

Tarta de espinacas y requesón

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

6 personas
Fácil
Económico
Tiempo 45 minutos

Ingredientes:

- 2 bolsas de Espinacas de VITACRESS
- 10 hojas de brik
- 300 g de requesón
- 6 lonchas de salmón ahumado
- 30 g de almendra laminada
- 50 g de mantequilla derretida
- 1 pizca de nuez moscada
- sal y pimienta al gusto

Preparación:

Cueza las espinacas en agua hirviendo condimentada con sal durante cinco minutos y escúrralas. Unte cinco hojas de brik con mantequilla y forre con ellas un recipiente de loza que pueda usarse en el horno. Añada la mitad de las espinacas y esparza por encima el requesón molido. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada, cubra con las lonchas de salmón y coloque encima el resto de las espinacas. Unte el resto de las hojas brik con mantequilla y colóquelas encima de las espinacas de forma irregular pero de manera que las espinacas queden bien cubiertas. Espolvoree con las almendras laminadas y caliente en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos. Saque del horno y sirva inmediatamente.

