Ensalada de coles y strudel de hongos y cebollas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el strudel de hongos y cebolla

Semillas de sésamo: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Orégano: 1 Rama
Girgolas: 200 g
Masa Philo: 300 g
Queso magro: 100 g
Champiñones de París: 200 g
Manteca clarificada: 4 cdas.
Portobellos: 200 grs.
Clara: 1 Unidad

Para la ensalada de coles

Nueces de pecan: 2 cdas.
Repollo blanco: 1/4 Unidad
Repollo colorado: 1/4 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades

Para la vinagreta

Vinagre de vino: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.
Pasas de Uva: 2 cdas.
Perejil picado: 1 cda.
Semillas de hinojo: 1 cda.
Queso Blanco: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 1/2 Diente
Eneldo: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la vinagreta

- Mezclar todos los ingredientes.

- Aligerarla con unas gotas de agua.

Para la ensalada de coles

- Mezclar en un bowl, las zanahorias ralladas, los repollos cortados bien finos, y las nueces rotas con las manos.
- *Aderezar* con la vinagreta.

Para el strudel de hongos y cebolla

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva la *cebolla* cincelada.
- Agregar los **hongos** cortados, sellarlos.
- Llevar a un bowl y mezclar con el queso cortado en cubos, y el *orégano* fresco
- Pincelar las hojas de masa philo con *manteca* clarificada hasta obtener 4 capas.
- Agregar el relleno, cerrar los bordes, armar un rollo.
- Pincelar con clara y espolvorear con *sésamo*.
- Cocinar en horno a 180° por 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-coles-y-strudel-de-hongos-y-cebollas