

www.lavidaesdulce.net

Que les puedo decir de este plato.....las fotos hablan por si solas, de verdad esta receta es increíble! Muchas texturas y sabores que se mezclan a la perfección, verdaderamente este Strudel es como caído del cielo!

Esta receta es una adaptación de un plato que comí en el restaurante Margo con un toque de La Vida es Dulce, por supuesto.

La crocantes de la masa filo, la dulzura de la mermelada de cebolla, el suave amargor del queso Camembert más el intenso sabor de la mechada, que más les puedo decir..... son igual a la perfección!

La verdad es que es una receta fácil, se ve sofisticada pero es muy fácil!!!! Lo importante es tener todos los ingredientes listos y fríos antes de partir montando el Strudel. La masa filo la venden en todos los supermercados, todos los ingredientes son fáciles de encontrar y lo mejor de todo es que la mermelada de cebolla al Cabernet se hace en el microondas.

Anímense a preparar un plato de restaurant!!! Van a quedar como chef profesionales!!!!

Strudel de Carne Mechada con Mermelada de Cebolla al Cabernet y Queso Camembert

Receta Para 2 Strudel

Para la Mechada.....

1 kilo de Chocllillo

2 cads. de aceite de oliva

1 lata grande de tomates, enteros o picados (540 gramos)

1 cebolla cortada en gajos

1 zanahoria pelada y rallada

1 lata de tomates llena de caldo de verduras

1/2 lata de tomates con de vino tinto (puede ser blanco)

sal y pimienta

Para dos Strudel.....

8 láminas de masa filo

carne mechada

80 gramos de mantequilla

2 quesos camembert

semillas de maravilla para decorar

Para la mechada calentar el aceite de oliva en una olla a presión, limpiar el Chocllillo y sellarlo bien por todos lados, salpimentar, sacar de la olla y reservar. En la misma olla freír la cebolla con la zanahoria, agregar la lata de tomates, luego se llena la misma lata de tomates con caldo de verduras y luego media lata con el vino tinto, dejar que hierva y luego agregar la carne. Tapar bien y cocinar a fuego medio por 45 minutos, desde que la olla empieza a sonar. Si haces la carne en olla normal tienes que dejarla una hora y media desde que empieza a hervir, tapada. Luego desmenuzar la carne, devolver a la salsa y dejar enfriar completamente.

Precalentar el horno a 180 grados.

Para montar el Strudel, poner una lamina de masa filo en la lata del horno, luego pincelar con mantequilla derretida luego poner las otras tres láminas y hacer lo mismo. Poner la carne en uno de los lados de la masa, poner mermelada de cebolla a gusto y pedazos de queso Camembert, enrollar como sobre (ver fotos), luego pincelar con mantequilla y espolvorear con semillas de maravilla. Llevar al horno hasta dorar.