

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Tarta de verduras al Queso Brugge Prior junio entrada

---

## Tarta de verduras al Queso Brugge Prior junio entrada



Ingredientes:

- 200 g de Queso Brugge Prior molido
- 1 masa para tarta
- 8 alcachofas frescas
- 8 huevos
- 800 g espinacas baby
- Sal y pimienta
- 100 g Brugge boter (mantequilla)
- 2 cebollas grandes
- 1 limón

Bereiding:

Limpia las alcachofas, (con un cuchillo, quitar casi todo el tallo, la primera capa de escamas y los pelillos al fondo), cortar en cuartos y sumergir en agua mezclada con el zumo de limón.

Cortar las cebollas en aros y rehogar en mantequilla junto con las alcachofas hasta que estén medio hechas, escurrir.

Escaldar las espinacas y escurrir.

Forrar un molde refractario de 25 cm con papel para hornear y colocar la masa encima.

Batir los huevos y mezclar con el queso, las espinacas, los aros de cebolla y la sal y la pimienta.

Vertir la mezcla sobre la masa y hornear 1 hora a 180°C.

Servir frío u caliente.

4 personen

35 min

Entrada

2

---

**Source URL:** <https://www.bruggequesos.es/recetas/tarta-de-verduras-al-queso-brugge-prior-junio-entrada>