

Strudel con Kiwis Zespri

Ingredientes

Para elaborar la masa del *strudel* necesitaremos:

- 5 obleas de pasta filo
- 40 g de mantequilla derretida
- 50 g de azúcar *glacé*
- 1 huevo batido

Para preparar el relleno de nuestro *strudel* serán necesarios:

- 500 g de kiwis Zespri SunGold pelados
- 35 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 1 palo de canela
- 40 g de uvas pasas
- 40 g de nueces peladas
- 30 g de brandy



Preparación del relleno:

1. Para preparar el relleno de nuestro *strudel*, cortamos en trocitos pequeños los kiwis Zespri SunGold una vez pelados. Después, los añadimos en una sartén con la canela, las nueces, las pasas, la mantequilla y el azúcar y lo cocinamos al fuego, salteándolo para una cocción homogénea pendientes de que no se queme.
2. Una vez evaporado el líquido que aparece durante la cocción, ¡flambeamos! Para ello, añadimos el *brandy* y prendemos con un mechero fuera del fuego, con la campana extractora apagada. Con sumo cuidado, flambeamos el relleno y ponemos de nuevo al fuego hasta evaporar la llama, la apagamos y dejamos que se temple. Por último, lo dejamos enfriar en la nevera durante 2 horas... ¡Y ya estaría listo nuestro relleno de *strudel* con Zespri SunGold!

Preparación de la masa:

3. En primer lugar, extendemos la oblea de pasta y untamos sobre cada mitad una capa fina de mantequilla. Por último, espolvoreamos azúcar *glacé*. Plegamos a la mitad, como si fuera una hoja de cuaderno y repetimos la misma operación con cada oblea para finalmente juntarlas como un libro, consiguiendo así una masa firme y con sensación hojaldrada.

Y para terminar... ¡montamos!

4. Colocamos el relleno de kiwi Zespri SunGold dentro de las obleas de masa plegadas, y las enrollamos con cuidado sobre sí mismas, como si de un sobre se tratara, impregnando todos los bordes con huevo batido. Colocamos el paquete sobre una bandeja con papel de horno y pintamos con un pincel toda su superficie con huevo batido antes de hornear.
5. Metemos la bandeja en el horno caliente durante 30 minutos a 160° C. Para terminar, retiramos con mucho cuidado sobre una rejilla, dejamos que se atempere y espolvoreamos con azúcar *glacé* por toda la superficie. Y ya estaría listo para disfrutar aún templado.

Mejor acompañado

Prueba a acompañar tu porción de *strudel* con una buena natilla casera de vainilla o un helado del mismo sabor para darle un contraste delicioso. Los menos golosos, pueden reducir la cantidad de azúcar un 20%. ¡El kiwi Zespri SunGold ya es dulce de por sí!