



Consejo del chef

Antes de rellenar y dar forma a tu strudel, espera a que el relleno se enfríe, así podrás trabajar mejor sobre la masa filo.

Raciones para 1

4 Láminas de masa filo

5 Chalotas

500 gr Setas variadas

100 gr Jamón serrano picado

2cc Cebollino picado

50 gr Mantequilla

Tomillo fresco

Sal

Pimienta

- 1 Coloca la primera capa de masa filo sobre la mesa y pintar con la mantequilla derretida. Coloca encima la segunda capa, pincelar otra vez y así hasta haber apilado cuatro láminas de masa filo.
- 2 En una sartén con aceite de oliva, pochar la chalota cortada en juliana.
- 3 Agregar las setas picadas y cocinar hasta que no pierdan agua.
- 4 Añadir el jamón picado y el cebollino y cocinar unos minutos más. Reservar.
- 5 Extender el salteado de setas sobre la masa filo y cerrar formando un rulo.
- 6 Pintar la superficie con mantequilla y hornear a 200°C durante 10 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/strudel-setas-navidad/>

COOKING
LOVERS 