

# Strudel de pera al oloroso

RECETA DE CRISTINA SAMBRUNO

## Ingredientes

- 1200 gr pera conferencia
- 30 gr mantequilla
- 60gr azúcar moreno
- 100 ml Oloroso Chef
- 50 gr nueces y 50 gr almendra en láminas
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita canela en polvo
- Pasta philo

## Preparación del relleno

1. Pelar, descorazonar y cortar en dados pequeños las peras.
2. Derretir la mantequilla en un rondón y cocinar a fuego bajo los dados de pera.
3. Cuando la pera comience a transparentar, agregar el azúcar.
4. Añadir el vino, las nueces picadas y las almendras en láminas.
5. Cuando el alcohol haya evaporado, añadir la miel y la canela.
6. Cocinar hasta que la pera quede transparente y listo.

## Preparación del rollo

1. Pincelar mantequilla en una lámina de pasta philo y enrollar 150 gr de relleno, dando como resultado una especie de hojaldre.
2. Cuando esté listo congelar.
3. Para regenerar, meter 2 min en microondas y 7 min en horno a 180°.

\* **Consejo:** congelar el relleno para que así sea más fácil montar el rollo.



## Crema de almendras

### Ingredientes

- Azúcar 300 gr
- Almendras 300 gr
- 60 ml Oloroso Chef
- 60 gr miel

### Preparación de la Crema de Almendras

1. Realizar un caramelo de almendras, calentando en un cazo el azúcar y cuando empiece a coger color añadir las almendras. verter en un silpat y dejar enfriar.
2. Añadir a un cazo el vino y la miel y calentar a fuego suave para evaporar el alcohol.
3. Verter en thermomix el resultado del paso 1 y 2.

\* Para aligerar un poco la crema vamos a ligarla con una pequeña marca de crema pastelera.

## Ingredientes Crema Pastelera

- 100 ml leche
- 40 gr azúcar y 10 gr azúcar avainillado
- 1 yema de huevo
- Media cucharada de maicena

## Preparación

1. Verter la crema pastelera junto al resultado anterior y mezclar en la misma thermomix.