

# Strudel de peras y arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Azúcar rubia:** 2 cdas.

**Jugo de Limón:** A gusto

**Arándanos:** 3 Taza

**Aceite:** 2 cdas.

**Ralladura de naranja:** 1 cdita.

**Masa Philo:** Cantidad necesaria

**Oporto:** 2 cdas.

**Peras:** 3 Unidades

**Aceite de Nuez:** 1 cda.

**Harina:** 1 1/2 cdas.

**Piñones:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Corte las peras sin semillas en láminas finas.
- Procese los piñones junto con la *harina*
- Reserve

## Armado

- Mezcle en un bowl las peras junto con los **arándanos**, el azúcar y el *jugo de limón*.
- Mezcle en un bowl aparte la ralladura de *naranja*, con el aceite de nuez, el aceite, el *oporto* y pinte las capas de masa
- Coloque sobre la masa la mezcla de piñones y *harina* reservada y por encima la preparación anterior
- Envuelva y pinte por fuera.
- Lleve al horno a 180°C 30 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y deje reposar.
- Corte en porciones

## Presentación

- Sirva en una fuente

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-peras-y-arandanos>