

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Strudel de verduras de invierno y Brugge D'Or

Strudel de verduras de invierno y Brugge D'Or

Ingredienten:

- 1 kg de calabaza, sin pepitas
- 3 tupinambos
- 1 chirivía
- 2 chalotas
- 1 plancha de hojaldre
- 1 cucharada de semillas de comino
- 15 ramitas de tomillo, sólo las hojas y un poco más para adornar
- Sal marina y pimienta negra
- 100 g de Brugge D'Or, en tiras
- 1 yema de huevo, batida con un chorrito de leche

Bereiding:

- Precaliente el horno a 180 °C.
- Limpie la calabaza, los tupinambos y la chirivía y córtelos en trozos de +/- 1 x 1 cm.
- Ponga a cocer agua con un poco de sal y escalde las verduras durante 3 minutos. Vacíe, aclare con agua fría y deje que escurran bien. Séquelas bien con papel de cocina. Pele las chalotas y córtelas en aros finos.
- Corte la plancha de hojaldre en forma de cuadrado de +/- 30 x 20 cm. Póngala sobre papel de horno con el lado horizontal hacia usted. Haga un corte poco profundo (sin llegar a cortar del todo) a 1/3 y 2/3. Haga una incisión en la parte exterior cada 1 cm de forma que queden tiras a ambos lados.
- Coloque las verduras en el centro de la masa. Espolvoree comino y tomillo por encima. Añada sal y pimienta en abundancia. Ponga el Brugge D'Or por encima.
- A continuación cierre el strudel: comience por arriba y cierre primero el lado izquierdo oblicuamente por encima del rellenoA continuación doble el lado derecho. Repita hasta que todo quede por debajo.
- Coloque el strudel en una bandeja de horno con papel de horno y pínelo con la mezcla de yema de huevo con ayuda de una brocha.
- Hornéelo 35 minutos en el horno precalentado hasta que se dore.
- Adorne el strudel con un poco de tomillo y sívalo con una ensalada verde.

4 personen

60 min

Plato principal

2.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/strudel-de-verduras-de-invierno-y-brugge-dor-0>