



Loleta

Life, Market & Cooking



Strudel de setas

- **Nivel de dificultad: Intermedio**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 50 min.**

Ingredientes

Para el **strudel**:

- 3 puerros o 3 chalotas picadas 1,00 €
- 1/2 paquete de cebollino 0,37 €
- 1 kg de setas variadas (Esta receta es tan agradecida, que puede hacerse con setas congeladas surtidas). No hace falta que sean frescas, por lo que el plato sale muy bien de precio. 1,85 €
- 50 grs de mantequilla 0,26 €
- 200 grs de jamón serrano picado 2,39 €
- 1 huevo 0,08 €
- 6 hojas de pasta filo 0,99 €

Para la **salsa**:

- Unos granos de pimienta rosa 0,10 €
- Un vaso de caldo de carne 0,22 €
- 200 ml de nata líquida 0,44 €
- 1/2 paquete de cebollino 0,37 €

Total: 8,07 € a dividir entre cuatro, **2,01 €/persona**. ¿Qué mejor precio para un plato tan conseguido?.

Utensilios

- Cacerola o sartén grande
- Horno
- Vitrocerámica o cocina de gas
- Cuchara de madera, tablas de cortar, un cuchillo afilado, recipientes varios, etc.





Loleta

Life, Market & Cooking



- Pincel para pintar la pasta
- Papel vegetal de horno

Maridaje

Finca Resalso, de las Bodega Emilio Moro (D. O. Ribera del Duero) Crianza 2010. Vino tinto joven, de uva 100% Tinto fino y cuatro meses en barrica de roble francés. Me gusta porque pese a ser joven, y notarse, mantiene un fondo de madera muy sutil (y me gusta los que saben a madera). De precio además, está bien. Precio: 7,50 €

Preparación

1. Encender el horno a 180° C.
2. En una sartén grande pochar a temperatura media los puerros o las chalotas bien picaditos con la mantequilla. Rehogar bien hasta que la verdura esté blanda pero sin llegar a dorarse.
3. Cuando los puerros estén listos, añadir las setas. Si las hemos comprado congeladas, no hay que descongelarlas antes, sino que podemos echarlas directamente. Rehogar a fuego medio hasta que se haya evaporado todo el líquido.
4. Una vez se haya evaporado, añadimos el jamón picado y le damos vueltas durante un minuto. Añadir entonces el cebollino picado y rehogar durante un minuto más a fuego medio. Añadir un poco de pimienta negra molida y rectificar de sal.
5. Pasamos ahora a montar el strudel. Derretir la mantequilla en el microondas a máxima potencia tapando el recipiente con papel film para que no salte.
6. Cogemos una hoja de pasta filo con cuidado de que no se rompa (si se rompe un poco, no pasa nada, porque vamos a superponer 6 hojas).



Loleta

Life, Market & Cooking



7. Colocar la hoja sobre una superficie plana espolvoreando un poco de harina. Con la ayuda de un pincel de cocina, pintar con la mantequilla derretida la superficie de la hoja. Cuando esté totalmente pintada, colocar encima otra hoja de pasta filo y pintarla de nuevo con mantequilla. Esto hay que repetirlo hasta tener un total de 6 hojas de pasta filo superpuestas una encima de otra.
8. Poner la mezcla de las setas en un lado de la masa, dejando sitio para poder meter los bordes de la pasta.
9. Comenzar a enrollarlas por un extremo para formar un paquete (el remolino).
10. Una vez formado el paquete colocar sobre una hoja de papel vegetal en una bandeja de horno y pintar con mantequilla.
11. Hornearlo a 180°C hasta que esté dorado (unos 15-20 minutos)
12. Mientras el strudel se hornea, pasamos a hacer la salsa. En un cazo ponemos a calentar a fuego medio la nata con el caldo de carne hasta que hierva. Añadimos el cebollino picado y la pimienta rosa, y lo dejamos hervir a fuego medio hasta que reduzca a la mitad. Quedará una salsa muy concentrada. Rectificar de sal.
13. Una vez esté dorado, lo sacamos del horno y con ayuda de un cuchillo de sierra y muy delicadamente para que no se rompa, lo cortamos en porciones. Colocamos un trozo en un plato y lo cubrimos con un poco de salsa. Decorar con algunos tallos de cebollino. ¡Que lo disfrutéis!