



## TARTA DE CHAMPIÑONES

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 unidad de lámina de masa quebrada refrigerada
- 450 g de champiñón
- 40 g de aceite de oliva
- 10 g de harina
- 20 g de yogur griego
- 25 g de brotes de espinaca frescos
- 120 g de ricotta o requesón
- 15 g de piñones
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos  
de carbono  
32.9 g

Grasas  
26.2 g

Kcal  
411

Proteínas  
10.2 g

- Precalienta el horno a 180 grados. Estira la lámina de masa quebrada en un molde desmontable, ajustando bien la masa al borde del molde.
- Lava los champiñones y corta en cuartos salteándolos en una sartén con el aceite de oliva . Pasa para un bol y añade la harina, el yogur griego, la sal, la pimienta, los brotes de espinaca y el queso ricotta.
- Extiende la mezcla encima de la base y gira los bordes de la masa hacia dentro y por encima del relleno. Espolvorea con los piñones por encima. Hornea durante cuarenta y cinco minutos. Servir caliente.