Strudel de piña

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Decoración

Nueces: 100 g
Ralladura de limón: 1 cda.

Helado

Azucar: 200 grs.
Agua: 200 cc
Moras: 1 k

Relleno

Ciruelas pasas: 40 g
Azucar: 36 grs.
Piña: 340 g
Ron: 65 cc
Manteca: 1 cda.
Pan Rallado: 2 cdas.
Jugo de Naranja: 350 cc

Salsa

Agua: 1/2 Taza
Espinaca: 100 g
Azucar impalpable: 3 cdas.

Strudel

Masa Philo: 130 g
Manteca derretida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Helado

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, lleve al fuego y cocine 5 minutos a partir del hervor hasta formar un *almíbar* liviano.
- Procese las moras hasta reducirlas a puré y pase por un *tamiz*.
- En un bowl combine el puré de moras y el *almíbar*.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer y mezcle de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Relleno

- Pele la *piña* y corte en cubos pequeños.
- Pique groseramente las ciruelas.
- En una sartén con *manteca* y azúcar saltee los cubos de *piña* durante unos minutos.
- Agregue las ciruelas, el *ron*, el *jugo* de naranjas y continúe la cocción hasta que se consuma el líquido.
- Incorpore el pan rallado, mezcle bien y retire del fuego.

Strudel

- Superponga 2 láminas de masa philo previamente pinceladas con *manteca* derretida.
- En un borde de la masa esparza el relleno dejando 3 cm libres de los bordes y enrolle hasta la mitad.
- Doble los laterales hacia el centro, pincele con *manteca* derretida y termine de enrollar.
- Pincele con *manteca* derretida la superficie, acomode en una placa siliconada con el cierre hacia abajo y pinche parcialmente la masa.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 a 12 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique groseramente las hojas de *espinaca* y blanquee en abundante agua en ebullición durante unos segundos.
- Corte la cocción en agua helada y luego escurra.
- Licue las espinacas con el agua y el azúcar impalpable.
- Pase a través de un *tamiz*.

Decoración

- Procese las nueces con la ralladura de *limón*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de strudel, rocíe los bordes con la salsa y de lado sirva una porción de helado.
- Espolvoree con las nueces procesadas con *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-pina