



Típico de la región de **RIO DE LA PLATA** (Uruguay y Argentina)

TARTA PASCUALINA

Raquel Medina

AMPA Pere de Tera

INGREDIENTES:

Para la masa: 400 gr. de harina, 2 cucharadas de aceite, 1 huevo, agua la necesaria y sal fina al gusto.

Para el relleno: 6 atados de espinacas, 3 huevos, 100 gr. de queso rallado parmesano, sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

PREPARACION:

Para la masa: poner la harina en un tazón y añadir, en medio, 2 cucharadas de aceite, 1 huevo, sal fina y agua.

Se realiza una masa blanda hasta que quede lisa y suave. Separar en 8 partes, hacer bollos y dejar reposar.

Para el relleno: mezclar las espinacas previamente hervidas, escurridas y picadas, 3 huevos, 100 gr. de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada.

Armar la tarta: se pone un bollo de masa estirado en un molde enharinado y con aceite, y así sucesivamente hasta los cuatro bollos. Se pone el relleno, se hacen 4 hoyitos rompiendo los huevos en cada hoyo espolvoreando el queso.

Se tapa con otra masa, uniendo los bordes con los de abajo, y untando de aceite, así sucesivamente hasta la octava masa. Se pinta con huevo batido y se introduce en el horno a temperatura regular 1 hora y 15 minutos.