

Torta Pasqualina

Ingredientes:

- 2 Masas de Hojaldre
- 8 Alcachofas
- 400 gr. de Requesón
- 200 gr. de Acelgas o Espinacas
- 100 gr. de Mantequilla
- 50 gr. de Parmesano
- 10 Huevos
- 1 Limón
- 1 diente de Ajo
- 2 cucharas de Harina
- 1 ramillete de Perejil
- Aceite Extra Virgen de Oliva
- Sal y Pimienta

Limpia las alcachofas de las hojas mas duras, córtalas en vertical en finas lonchas y mételas en agua con el zumo de un limón. Lava las acelgas o las espinacas y cuécelas en poca agua salada y después escúrrelas bien. Coloca en una sartén mitad de la mantequilla y haz dorar el ajo, añade las alcachofas escurridas, cubre con una tapadera y deja cocinar a fuego bajo. Al final de la cocción añade el perejil finamente triturado y saca las alcachofas, añade las acelgas o las espinacas y déjalas dorar en el jugo de cocción restante algunos minutos.

A continuación mete en una fuente el requesón, el parmesano rallado, 3 huevos, la harina, sal y pimienta, y mezcla bien; después añade las espinacas o las acelgas, las alcachofas y sigue mezclando. Ahora coge la masa de hojaldre y métela en una fuente bien extendida, añade el relleno de requesón y verduras y con la ayuda de una cuchara forma 7 huecos a donde romperás un huevo crudo, añade un poco de mantequilla fundida, parmesano, sal y pimienta. Ahora cierra la torta con otra lamina de masa de hojaldre y pincela la superficie con aceite de oliva. Cocina en el horno a fuego moderado hasta que la masa adquiriera un color dorado.