Tarta de espinacas y queso feta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 hoja de masa de hojaldre
- 500 g de espinacas
- 100 g de queso feta
- 1/2 cebolla cortada en finas láminas
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 100 g de yogur
- 1 cucharada de Albahaca Gourmet Garden
- 2 cucharadas de Ajo Gourmet Garden

Preparación:

Paso 1

Engrasar una bandeja para tarta de 23 cm y cubrir con hojaldre. Pinchar la pasta por toda su superficie. Hornearla 10 min a 180° C. Apretar ligeramente la pasta para aplanarla. Calentar el aceite de oliva en una paellera grande. Echar la cebolla y el Ajo Gourmet Garden y cocer hasta que la cebolla esté suave. Cortar las espinacas y cocer hasta que se empiecen a ablandar. Sacar la base de tarta del horno. Extender el queso feta desmenuzado sobre la base y echar por encima la mezcla con las espinacas. En un recipiente, batir los huevos, el yogur y la Albahaca Gourmet Garden, echar la mezcla por encima de las espinacas y hornear 25 min a 180° C.