

# Tarta de espinacas y queso feta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 hoja de masa de hojaldre
- 500 g de espinacas
- 100 g de queso feta
- 1/2 cebolla cortada en finas láminas
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 100 g de yogur
- 1 cucharada de Albahaca Gourmet Garden
- 2 cucharadas de Ajo Gourmet Garden

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Engrasar una bandeja para tarta de 23 cm y cubrir con hojaldre. Pinchar la pasta por toda su superficie. Hornearla 10 min a 180° C. Apretar ligeramente la pasta para aplanarla. Calentar el aceite de oliva en una paellera grande. Echar la cebolla y el Ajo Gourmet Garden y cocer hasta que la cebolla esté suave. Cortar las espinacas y cocer hasta que se empiecen a ablandar. Sacar la base de tarta del horno. Extender el queso feta desmenuzado sobre la base y echar por encima la mezcla con las espinacas. En un recipiente, batir los huevos, el yogur y la Albahaca Gourmet Garden, echar la mezcla por encima de las espinacas y hornear 25 min a 180° C.**