

# Strudel Mediterráneo Salado

Tiempo de preparación: 120 Min



# Ingredientes

### Para el relleno:

Manteca: Cantidad necesaria

Berenjena: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

**Zucchini**: 1 Unidad **Ricotta entera**: 300 g

Panceta ahumada: 100 g

Morrón amarillo: 1 Unidad

Ajo picado: 2 Dientes

Migas de pan tostadas: 50 g

Morrón Rojo: 1 Unidad

Tomillo: Cantidad necesaria

### Para la masa:

Agua tibia: 125 cc

Manteca: 60 g
Sal: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 300 g

# Preparación de la Receta

### Para la masa

- Tamizamos la harina y agregamos 1 cucharadita de sal fina.
- Luego, formamos una corona, agregamos el *huevo* y el agua tibia.
- Tomamos la masa e incorporar la manteca.
- Sobamos la masa durante 10 minutos golpeándola sobre la mesada.
- Dejamos reposar envuelta en un film pincelado con *manteca* durante 30 minutos, por lo menos, en ambiente cálido.
- Pasado ese tiempo, estiramos la masa con las manos enharinadas sobre un mantel hasta obtener una superficie aproximada de 1metro cuadrado.

### Para el relleno

### cortamos en bastones el morr&oacute

- N amarillo, el rojo, el zucchini y la berenjena.
- Luego, calentamos una sartén con *manteca* y aceite de oliva, agregamos 2 dientes de *ajo* picados y los vegetales en bastones.
- En otra sartén, y, a fuego medio, desgrasamos la *panceta* ahumada cortada en bastones e incorporamos a los vegetales.
- Estiramos la masa de strudel hasta llegar a un metro aproximadamente
- Pincelamos con aceite de oliva y añadimos miga de pan tostado.
- Luego, agregamos el relleno de vegetales con *panceta*, *ricota* fresca cortada en bastones grandes y un poco de *tomillo* dejando los bordes liberados.
- Enrollamos la masa y pincelamos con aceite de oliva
- Llevamos a una placa enmantecada y cocinamos a 180°C durante 30 minutos.
- · Retiramos y servimos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/strudel-mediterraneo-salado