul y cocinar a feugo bajo por 1 minuto. Ir revolviendo.

4- En otro bowl batir 3 huevos con sal y pimienta. Mezclar verdes con los huevos.

5- Sobre una masa colocar el relleno recién preparado. Rellenarla hasta la mitad, porque arriba va la ricota.

Para la ricota: agregarle sal + nuez moscada + ralladura de 1/2 limón + almendras picadas. Mezclar bien y coronar las tartitas.

6- Cerrar las tartas con la capa de arriba de masa. Llevar al horno a 180 grados, hasta que veas que se cocinó la masa.

En el freezer duran 1 mes.

