# Strudel de lenguado, espinaca y acelga

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Lenguado**: 2 Filetes
**Sal**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Zumaque**: A gusto
**Masa de strudel**: Cantidad necesaria
**Manteca**: Cantidad necesaria
**Espinaca**: 1 Paquete
**Ciboulette picado**: 1 cda.
**Acelga**: 4 Hojas
**Pan Rallado**: Cantidad necesaria

### Salsa

**Vino Blanco**: 1/2 Taza
**Crema de leche**: 1/2 Taza
**Ciboulette picado**: 1 cdita.
**Echalotte**: 1 Unidad
**Manteca**: 1 Nuez

## Preparación de la Receta

- Blanquee las hojas de acelga.
- Corte la *papa* en dados y blanquee.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, selle el lenguado por ambos lados comenzando por el lado de la piel.
- Retire condimente con zumaque y reserve.
- Estire la masa de strudel con palote sobre un paño enharinado.
- Termine de estirar con las manos hasta que quede casi transparente.

### Salsa

- Coloque en una olla el vino junto con el *echalotte* previamente cortado en rodajas, deje evaporar el alcohol y reducir hasta obtener solo una cda.
- Incorpore la *crema* y la *manteca*.
- Cuele, agregue el *ciboulette* y mezcle.

## Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee las hojas de **espinaca** junto con las de acelga.
- Agregue la *papa* y condimente con sal.
- Retire del fuego y añada el *ciboulette*.
- Coloque sobre el centro de la masa de strudel pan rallado, agregue por encima las papas salteadas.
- Coloque luego el lenguado reservado.
- Sobre este el resto de las papas con la *espinaca* y la acelga.
- Cierre con un extremo de masa, pincele con *manteca* fundida y cierre el otro extremo.
- Recorte el exceso de masa de las puntas y pincele nuevamente con *manteca* fundida.
- Coloque en una placa con antiadherente y cocine en el horno a 180°C, 15 minutos aproximadamente
- Corte el strudel en porciones.

## Presentación

- Sirva en un plato el strudel acompañe con la salsa y decore con *ciboulette* y zumaque.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-lenguado-espinaca-y-acelga**