

Strudel deux saumon

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Almendras: 20 g

Eneldo fresco: 1 cda.

Salmón ahumado: 100 grs.

Salmón fresco: 400 g

Cebolla: 1 Unidad

Alcaparras: 30 g

Manzanas granny: 1 Unidades

Crema de leche: 120 cc

Limon: 1 Unidad

Masa

Manteca: 300 g

Masa Philo: 500 g

Salsa

Manteca: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 200 cc

Tomates: 2 Unidades

Zanahoria: 1 Unidad

Puerro: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Langostinos: 3 Unidades

Varios

Mezclum de Hojas Verdes:

Semillas de Amapola: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte el *salmón* fresco en paves.

- Cocine en vapor durante 1 minuto.
- Desmenuce con los dedos.
- Elimine el exceso de grasa del *salmón* ahumado.
- Corte en tiras.
- Exprima el *limón*.
- Pele la *manzana* y la *cebolla* y corte en *mirepoix*.
- Pique groseramente las *alcaparras*.
- Pique finamente el *eneldo*.
- Pele las almendras y tueste en el horno
- Pique groseramente
- En un bowl mezcle las manzanas con la *cebolla* y las *alcaparras*
- Condimente con la sal
- Incorpore las almendras y la *crema* de leche.

Masa

- Clarifique la *manteca*.
- Forme cuatro capas de masa philo
- Pincele cada una de las láminas.
- Emprolje los bordes.

Armado

- Disponga el relleno en un borde de la masa, encima el *salmón* fresco y el *salmón* ahumado
- Enrolle, cierre y pincele con más *manteca*.
- Espolvoree con las semillas de *amapola*.
- Acomode en una placa y cocine en horno moderado (180° C) durante 5 a 10 minutos.

Salsa

- Corte los tomates en cuartos.
- Pique groseramente el *apio*, el *puerro* y la *zanahoria*.
- En una sartén derrita la mitad de la *manteca*, agregue las verduras, los *langostinos*, el vino blanco y el fondo
- Cocine durante 10 minutos.
- Cuele, deje reducir un poco más y monte con la *manteca* fría.

Presentación

- Sirva una porción de strudel en el centro de un plato
- Acompañe la salsa o con mezclum de hojas verdes.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/strudel-deux-saumon>