RecetaKA

STRUDEL DE MANZANA Y ZANAHORIA



Ingredientes para 6 personas: 1 rollo masa de hojaldre (rectangular) / 6 manzanas rojas / 3 zanahorias medianas / 50 g de pasas / 100 g de nueces / ½ copa de ron / 1 cdita de canela molida / 130 g de mantequilla / 3 cdas de azúcar / 2 yemas de huevo / 1 limón *(zumo)*

Para decorar: azúcar glas – Helado de vainilla *(opcional)*



Elaboración

1. Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños las manzanas. (rociarlas con limón). Despuntar y pelar las zanahorias. Rallarlas.
2. En una sartén calentar la mantequilla. Una vez derretida agregar los trozos de manzana.
3. Espolvorear con azúcar y canela. Dejar cocer durante aproximadamente 10'. Poner en remojo las pasas en el ron.
4. En una olla profunda y de fondo grueso hervir agua y agregar la zanahoria rallada. Retirar del fuego cuando esté tierna. Colar.
5. Cuando las manzanas estén tiernas agregar la zanahoria cocida, las pasas con ron y las nueces.
6. Cocinar durante 50. Retirar del fuego y dejar enfriar.
7. Extender sobre la mesa papel de cocina o film transparente. Colocar sobre el la masa de hojaldre.
8. Verter el relleno de manzana y zanahoria (frío) sobre la mitad de la superficie.
9. Levantar con cuidado un extremo del papel y enrollar cuidadosamente, apretando ligeramente con las manos para formar un rollo compacto.
10. Colocar el rollo montado sobre una bandeja con papel de horno y pintar la superficie con yema de huevo.
11. Hornear a 190º durante 30' o hasta que la masa esté ligeramente dorada.
12. Servir caliente, espolvoreado con azúcar glas y con una bola de helado de vainilla *(opcional)*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil