

STRUDEL DE SETAS AL ROMERO

Ingredientes para 4 personas:

1 cebolla picada en cuadrados pequeños
75. gr. de mantequilla
200 gr. de chorizo fresco
400 gr. de setas o champiñones en trozos pequeños
1 dl. de coñac
75 gr. de harina
1 cs de romero picado
100 gr. de queso curado rallado
4 láminas de pasta filo
25 gr. de mantequilla derretida para pintar la masa
1 huevo batido

- Pochar la cebolla en la mantequilla. Añadir el chorizo y los champiñones.
- Una vez salteado, añadir la harina y mezclar hasta conseguir una pasta homogénea. Rociar con el coñac y flambear. Añadir el romero.
- Dejar enfriar la mezcla.
- Precalentar el horno a 180 °C
- Separar las láminas de pasta sobre una superficie de trabajo y pintar con mantequilla entre ellas. Pintar los bordes con huevo batido.
- Colocar el relleno en el centro de las láminas de filo y espolvorear con el queso rallado.
- Doblar la masa sobre el relleno formando un rollo y colocar con la costura hacia abajo sobre una bandeja de horno. Pintar con el huevo batido restante.
- Hornear durante 10-15 minutos hasta dorado.
- Cortar en cuatro trozos y servir con una ensalada aliñada.