



Tarta de verdura



Elaboración: 50' | Calorías: | Porciones: 4 | Dificultad: Fácil

Ingredientes

Acelga cocida 1 atado | **Condimento para pizza ALICANTE** 1 cda. | **Nuez Moscada Molida ALICANTE** 1 cda. | **Cebolla Deshidratada ALICANTE** 1 cda. | **Pimiento rojo** 1 unidad picado | **Huevos** 4 unidades | **Huevos duros** 2 unidades cortados en cuartos | **Mix crocante para ensaladas ALICANTE** 2 cdas. | **Masa para tarta** 1 unidad | **Aceite** 1 cda. |

Preparación

Precaletá el horno a 200° C.

Colocá la acelga previamente lavada en una olla con agua, herví durante 5 minutos y escurrí.

Luego, poné la acelga en un bowl y agregá los huevos, el pimiento rojo picado, la nuez moscada molida Alicante, el condimento para pizza Alicante y la cebolla deshidratada Alicante. Mezclá bien con la acelga hasta integrar.

Forrá un molde para tarta, previamente aceitado, con la masa de tarta y volcá la preparación de acelga. Distribuí los huevos duros cortados en cuartos y espolvoreá por encima con el mix crocante para ensaladas Alicante.

Llevá a horno durante 30 minutos hasta que la masa esté ligeramente dorada en los bordes.

Tips y consejos

Para lograr una masa de tarta crocante y nutritiva, espolvoreá 2 cdas. de **mix de semillas para panes y masas Alicante** sobre la misma previo a su cocción, y aplastá con la parte de atrás de una cuchara o presioná con un palote para que las semillas se adhieran a la masa.