

STRUDELL DE PAVO Y CHAMPIÑONES CON PURE DE CASTAÑAS Y NARANJA



INGREDIENTES

600 g solomillos de pavo
Aceite de oliva
500 g champiñones
2 puerros
2 huevos
150 g jamón serrano picado
200 g caldo de pollo
50 g nueces
6 láminas pasta filo
60 g mantequilla
Semilla sésamo, perejil fresco
Sal, pimienta

PURÉ DE CASTAÑA Y NARANJA

1 kg castañas de calidad
500 ml de leche
Licor de naranja
50 ml de azúcar
Nuez moscada
Piel de media naranja
Una pizca Sal

MODO DE HACERLO

En una sartén y con un poco de aceite, dorar los solomillos de pavo troceados. Retirar y reservar.

Limpiar y laminar los puerros. Saltear en un poco de aceite hasta que estén pochados. A media cocción añadir los champiñones laminados y seguir estofando todo junto. Agregar el caldo de pollo y los solomillos de pavo y cocinar hasta que la carne esté hecha.

Retirar de la sartén y mezclar con los huevos batidos, el jamón picado, el perejil fresco y las nueces.

Derretir la mantequilla en el microondas y templar un poco para recuperar la mantequilla clarificada.

Pintar las láminas de filo con la mantequilla y poner una lámina sobre la otra. Extender en la bandeja de horno sobre papel antiadherente.

Colocar el relleno de pavo y demás ingredientes sobre un lado de la masa, hacer un doblez por cada lado e ir cerrando la masa a lo largo. Pincelar con el resto de la mantequilla y espolvorear con el sésamo.

Hornear durante 20-25 minutos hasta que la masa esté crujiente.

PURÉ DE CASTAÑA Y NARANJA

Con ayuda de una puntilla hacer un corte en unos de los laterales de la castaña y con cuidado, cortar también la piel interior, para que no revienten y se abran más fácilmente.

Saltear en una sartén y a medida que se vayan tostando, ir despegando la piel de las castañas en caliente. Cortar las castañas en láminas.

Cocinar las castañas con la leche, el azúcar, un chorrito de licor, la nuez moscada, la piel de naranja y la pizca de sal. Triturar y rectificar de textura y sal.

Servir el strudel de pavo con el puré en caliente.

VARIANTES

Sustituir el pavo por otras carnes como pollo, conejo, cordero, magret de pato. El relleno puede ser variado con verduras estofados como col, espárragos y se le puede añadir otros frutos secos como pistachos, piñones, avellanas. Envolver en pasta brick o en masa de hojaldre. El puré se puede hacer con manzanas y mermelada de castañas

CONSERVACION

Una vez horneado se recomienda su consumo inmediato pero se puede tener hecho y templar en el horno unos minutos antes de consumir. El puré se conserva 3-4 días en la nevera.