

STRUDEL CLÁSICO DE MANZANA, NUECES Y UVAS PASAS -CARLOS ANDRÉS MARTÍN BREGLES

INGREDIENTES:

- 6 láminas de masa filo comercial
- 600 g de manzanas golden
- 40 g de azúcar blanco
- 15 g de mantequilla
- 50 g de nueces peladas y picadas
- Canela, jengibre y nuez moscada
- 40 g de pasas sultanas
- 25 ml de ron
- Zumo de 1/2 limón
- 15 g de mantequilla
- 20 g de pan rallado
- Azúcar glass

INSTRUCCIONES:

Pre-elaboración (pasos previos a empezar el cocinado)

1. Poner las uvas pasas en el ron hasta momento de uso.
2. Pelar y cortar las manzanas en cubitos medianos.
3. Picar las nueces si están enteras
4. Poner a calentar la mantequilla para uso posterior.
5. A final de la cocción del relleno, precalentar el horno a 180 ° C.

Elaboración

1. En una sartén, poner los cubitos de manzanas a cocer.
2. Agregar el pan rallado y el azúcar blanco. Dejar cocinar unos 10 minutos.
3. Agregar fuera del fuego las uvas pasas escurridas y las nueces.
4. Para darle un toque y no se queme, agregar canela, jengibre y nuez moscada.
5. Con la mantequilla derretida, usar un pincel para pasar por encima de cada hoja de masa filo, apilando sólo 5 de las 6.
6. Poner el relleno de manera cuantiosa y bien distribuida por un lateral de la masa que quede más arriba.
7. Cerrar con fuerza por los laterales y enrollar para darle forma de brazo de gitano.
8. Con la que queda de la masa filo, usarla para reforzar los extremos para que no se salga nada a la hora de hornear.
9. Hornear por 20 a los 180° C.
10. Una vez que termine, echar azúcar glass por encima una vez haya enfriado.