# Strudel de papa con ensalada de brotes

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Ensalada

**Coulis de frambuesas**: 2 cdas.
**Acelga china**: 10 Hojas
**Grasa de jamón crudo**: 50 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Endibias**: 2 Unidades
**Radiccio rosso**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Ciboulette**: 1 Taza

### Masa

**Harina 0000**: 2 Tazas
**Huevo**: 1 Unidad
**Manteca fundida**: Cantidad necesaria
**Agua tibia**: Cantidad necesaria
**Sal fina**: Cantidad necesaria
**Manteca**: 1 1/2 cdas.

### Relleno

**Papas**: 3 Unidades
**Ajo picado**: 1 cdita.
**Tomillo**: A gusto
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Ciboulette picado**: 1 cdita.
**Cebolla**: 1 Unidad
**Manteca clarificada**: 2 cdas.
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Girgolas**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en un bowl la *harina* y en el centro agregue el *huevo*, el agua y la sal.

- Integre, amase con la mano y golpee contra la mesada, hasta que la masa quede lisa.
- Incorpore la *manteca* pomada e integre
- Envuelva en papel film pintado con *manteca* fundida, al igual que la masa.
- Deje reposar a temperatura ambiente
- Luego pase por *harina* y estire con las manos hasta que este fina y translucida.
- Coloque sobre un paño enharinado y corte los bordes de modo parejo.

## Relleno

- Lave las gírgolas y saltee con aceite de oliva y sal
- Reserve.
- Pele las papas, corte de ½ cm de lado y cocine poche a partir de agua fría con sal, durante 7 minutos
- Cuele y reserve.
- En una sartén con *manteca* clarificada caliente, sude la *cebolla* ciselada con sal e incorpore el *ajo*.
- Incorpore las gírgolas y las papas reservadas.
- Añada el *tomillo*, la *ciboulette* y condimente con sal y pimienta

## Ensalada

- Coloque en una olla el aceite con la grasa de *jamón* y lleve al fuego hasta que alcance los 90ºC, retire y deje reposar durante 1 hora
- Cuele y enfríe.
- Mezcle en un bowl el coulis de frambuesa junto con sal y pimienta, luego agregue el aceite saborizado poco a poco y forme una vinagreta.
- Condimente con esta las hojas de radiccio, acelga, endibias y *ciboulette*

## Armado

- Pincele con *manteca* clarificada la masa de strudel.
- Coloque el relleno en uno de los extremos y enrolle con ayuda del paño en forma de cilindro.
- Pincele con *manteca* cada vuelta de masa.
- Coloque en una placa emnatecada y cocine en el horno a 180ºC hasta que este totalmente dorada.
- Retire, deje reposar y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva en un plato el strudel y acompañe con la ensalada
- Decore con la vinagreta.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-papa-con-ensalada-de-brotes**