

Strudel de puerro y espinacas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Vinagre: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Lechugas variadas: 200 g

Tomates secos rehidratados: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Peras en almíbar: 2 Mitades

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Azul: 200 grs.

Blanco de puerro: 6 Unidades

Espinacas congeladas: 1 Paquete

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Azucar: 1 cda.

Ciboulette: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Vinagre: 50 cc

Strudel

Masa Philo: 2 Láminas

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Semillas de Amapola: 20 g

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte los puerros en rodajas finas.
- Pique finamente las peras.
- Desgrane el queso azul.
- En una sartén caliente con aceite saltee los puerros.
- Incorpore la *espinaca* congelada, un poco de agua, baje el fuego y continúe la cocción hasta que éstas se descongelen.
- Escorra bien, pase a un bowl y mezcle con las peras y el queso azul.
- Condimente con sal y pimienta.

Strudel

- Superponga las láminas de masa philo pincelando cada una con *manteca* derretida.
- En un extremo coloque el relleno, enrolle y lleve a una placa enmantecada.
- Pincele la superficie con *manteca* derretida y espolvoree con semillas de *amapola* y sal gruesa.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C hasta que la masa se vea dorada.

Salsa

- Corte las cebollas en octavos y luego separe las capas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las cebollas.
- Añada el azúcar, sal, pimienta y deje caramelizar.
- Agregue la mitad de *vinagre* y deje evaporar el alcohol.
- Procese con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta hasta emulsionar.
- Agregue *ciboulette* picado.

Ensalada

- Pique los tomates secos rehidratados y coloque en un bowl.
- Agregue sal, pimienta, *vinagre*, aceite y mezcle.
- Aderece las hojas de *lechuga*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada dándole volumen y de lado una porción de estrudel.
- Rocíe los bordes con la salsa.

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