

Tarta de salmón y espinacas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 68 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Si le gusta el salmón y es hipertenso, consúmalo fresco ya que el ahumado tiene un elevado aporte de sal.

Modo express

1. Unte con bastante mantequilla el molde y extienda la masa quebrada de forma uniforme, haciendo que quede lo más fina posible. Recorte los bordes sobrantes.
2. Saltee las espinacas en el menú Freír/Sofreír 8 minutos a 180º, hasta que pierdan el agua. Sáquelas y escúrralas.
3. En un bol, bata enérgicamente los huevos, añada una pizca de sal e incorpore la nata líquida y la leche. Pique finamente el salmón y agréguelo junto con las

espinacas.

4. Distribuya el relleno sobre la masa, espolvoree el queso por encima, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos.