

Paquetitos de Fruta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: cantidad deseada

Mantequilla clarificada: Cantidad necesaria

Mermelada de fresas: cantidad necesaria

Fresas: cantidad necesaria

Masa Filo: 1 Paquete

Pistachos: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre una superficie de trabajo, disponer un cuadrado de masa filo y pincelar con *mantequilla* clarificada.
 - Superponer otro cuadrado de masa y pincelar nuevamente -el cuadrado debe estar dispuesto en forma de rombo-.
 - Untar el centro de la masa con 1 cucharada de mermelada, disponer fresas fileteadas, espolvorear con azúcar rubia y pistachos.
 - Envolver como si fuera un sobre abierto, llevando 3 extremos al centro
 - Pincelar con *mantequilla* entre los dobleces
 - Arrollar hacia el lado que queda en punta, siempre pincelando hasta cerrar
 - Espolvorear con la cantidad deseada de azúcar rubia
 - Repetir el procedimiento con todas las piezas restantes
 - Llevar al horno y cocinar a 180 °C hasta que se doren.
-
- Al elegir las fresas, asegúrate de que estén firmes al tacto, que su *color* sea rojo brillante y que no posean golpes ni moho
 - Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes, y estar totalmente pegados a la fruta.
 - ¡Haz una [mermelada de fresas](#) casera! Siempre es más sabroso y saludable.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "[Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas](#)".

