

# Pascualina clásica



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 35min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pascualina-clasica>

## Preparación

Forrar un molde redondo rociado con aceite en aerosol con una de las hojas de las tapas para tarta. Comenzar a preparar el relleno hirviendo muy ligeramente las espinacas y las acelgas (solo las hojas) previamente lavadas en abundante agua fría. Escurrirlas, exprimirlas muy bien y picarlas. Calentar una sartén y verter el el aceite, añadir las cebollas, los ajos, dorar un instante e incorporar entonces la espinaca, la acelga, la miga de pan remojada en leche -ya exprimido-, el queso rallado, y los tres huevos crudos. Mezclar e integrar bien todos los ingredientes, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Incorporar la mitad del relleno (una vez frío) sobre la base preparada y distribuir los huevos duros enteros, cubrir con el relleno restante. Tapar con la otra parte de la masa estirada hasta los borde de la base de la tarta. Cerrarla haciéndole repulgues en los bordes. Pintarla con huevo batido y cocinar en horno precalentado, a temperatura media, durante 40 a 50 minutos. Retirar dejar entibiar, cortar y servir tibia o fría. Disfrute!

Fuente: Recetas Natura

## Ingredientes

- 1 paquete/s Tapa para tarta (2 hojas)
- 2 paquete/s Espinaca
- 1 paquete/s Acelga sin pencas
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- Miga de 2 Panes
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 Cebolla grande picada
- 3 diente/s Ajo picados
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 3 Huevos crudos
- 4-6 Huevos duros
- 1 poco Leche

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

