INGREDIENTES

500 g patatas cerosas medianas peladas y en dados de 2,5 cm

1 cucharada de mantequilla

100 g de setas shiitake sin peciolos y cortadas en cuartos

1 ramillete de perejil fresco u hojas de cilantro picados

1 cucharada de salsa de soja

Sal y pimienta

1 yema de huevo

2 láminas de 30 cm x 25 cm de pasta filo o pasta para strudel

COCCIÓN

25 min / 12 min

96 / 190

Vapor solo

Turbo

Nivel del horno 2

500 ml

STRUDEL DE PATATAS Y SETAS SHIITAKE

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

1 Coloca las patatas en dados en la fuente de horno perforada (suministrada con el horno) y cocina al vapor en el nivel 2, con el programa “Vapor solo” a 96 °C durante 25 minutos o hasta que estén tiernas. Saca del horno y deja que se enfríen.

2 Derrite la mantequilla en una sartén grande y fríe los dados de patata durante unos minutos; a continuación, agrega las setas shiitake cortadas en cuartos y saltea durante un minuto aproximadamente. Agrega el perejil picado (o el cilantro), la salsa de soja y salpimienta. Retira del fuego y reserva.

3 Bate la yema de huevo con una cucharada de agua y dispón las láminas de pasta en una superficie de trabajo.

4 Vierte la mitad de la mezcla de patata a lo largo en cada lámina de pasta. Forma 2 rollos, remetiendo los extremos, y coloca en una bandeja forrada de papel de horno.

5 Hornea el strudel en el nivel 2, con el programa “Turbo” a 190 °C durante 12 minutos o hasta que se dore un poco y tenga aspecto crujiente.

Presentación

Corta porciones del strudel con un cuchillo de sierra y sirve con ensalada verde aliñada.