Strudel relleno de setas para Navidad



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 200ºC durante 10 minutos.

Notas del Chef

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