Strudel de Huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
15 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

8pza. Huevo San Juan

80ml leche 500gr.

Pasta hojaldre

1pza. Huevo San Juan para barnizar

Cantidad necesaria: Mantequilla, sal y pimienta

Preparación

– Quebrar los huevos San Juan sobre un bowl.

– Con la leche se mezcla con los huevos San Juan con leche, esto hará que los huevos revueltos salgan más suaves y conserven humedad para el horneado posterior, si la flama está muy alta, el líquido puede separarse de los huevos ya cocidos. – Batir la mezcla hasta que se haya integrado perfectamente.

– Calienta el sartén a fuego medio. derretimos la mantequilla.

– Cuando la mantequilla empiece a burbujear, vierta los huevos en el sartén. Inmediatamente baja la flama a medio-bajo.

– Salpimientar al gusto. No mover el sartén inmediatamente es recomendable que esperar a que los huevos empiecen a asentarse antes de que empieces a revolverlos.

– En este punto se puedes agregar queso rallado, champiñones salteados, jitomate picado, o cualquier cosa que te guste.

– Con una pala de madera o espátula, empezar a envolver el huevo de las orillas hacia el centro del sartén, formando coágulos grandes y suaves.

– Sigue moviendo tu pala sobre el fondo del sartén para revolver los huevos conforme se van cociendo.

– Se empezara a ver el fondo del satén conforme la cuchara abre un camino a través de los huevos.

– Cuando los huevos se vean aún húmedos, pero cocidos, amontónalos cuidadosamente en el centro del sartén y retiramos de fuego. Reservamos.

Nota: Si prefieres consumir menos calorías, puedes utilizar sólo claras San Juan y sustituir la mantequilla por aceite.

– Extender la pasta hojaldre en forma de rectángulo y con un grosor de 5 milímetros aproximadamente. Dejar reposar 20 minutos para evitar que se encoja durante el horneado.

– Colocar el huevo a lo largo de la pasta y enrollarla sin apretar.

– Serrar las orillas con a poco de huevo San Juan (crudo) y la ayuda de una brota para evitar que se abra.

– Colocar sobre una charola y barnizar con el huevo restante con el que se pegaron las orillas.

– Hornear a 210°c. por 30 minutos.

– Retirar del horno y porcina para servir.

Nota: Se puede acompañar con frijoles refritos y salchichas fritas. Decorar con jitomate y aguacate.