



TARTA GRATINADA DE ESPINACAS CON TOMATES Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- ½ Paquete de masa philo (160 g)
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida
- 2 Cucharadas aceite de oliva
- 2 Cebollines medianos cortados finamente
- 1 Paquete de espinacas de 250 g cortada finamente
- 2 Tomates cortados en cubos
- 3 Cucharadas de perejil cortado finamente
- 1 ½ Taza de leche SVELTY®
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®
- 2 Huevos
- Eneldo, orégano y pimienta a gusto
- 80 g de queso de cabra cortado en cubos



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	213 Kcal
Proteínas:	8.3 g
Grasa Total:	13.6 g
Colesterol:	75,6 mg
H. de Carbono:	15.2 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	372 mg

Preparación

1.- Para la base de masa, toma con cuidado una de las láminas y déjalas en el interior de un molde previamente enmantequillado. Con la ayuda de una brocha de cocina cubre con una delgada capa de mantequilla derretida, repite el procedimiento intercalando las láminas de masas con mantequilla y de manera dispereja para que quede irregular. Una vez lista, deja a un lado para continuar con el siguiente paso de la receta.

2.- Aparte, calienta el aceite de oliva en una sartén y agrega los cebollines, saltea a fuego fuerte durante unos segundos revolviendo de vez en cuando. Continúa con las espinacas y cocina hasta ablandarlas bien. Finalmente agrega los tomates cortados en cubos con el perejil, condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto, retira del fuego y reposa unos minutos la preparación.

3.- Por otro lado, junta en un bowl la leche SVELTY® con la tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®, añade

los huevos y todos los condimentos señalados, bate hasta integrar y homogenizar completamente la preparación. Una vez lista. Toma el molde con la masa y acomoda en su base el salteado. Vierte sobre esto la mezcla de leche con huevos y acomoda los trozos de queso de cabra esparcidos en la tarta.

4.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 minutos aproximados hasta dorar la masa y cuajar el relleno. Una vez lista, retira del horno y sirve cuando gustes.

