



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



PASTEL DE ACELGA

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



PASTEL DE ACELGA

INGREDIENTES

- 1/2 atado acelgas
- 1 cebolla picada
- 3 lonjas de tocino
- 1 sobre de queso parmesano
- 1 pan o 2 tajadas de pan remojado
 - 6 huevos
 - Sal y pimienta
 - Aceite
 - Nuez moscada

Para la masa:

- 2 tz. de harina
- 100 g. de mantequilla
- 6 cdas. de agua helada
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

1. Preparación de la masa: Poner la harina en un tazón. Incorporar la manteca y mezclarla con ayuda de un tenedor hasta convertir la masa en un granulado grueso. Agregar la leche con las yemas, la sal y el azúcar.
2. Unir todo hasta formar un bollo y dejarlo a temperatura ambiente.
3. Preparación del relleno: Mezclar todos los ingredientes del relleno (reservar los huevos crudos enteros, aparte).
4. Para el armado: En un molde desarmable de 26 cm de diámetro. Estirar la masa con un rodillo y cubrir el fondo y las paredes del molde.
5. Recorta los bordes y vuelca el relleno ya preparado.
6. Haz hoyitos en el relleno y coloca en cada uno los huevos crudos. Cúbrela con el mismo relleno. Une y estira los recortes de masa, haciendo un enrejado.
7. Hornea a temperatura moderada (175°C o 350°F) hasta cuajar.

