



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	362 Kcal
Proteínas:	12.3 g
Grasa Total:	21.0 g
Colesterol:	102. mg
H. de Carbono:	31.0 g
Fibra Dietética:	2.60 g
Sodio:	535 mg

## TARTA DE ESPINACAS CON TUCO MAGGI®

### Ingredientes

Para la masa

½ Taza de mantequilla

2 Tazas de harina

1 Huevo

\*Sal

Agua si fuese necesario

Relleno

1 Cucharada de aceite de oliva

1 Cebolla cortada en cuadritos

½ Paquete de espinacas cortadas finamente (120 g)

1 Zanahoria rallada

1 Huevo

1 Tarro de TUCO® pollo MAGGI®

5 Láminas de queso

Sal y pimienta a gusto

### Preparación

1.- En un bowl junta el harina con la mantequilla y frota con las yemas de los dedos hasta conseguir granitos como arena, agrega el huevo y agua necesaria. Trabaja con tus manos suavemente hasta conseguir una masa que no se pegue en tus manos sin amasar en exceso. Uslerea y forra un molde de 24 cm. de diámetro y pre-hornea a 180°C durante 8 a 10 min. Una vez lista retira de honro y reserva.

2.- Aparte, en una sartén con el aceite caliente sofríe la cebolla durante 5 minutos. Agrega las espinacas y la zanahoria, condimenta con sal y pimienta. Cocina nuevamente durante unos minutos hasta cocer completamente. Una vez listo retira del fuego y reserva.

3.- En un bowl junta el TUCO® pollo MAGGI® con el huevo y revuelve hasta homogenizar, agrega el salteado anterior e integra ambas preparaciones. Vierte la mezcla

sobre la masa pre-horneada y tapa con las láminas de queso. Lleva nuevamente al horno a temperatura alta de 180°C durante 20 min. aprox. hasta dorar levemente el queso. Retira del horno y reposa unos segundos, porciona y sirve de inmediato.

