

RECETAS AL VAPOR

Strudel con queso ricota y cerezas

El queso ricota, las cerezas y el merengue forman una combinación espectacular en este delicioso strudel



Volumen de Agua	700 ml
Tiempo de cocción	35 minutos
Nivel de la bandeja	2
Función del horno	Turbo + 220 °C

INGREDIENTES PARA LA MASA

- . 250 g de azúcar
- . 5 cucharadas de aceite
- . 125 ml de agua caliente
- . Sal

INGREDIENTES EL RELLENO

- . 2 huevos
- . 75 g de azúcar

- . 250 g de queso ricota
- . 350 g de guindas (peso escurrido)
- . 75 g de mantequilla
- . 59 g almendras laminadas
- . Azúcar glas

PREPARACIÓN (4 personas)

- a) *Amasar la harina, el aceite, el agua caliente y la sal hasta obtener una masa brillante y elástica. Formar una bola y dejar reposar durante 20 minutos envuelta en paño húmedo.*
- b) *Separar las claras de las yemas. Mezclar en un cuenco las yemas con la mitad del azúcar y con el queso ricota.*
- c) *Llevar las claras a punto de nieve con una batidora de mano y añadir el azúcar restante. Seguir batiendo hasta que adquiera un brillo blanquecino.*
- d) *Incorporar el huevo batido a la mezcla de ricota y añadir las cerezas.*
- e) *Derretir la mantequilla. Estirar con el rodillo la masa de strudel hasta que esté muy fina y colocar sobre un paño de cocina. Estirar la masa con las manos hasta que esté fina como el papel.*
- f) *Cortar la masa con forma de rectángulo y pintarla con la mantequilla derretida. Distribuir el relleno de ricota en la quinta parte superior de la masa, dejando de 2 a 3 cm de margen a cada lado.*
- g) *Esparcir la mitad de las almendras laminadas sobre el relleno. Después, curvar la masa por los lados y enrollar con la ayuda de un paño de cocina. Pintar la bandeja del horno con mantequilla derretida y colocar el strudel encima. Pintarlo generosamente con mantequilla derretida y espolvorear las almendras restantes.*
- h) *Hornear el strudel en el nivel 2 del horno con el programa Turbo a 220 °C durante 25 minutos. Al finalizar, volver a pintar con mantequilla derretida y espolvorear el azúcar glas.*
- i) *Cortar en 4 porciones con un cuchillo de sierra y servir acompañado de nata montada.*