

Tarta de espinaca sin masa

Ingredientes para la masa

- 1 calabaza grande
- Zanahoria rallada

Ingredientes para el relleno

- 3 atados de espinaca (podés reemplazarla con la verdura que quieras)
- 1 cebolla
- 250 g de mozzarella en cubos
- 2 cucharadas de queso crema
- 2 huevos
- 1 cucharada de fécula de maíz
- Sal y pimienta, a gusto
- 1 taza de choclo

Preparación

Paso 1

Para la masa. Llevar al horno la calabaza cortada al medio, boca abajo, por 40 minutos.

Paso 2

Cuanto esté blanda, con una cuchara sacar el puré y agregarle la zanahoria rallada (reservar unas cucharadas para el relleno).

Paso 2

Cubrir la tartera con rocío vegetal o aceite.

Paso 3

Extender el puré por el interior de la tartera hasta que quede toda cubierta, hasta los bordes.

Paso 4

Llevar al horno por lo menos, durante 1 hora. Si se puede, dejar un poco más, con fuego bajo para que se seque la masa.

Paso 5

Para el relleno. A la verdura elegida agregarle una cucharada de almidón de maíz y un poco del puré de calabaza con zanahorias. Añadir la mozzarella y el queso crema. Batir los huevos, salpimentar y añadirlos a la preparación.

Paso 6

Rellenar la tarta con la mezcla y llevarla al horno por 1 hora.