KIKKOMAN

Strudel de remolacha y manzana

Tiempo total **85 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de prueba

Información nutricional (por porción)
4.048 kJ / 967 Kcal

Grasas: **38,7 g** Proteínas: **20 g**
Carbohidratos: **134,9 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Masa:

30 ml	de aceite de colza
150 g	de harina de trigo
1 cucharadita	de vinagre de arroz
30 ml	de agua
1	huevo

Relleno:

40 g	de mantequilla
40 g	de sémola
1	manzana
1	remolacha hervida
1 pellizco	de canela
1 cucharada	de extracto de vainilla
1 pellizco	de cardamomo
40 ml	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
40 g	de pasas
1 cucharadita	de jengibre
30 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Salsa:

20 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
60 ml	de miel
30 ml	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
20 ml	de sake

PREPARACIÓN

Pasos 1

Masa:

30 ml de aceite de colza - **150 g** de harina de trigo - **1 cucharadita** de vinagre de arroz - **30 ml** de agua

Mezcle bien los ingredientes de la masa con la mitad del aceite durante unos 10 minutos si lo hace a mano o 3 minutos si utiliza un robot de cocina. Después de amasar, forme bolas, colóquelas en un bol y úntelas con el aceite restante. Déjelas reposar tapadas durante 30 minutos.

Pasos 2

Relleno:

1 remolacha hervida - **1** manzana - **40 g** de pasas - **40 g** de mantequilla - **40 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **30 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 pellizco** de canela - **1 pellizco** de cardamomo - **1 cucharada** de extracto de vainilla - **1 cucharadita** de jengibre - **40 g** de sémola

Ralle la remolacha con un rallador grueso, lave y corte en rodajas finas la manzana, mézclelas en un bol, añada las pasas. Caliente la mantequilla y fría la fruta durante 10 minutos.

En un bol aparte, mezcle la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman, la Salsa de Soja Kikkoman, la canela, el cardamomo, el extracto de vainilla y el jengibre picado. Añada a la fruta frita y mezcle, adicionando la sémola.

Pasos 3

1 huevo

Bata el huevo. Extienda finamente la masa del paso 1, distribuya por encima el relleno del paso 2, enróllelo y úntelo con el huevo batido. Hornee a 190 °C durante 30 minutos.

Pasos 4

20 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **60 ml** de miel - **30 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **20 ml** de sake

Coloque los ingredientes en una sartén y cuézalos durante 5 minutos. Ponga una porción del strudel templado en un plato y vierta la salsa por encima.