

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 condimento 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>