

## **PASTEL DE ACELGAS**

### **INGREDIENTES**

#### **MASA**

2 Tazas de harina  
200 gr de mantequilla  
1 Yema de huevo  
1 Cda de agua tibia  
Sal y Pimienta

#### **RELLENO**

1 Kg de hojas de acelga  
2 huevos cocidos, picados  
150 ml de nata ligera  
75 ml de leche desnatada  
30 gr de queso blanco rallado  
1 taza de queso parmesano  
1 Cdta de orégano  
Sal y Pimienta

### **PREPARACIÓN**

#### **MASA**

Colocamos la harina en una superficie horizontal, hacemos un hueco y agregamos el resto de los ingredientes. Amasamos hasta que se desprenda de las manos.

La Envolvemos en un plástico y refrigeramos 30 min.

Pasado ese tiempo, sacamos del refrigerador y dividimos la masa en 2 partes. Una mitad más grande para la base y la otra mitad para cubrir el pastel.

#### **RELLENO**

Cocinamos las hojas de acelga y la exprimimos bien para sacarles todo el líquido. Las picamos pequeñas y reservamos.

En un envase agregamos la nata, la leche e incorporamos los quesos.

Sazonamos con sal y pimienta, agregamos las acelgas, los huevos picados y el orégano. Rectificamos de sal.

Engrasamos un molde de 28 cm diámetro por 5 cm aprox.

Estiramos la parte más grande de la masa y forramos el molde. Pinchamos con un tenedor. Añadimos el relleno de las acelgas.

Estiramos la otra parte de la masa y tapamos el relleno.

Unimos los bordes presionando con un tenedor. Pincelamos encima con la yema de huevo. Llevamos al horno precalentado a 180°C por 50 min.

Sacamos del horno y dejamos reposar por 10 min antes de servir.