

STRUDEL DE PIÑA CON QUESO

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- 2 tazas de piña, cortada en cubos
- ¾ de taza de azúcar
- ½ taza de jugo de piña
- 1 raja de canela
- 1 ½ cucharadas de fécula de maíz, disuelta con 1 cucharada de agua
- ½ taza de pasitas
- ½ taza de nuez, troceada
- 1 paquete de queso crema, cortado en tiras (190 g)
- 500 g de pasta hojaldre
- 1 huevo batido

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, fríe la piña hasta que dore ligeramente, agrega el azúcar, el jugo de piña y la canela. Mezcla y cocina a fuego medio hasta que se caliente.
2. Añade la fécula de maíz previamente disuelta con agua, las pasas y las nueces, sin dejar de mover cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente. Retira del fuego y deja enfriar.
3. En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre hasta obtener 1 cm de grosor. Corta un rectángulo, colóca un poco de relleno de piña y un poco de queso crema en el centro, barniza con el huevo las orillas, cierra formando un rollo y presiona los extremos para evitar que se abra.
4. Colóca en una charola previamente forrada con papel encerado y hornea durante 30 minutos o hasta que la pasta dore ligeramente; retira del horno y ofrece.

Porciones:

8