



TARTA CREMOSA DE ESPINACAS Y TOMATES PERITA

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla cortada en pluma
- 1 atado de espinacas limpias y picadas
- Sal y pimienta
- 2 huevos
- 3 cucharadas de queso crema
- 180 gr de queso cremoso cortado en cubos
- 1 lata de tomates perita LA CAMPAGNOLA escurridos y cortados en rodajas
- 1 tapa pascualina para tarta de hojaldre
- ½ taza de queso parmesano rallado