Strudel di quaglie con verdure (Strudel de codornices con verduras)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa Philo: 200 g
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Relleno

Manteca: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Champignones: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Arvejas frescas: 150g
Aceite De Oliva: 20 cc
Queso rallado: 100 g
Vino Blanco: 50 cc
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Habas: 150 g
Ricotta de oveja: 150 g
Cebolla de verdeo: 150 grs.
Carne de codorniz: 150 g

Salsa

Uvas blancas: 100 g
Ajo: 2 Dientes
Romero: 1 Rama
Vino blanco seco: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Miel: 20 grs.

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Deshuese las codornices y corte en juliana.
- Corte las cebollas de verdeo en juliana.
- Blanquee las arvejas y las *habas* en agua hirviendo salada con bicarbonato, por unos minutos, retire y pase por agua helada.
- Limpie y corte los champignones en láminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque la carne de las codornices a *dorar* con sal y pi mienta.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol
- Retire y reserve.
- En otra sartén con aceite de oliva y *manteca*, rehogue las cebollas de verdeo durante algunos minutos
- Agregue los champiñones, sal y pimienta.
- Coloque en un bowl y agregue la carne de codornices, deje enfriar y mezcle con la *ricota* de oveja, los huevos, el queso parmesano rallado, nuez moscada rallada, las arvejas y las *habas* previamente blanqueadas, sal y pimienta.

Armado

- Disponga sobre la mesada las hojas de masa philo intercalándolas con *manteca* clarificada.
- Coloque el relleno sobre la masa y enrrolle como un canelón, pinte con *manteca* clarificada y lleve al horno precalentado a 180° a *gratinar* durante 7 minutos.

Salsa

- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Pele las uvas, corte al medio y retire las semillas.
- En una *cacerola* coloque la miel, el *ajo*, vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Agregue las uvas, condimente con sal y pimienta, añada el *romero* y cocine a fuego lento durante algunos minutos.

Presentación

- En un plato sirva el strudel en porciones, rocíe con la salsa y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strudel-di-quaglie-con-verdure-strudel-de-codornices-con-verduras