

# Strudel de Pollo por Gonzalo D´Ambrosio



## Ingredientes

**Cebollas:** 2 Unidades

**Canela:** 1 Pizca

**Gruyere rallado:** 100 grs

**Morrón Verde:** 1 unidad

**Pechugas cocidas deshilachadas:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

**Uvas pasas:** 20 grs

**Cacahuates:** 100 grs

**Gajos de limón:** c/n

**Masa Philo:** 1 Paquete

**Nata al 35%:** c/n

**Sal en escamas:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Zanahoria rallada:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- *Saltear* en aceite la *cebolla*, el *pimiento* y la *zanahoria* en *brunoise*.
- Agregar las uvas (previamente hidratadas en agua) y una pizca de canela.
- Añadir los cacahuates picados y retiramos del fuego.
- Unir a las pechugas y agregar el queso rallado.
- Reservar hasta que enfríe todo.
- Pintar tres o cuatro hojas de masa y poner el relleno en un extremo y enrollamos.
- Asegurar de cerrar bien y hacer unos tajos por encima.
- Llevar al horno a 180 °C durante unos 15 minutos o hasta que la masa dore bien.
- Servir con un poco de *nata*, *limón* y sal maldon.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-pollo-por-gonzalo-d-ambrosio>