

Tarta de espinacas y tomatitos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 25 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

El tomate cherry es una variedad de tomate, de pequeño tamaño con un sabor menos ácido y más dulce que el convencional.

Modo express

1. Extienda la masa (si fuera necesario, utilice un rodillo) y colóquela sobre el molde cubriendo el fondo y las paredes. Procure que quede una capa regular de un centímetro de grosor en la base, y de la altura de las paredes del molde.
2. Pele y pique la cebolla y el ajo muy finos; mézclelos con los huevos batidos, el queso en daditos y las espinacas. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y distribuya esta mezcla sobre la masa dispuesta en el molde.
3. Añada encima los tomatitos cortados por la mitad, los piñones y el queso rallado. Sazone con un poco más de sal y riegue con el aceite.
4. Meta el molde en la cubeta, cierre la tapa, y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.