

Strudel de peras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Manteca: 100 g

Masa Philo: 1 Láminas

Azucar rubia: 1 cda.

Relleno

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria

Peras: 4 Unidades

Nueces: 100 g

Salsa

Azucar rubia: 2 cdas.

Jugo de las peras:

Varios

Chocolate: 50 g

Azucar rubia: 1 cda.

Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Derrita la *manteca*.
- Pinte la masa con la *manteca* derretida.

Relleno

- Pele y ralle las peras. Reserve el *jugó*.
- Muela las nueces.
- Coloque las peras ralladas en un bowl, añada el azúcar y las nueces molidas. Mezcle.

Salsa

- Coloque en una olla el *jugó* de peras reservado junto con el azúcar. Lleve a fuego medio y deje reducir.

Varios

- Ralle el *chocolate*.
- Bata la *crema* de leche y añada el *chocolate*.

Armado

- Coloque el relleno en uno de los extremos de la masa. Cierre primero los bordes y luego enrolle.
- En una placa previamente enmantecada coloque el strudel, pinte con *manteca* y espolvoree con 1cda. de azúcar rubia.
- Cocine en horno a temperatura máxima.

Presentación

- Corte el strudel y acompañe con la salsa de peras y la *crema* chantilly.

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