

TARTA GRIEGA

de acelga y queso feta

🕒 1 hora y 20 min

📏 Fácil

👤 4 persons

✓ INGREDIENTES

- 1 kg Acelga Florette
- 1 Cebolla
- 200 gr Queso feta
- 2 Huevos
- 1 pack masa filo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida
- Eneldo
- Mantequilla



Primero **pica** la cebolla fina y en una sartén **coloca** mantequilla, cuando se funda **coloca** la cebolla y **dora** a fuego suave.



Suma a la sartén las acelgas y rehoga. Luego **procede** a salpimentar y añade el eneldo. **Mezcla** hasta integrar todos los ingredientes. **Deja** templar y suma dos huevos batidos.



Para el montaje de la tarta, **unta** el molde con aceite de oliva virgen extra, **unta** una lámina de masa filo y **extiéndela** sobre el molde. **Repite** este paso con 6 láminas colocadas irregularmente.



Vierte la mitad del relleno en el molde, **esparce** el queso feta, el resto del relleno y **termina** con más queso feta. Luego, **repite** el mismo proceso de colocar las 6 láminas de masa filo colocadas irregularmente.



Dobla todas las láminas hacia el borde de la tarta para cerrarla. **Hornea** la tarta durante unos 50 minutos aproximadamente a 180°C tapada y **finaliza** con 10 minutos destapada. **Corta** varias porciones y emplata.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Acelga Florette

