

# Strudel de pollo con ensalada de papas a la suiza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aderezo

**Perejil picado:** 1 cdita.

**Leche:** 2 a 3 cdas.

**Mayonesa:** 2 cdas.

**Queso Crema:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre:** 2 a 3 cdas.

**Mostaza:** 1 cda.

### Ensalada

**Papas:** 3 Unidades

**Pera:** 1 Unidad

**Atún en aceite:** 1 Lata

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Nueces picadas:** 2 a 3 cdas.

### Masa

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal:** Una pizca

**Aceite:** 2 a 3 cdas.

**Harina:** 200 grs.

**Huevo:** 1 Unidad

### Relleno

**Morrón colorado:** 1/2 Unidad

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebollas grandes:** 2 Unidades

**Aceite:** 6 cdas.

**Tomate:** 1 Unidad

**Hierbas frescas picadas:** 2 cdas.

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

### Strudel

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Queso Fontina rallado:** 150 g

**Huevos duros:** 3 Unidades

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga el aceite, el *huevo* y sal.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes
- Golpee la masa contra la mesada durante 10 minutos hasta formar una masa blanda y algo pegajosa.
- Envuelva con un film y deje descansar en lugar templado durante 20 minutos.
- Estire la masa con un palote y luego con las manos hasta obtener una lámina bien fina.

### Relleno

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *morrón* en tiras finas.
- Corte la pechuga de **pollo** en cubos.
- Pele el *tomate*, corte en cuartos, retire las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- Pele la *manzana* y corte en fina juliana.
- En una *cacerola* con el aceite caliente dore las cebollas con el *morrón*.
- Incorpore la pechuga de *pollo*, sal, pimienta y deje cocinar hasta que cambie de *color*.
- Agregue el *tomate*, revuelva y deje cocinar unos minutos.
- Fuera del fuego agregue las hierbas picadas, la *manzana* y mezcle bien.

### Strudel

- Pincele la superficie de la masa con aceite y espolvoree con pan rallado
- Distribuya el relleno sobre la masa, esparza el queso rallado por encima y finalmente los huevos duros picados.
- Enrolle con la ayuda de un repasador sellando las puntas en cada vuelta.
- Coloque sobre una placa aceitada, pincele con *huevo* batido y cocine en el horno moderado durante 40 a 45 minutos aproximadamente

### Ensalada

- Pele las papas, corte en cubos pequeños y cocine en caldo hasta que estén tiernas.
- Escorra las papas y deje entibiar.
- Corte la pera en juliana.
- En un bowl coloque las papas, la pera, el *atún* y las nueces.
- Condimente con el aderezo.

## Aderezo

- En un bowl combine el queso *crema*, la *mayonesa*, la *leche*, la *mostaza*, el *vinagre*, *sal*, *pimienta* y el *perejil* picado.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de ensalada y a un lado la ensalada.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-pollo-con-ensalada-de-papas-a-la-suiza>