Strudel de Queso Feta y Miel



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Café helado para acompañar

Cafe: c/n
Chocolate: c/n
Helado de crema: 4 cdas
Leche: c/n

Strudel

Aceite: 30 grs
Mantequilla clarificada: c/n
Masa Philo: 200 grs
Miel: c/n
Pimienta: c/n
Queso feta: 500 grs
Semillas de Amapola: c/n
Semillas de sésamo: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Strudel

- En un bol, mezclar queso feta en cubos pequeños, pimienta, aceite de oliva y *tomillo* fresco
- Reservar.
- Cortar la masa *philo* en rectángulos y pincelar con *mantequilla* clarificada.
- En uno de los bordes de cada rectángulo, colocar el relleno
- Doblar las puntas para adentro, sobre el relleno, y enrollar hasta cerrar.
- En una placa engrasada con *mantequilla*, colocar los rectángulos, pincelar por arriba con *mantequilla*, espolvorear con semillas de *sésamo* y de *amapola* tostadas -en una sartén-.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C por minutos hasta *dorar* la masa
- Retirar y servir con abundantes hilos de miel.

Café Helado

- Licuar helado de *crema*, *café*, leche y servir en un vaso alto
- Por último, espolvorear con *chocolate* rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strudel-de-queso-feta-y-miel