

Strudel de lomo ibérico con castañas



INGREDIENTES :

- 200 gr de lomo ibérico en tiras
- 1 lámina de hojaldre rectangular
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 100 gr de castañas
- 25 gr avellanas tostadas
- 25 gr piñones
- 1 cucharada de canela en polvo
- ½ limón
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de clavo molido
- 1 manzana Golden
- 30 gr mantequilla
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas de almendras laminadas
- Para emplatar: Queso manchego semicurado Artesano DOP Las Terceras

PREPARACIÓN:

Limpiamos las castañas con un cuchillo haciendo una pequeña muesca en la piel y las cocemos en agua salada a fuego suave durante 50 minutos. Las escurrimos, dejamos que se enfríen y las pelamos.

Salpimentamos la carne y la freímos en una sartén con dos cucharadas de aceite hasta que se dore y reservamos. Pelamos la manzana, la cortamos a dados y la regamos con zumo de limón.

Pelamos la cebolla y la picamos. Raspamos la zanahoria y la picamos. Rehogamos en la sartén las hortalizas con el aceite de la carne unos 8 o 10 minutos.

Añadimos las avellanas, las castañas, los piñones, las especias, la manzana y la mantequilla a la sartén, removiendo hasta que todo esté integrado. Cuando esté todo cocido, añadimos el lomo ibérico y removemos.

Extendemos el hojaldre y repartimos la mezcla anterior en la parte central de la lámina. Lo enrollamos formando un cilindro y lo cerramos. Pintamos la superficie con el huevo batido y repartimos las almendras fileteadas por la superficie.

Precalentamos el horno y colocamos el hojaldre en una placa forrada con papel de horno y lo cocemos a 100º durante unos 40 minutos hasta que se dore.

Servimos acompañado de unas cuñas de queso manchego semicurado Artesano DOP Las Terceras.