

RecetaKA

TARTA PASCUALINA

Ingredientes para 8 personas - Para la masa: 500g harina de trigo / 200ml agua / 100ml aceite de oliva / 1 huevo / 1 pizca de sal – **Para el relleno:** 500g espinaca cocida / 1 cebolla grande / 1 diente de ajo / 300g ricota o requesón / 100g queso parmesano rallado / 6 huevos / nuez moscada / sal / pimienta / 1 huevo para pincelar.



NOTA: Podemos reemplazar la masa por masa de hojaldre industrial



Elaboración:

1. **Elaborando la masa:** En un bol grande echamos la harina, la pizca de sal, el huevo, el aceite y mezclamos el huevo ligeramente con cuchara de madera.
2. Por último agregamos el agua y seguimos mezclando de apoco hasta integrar todos los ingredientes. Terminar de unir con las manos y luego llevar a la mesa enharinada ligeramente.
3. Amasar durante unos 10' hasta obtener una masa lisa y suave. Una vez que la masa esté bien amasada formamos un cilindro y lo cortamos en 8 partes más o menos iguales.
4. Formamos bolas con cada una de las partes de masa. Colocar sobre una asadera y los pincelamos con aceite para que no se reseque la superficie.. Cubrir con film o paño de cocina. Descansar durante 1h mínimo.
5. **Preparando el relleno:** Picar finamente la cebolla y el ajo. En una sartén con aceite de oliva rehogar la cebolla. Condimentar con sal. Reservar
6. En la misma sartén rehogar las espinacas a la italiana: Con un poco de aceite de oliva y el ajo picado. Cocinar poco a poco las espinacas hasta que estén tiernas.
7. Retirar, colar para retirar el líquido y luego picar bien.
8. Rallar el queso y agregarlo a la cebolla y la ricota o requesón. Mezclar.
9. Agregar las espinacas. Condimentar con nuez moscada, pimienta negra molida y hojas de orégano fresco picadas.
10. Agregar 1 huevo y mezclar bien.
11. Condimentar con sal y volver a mezclar por última vez.
12. **Terminando la masa:** En mesa ligeramente enharinada estirar cada bollito de masa de adentro hacia afuera tratando de mantener la forma redonda para obtener un disco de 1mm..
13. Pintar uno de los discos con aceite de oliva y espolvorear con un poquito de harina. Sobre éste colocamos otro disco de masa y repetimos la operación anterior con los 4 discos.
14. Volvemos a estirar para que nos quede un solo disco de 4 capas.
15. Forrar un molde de 20cm. Previamente preparado. Colocar dentro el relleno. De forma uniforme. Con 1 cuchara hacemos 5 huecos donde debemos colocar los huevos.
16. Cubrir con abundante queso rallado. Cortar el excedente de masa.
17. Formamos el siguiente hojaldre con los 4 bollitos de masa restante. Cubrir la tarta. Presionar bien los bordes Cortar el excedente de masa y sellamos las dos masas haciendo un repulgue.
18. Hacer un corte en el centro haciendo una chimenea. Pintar con huevo batido y horneamos a 200° durante 50 a 60'. Enfriar, desmoldar y servir.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

