

## Recetas de rechupete

# Strudel o Apfelstrudel de manzana, nueces y piñones.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS | 0,75 EUROS/PERSONA | LABORIOSO | 8 PERSONAS

### INGREDIENTES

300 g de pasta filo "Feuilles de FILO" (7 hojas)

8 manzanas grandes tipo Golden o Reinetas

150 g de azúcar (100 g para el relleno y 50 g para hacer azúcar glass)

1 cucharada de zumo de limón

50 g de nueces y 25 g de piñones

1 cucharada de canela en polvo (15 g)

1 cucharada de esencia de vainilla líquida (15 ml)

1/2 cucharada de pimienta negra molida, cardamomo molido y nuez moscada (10 g aprox todo)

1 huevo y 1 cucharada de leche entera (15 ml)

1 chupito de ron (opcional)

150 ml de mantequilla



El strudel de manzana es un postre tradicional de la cocina austriaca y sur de Alemania, cuyos orígenes podrían remontarse a antiguas recetas de las cocinas bizantina, armenia o turca. La palabra "**Strudel** (<http://es.wikipedia.org/wiki/Strudel>)" significa remolino en alemán y combina el sabor de los frutos secos con casi cualquier tipo de relleno, en este caso con fruta: **Apfelstrudel** (</wiki/Apfelstrudel>) o strudel de manzana.

Este fin de semana me he animado preparando dos tipos, uno de manzana y otro al que he añadido pera. El relleno de hoy es parecido al de la anterior **empanada de manzana** (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-manzana-pera-y-canela/2304/>), me encantó el sabor de las especias que le añadí y os aseguro que es un relleno que no defrauda, espero que os guste. También os podéis atrever con otras frutas: la manzana casa bien con peras, melocotón y fresas, incluso con la zanahoria como en otra receta de este blog: **strudel de manzana y zanahoria**

Para darte un servicio personalizado Recetas de rechupete utiliza cookies propias y de terceros. Si sigues navegando entente [Cookies](#) [Aceptar](#)

## PREPARACIÓN DEL APFELSTRUDEL:

01. Pelamos y descorazonamos las manzanas, las que mejor le van a esta receta son las golden o reinetas. En mi caso he utilizado un montón de pequeñas manzanas un poco ácidas que me regaló mi padre en la anterior visita a Galicia. En el puente de todos los santos me traeré otra caja, así que tendremos muchas más recetas con manzana :)

02. Las cortamos en trozos no muy grandes, desechamos el corazón de la fruta y añadimos el limón para que no se oxiden.



03. Sacamos la mantequilla de la nevera para que vaya cogiendo temperatura.

04. En un recipiente apto para microondas incorporamos los trozos de fruta, 2 cucharadas de azúcar, una de canela y media cucharada de cardamomo, nuez moscada y pimienta negra recién molida, estas 3 últimas especias le van a dar una intensidad increíble a la fruta. Añadimos también una cucharada de esencia de vainilla y un chupito de ron, removemos con las manos para que se mezclen bien todos los sabores. Incluso sin hornear huele que te mueres.

05. Metemos el recipiente con su tapa entreabierta en el micro durante 10 minutos a potencia alta. Obtendremos los trozos de fruta pochados con todo el sabor y aroma de las especias. Dejamos enfriar y reservamos. Con esto ya tendremos el relleno preparado (lo mejor es prepararlo de un día para otro, lo dejamos enfriar en la nevera y así es más fácil trabajar con él).

06. Precalentamos el horno a 220° para que vaya cogiendo temperatura.

07. Empezamos con la masa filo, es un poco complicada de trabajar pero una vez que le coges el truco a la primera lámina todo mejora sustancialmente. Derretimos un poco más de mantequilla en el micro a temperatura baja durante un 1 minuto, si tenemos tiempo de **clarificarla** (<http://webosfritos.es/2010/10/como-se-clarifica-la-mantequilla-y-para-que-sirve/>) mucho mejor. Cuando esté líquida preparamos la zona de trabajo: el tazón con la mantequilla, un pincel de silicona, un trapo de algodón fino, la masa y el relleno.

08. Encima del trapo ponemos la primera lámina de masa filo (cuidado que es muy fina y se rompe con facilidad al manipularla) y la untamos de mantequilla con el pincel, repetimos poniendo una nueva lámina encima y volviendo a untar. Así sucesivamente hasta juntar 3 o 4 láminas.

Para darte un servicio personalizado Recetas de rechupete utiliza cookies propias y de terceros. Si sigues navegando entente [Cookies](#) [Aceptar](#)

09. Añadimos el relleno sobre la masa estirada y comenzamos a enrollarla con la ayuda del trapo, primero los bordes, doblándolos hacia dentro como si fuese un pañuelo y luego al estilo del sushi, de derecha a izquierda presionando con el trapo. Nos tiene que quedar como si fuese un brazo de gitano pero de masa filo. Os enlace un [vídeo](http://www.youtube.com/watch?v=svBu6zDjxKs) (<http://www.youtube.com/watch?v=svBu6zDjxKs>) donde podéis ver como se hace (en el minuto 4:50 es donde enrolla el strudel), está en alemán pero basta con ver la técnica.
- 
10. Batimos el huevo y mezclamos con la leche. Pintamos la superficie del strudel antes de meterlo en el horno. Como en la [empanada de manzana y pera](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-manzana-pera-y-canela/2304/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-empanada-de-manzana-pera-y-canela/2304/>), lo mejor es el truco de las gotas de leche al huevo para que no se quemase enseguida y aguante mejor.
- 
11. Colocamos el strudel en una hoja de papel de horno y lo introducimos en una bandeja en el fondo del horno a 190° C durante 25 minutos hasta que torne en un color dorado. Si vemos que comienza a tostarse demasiado, retiramos. Sacamos del horno y dejamos que se enfríe. Adornamos con un azúcar glas y una bola de helado de vainilla. Os aseguro que es un postre increíble, la textura tierna de la fruta, el crujiente de la masa filo y el contraste del frío del helado.

### Masa filo, consejos de utilización y horneado:

La pasta filo es de origen oriental, es básica en la cocina griega y turca, siendo la base del delicioso [baklava](http://www.recetasderechupete.com/receta-de-baklavas-griegos-caseros/711/) (<http://www.recetasderechupete.com/receta-de-baklavas-griegos-caseros/711/>), uno de los postres que más me gusta de la cocina árabe. Me encanta la pasta filo por lo versátil que es en la cocina. Sus usos son múltiples, ya sea para preparar comidas saladas o dulces. La pasta filo es una masa muy laboriosa que al final se trabaja en hojas de masa muy finitas y el que se utilizan varias capas para la elaboración de la receta.

Es una de esas masas que se utilizan en recetas crujientes que se preparan al horno. Al igual que con el hojaldre el horno **no debe estar nunca frío** cuando metemos la masa pero al trabajarla debe estar lo más fría posible. Debemos evitar que se exponga al aire mientras no trabajamos con ella y cuando tengamos todo preparado tal como comento en la receta sacarla de la nevera, el frío le va genial.

Se prepara pintando cada hoja con mantequilla en estado líquido, si está clarificada mucho mejor.

La pasta filo cuando está horneada se rompe con mucha facilidad de forma que debemos servirla inmediatamente una vez horneada.

Para su conservación debe estar herméticamente cerrada en la nevera, aguanta unos 3 meses. También podríamos congelarla aunque se suele agrietar un poco al descongelar y luego es más difícil de trabajar.

La temperatura ideal para hornear la pasta filo es entre 190 y 200°C ni más ni menos. A menor temperatura no conseguirás un buen resultado y a mayor harás que se quemase.

Para darte un servicio personalizado Recetas de rechupete utiliza cookies propias y de terceros. Si sigues navegando entendemos que aceptas el uso de cookies. [Cookies](#) [Aceptar](#)