



Kosher para Pesach

Mina de Espinaka (Tarta de matzo y espinacas)

Preparación: 8 hora, aproximadamente

ingredientes

- 1 Kg. de espinacas
- 5 huevos
- 250 g de feta o queso cottage
- sal y pimienta
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 8 pedazos de matzo
- 500 ml de leche caliente

preparación

Primero haz el relleno: lava las espinacas y remueve los tallos duros. Drena y exprime el liquido sobrante, y coloca las espinacas en un sartén con una tapa apretada. Cocinar al vapor por unos dos minutos hasta que las hojas empiecen a hacer una masa blanda. (Puede ser que los tengas que cocinar en dos partes.) Mezcla las espinacas, incluyendo su jugo verde, con 3 huevos (batidos) y el queso. Sazona con sal, pimienta y la nuez moscada.

Para la tarta: Mete 4 – 5 pedazos de matzo en la leche hasta que estén solo un poco blandos y mete 2 capas en el fondo y en los lados de una cacerola ya aceitada. Cubre con el relleno de espinacas. Mete los matzos sobrante en leche y acomódalos en dos capas arriba. Batir los huevos sobrante con lo que queda de la leche y vierte sobre todo el pie. Cocinar en el horno precalentado a 180 ° C por 45 minutos.