

Strudel con salsa de higos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema batida

Canela En Polvo: A gusto
Zapallos en almíbar: 2 Cubos

Crema de leche: 250 cc
Azucar impalpable: 1 cda.

Salsa

Oporto: 1 Taza
Crema de leche: 250 cc
Azucar impalpable: 1 cda.

Almíbar de los zapallos: 2 cdas.
Higos secos: 6 Unidades

Strudel

Orejones: 6 Unidades
Oporto: 1/4 Taza
Peras secas: 6 Unidades
Nueces: 30 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Zapallos en almíbar: 1/2 Frasco
Masa para tarta: 1 Lámina
Dátiles: 6 Unidades
Manteca derretida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Strudel

- Pique groseramente los zapallos en *almíbar*, los dátiles, las peras, las nueces y los *orejones*.
- En un bowl disponga las frutas picadas, el *oporto* y mezcle bien.

- Estire la masa sobre la mesada enharinada hasta obtener una lámina fina y recorte los lados para formar un rectángulo.
- Pincele la masa con *manteca* derretida y en un extremo disponga la mezcla de frutas.
- Enrolle la masa hasta la mitad, doble los laterales hacia el centro y termine de enrollar.
- Acomode en una placa previamente enmantecada, pincele la superficie de la masa con *manteca* derretida, espolvoree con azúcar impalpable y cocine en el horno caliente hasta que la masa se vea dorada.

Salsa

- Pique groseramente los higos.
- En una *cacerola* disponga el *oportó*, el azúcar impalpable, los higos y lleve sobre el fuego hasta que llegue al hervor.
- Incorpore la *crema* de leche, el *almíbar* de los zapallos y deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

Crema batida

- Pique los zapallos en *almíbar*.
- Bata la *crema* de leche con el azúcar y la *crema* a punto chantilly.
- Agregue los zapallos picados y mezcle.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de strudel, rocíe los bordes con la salsa y la *crema* batida.
- Decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/strudel-con-salsa-de-higos>