

# Strudel de manzana

Para esta receta de strudel he utilizado **la thermomix para hacer la masa**. Ya que la tengo, habrá que utilizarla ¿no?. Pero tranquilos, también se puede hacer sin ella.

El **truco de esta receta** está en el trabajo con la masa, **hay que dejarla muy fina cuando se extiende**, para que luego no sea muy pesado.



## INGREDIENTES:

Os dejo todos los ingredientes, pero utilicé una compota de manzana que tenía congelada para el relleno.

Para la masa:

1. 1 huevo
2. 50 g de mantequilla
3. 30 g de azúcar
4. 1 pellizco de sal
5. 100 g de agua
6. 300 g de harina

Para el relleno:

1. 150 g de azúcar moreno
2. 150 g de pasas de corinto
3. 100 g de nueces
4. 1 cucharadita de canela en polvo
5. 150 g de mantequilla derretida
6. 500 g de manzanas reineta, peladas y descorazonadas
7. 1 cucharadita de zumo de limón

## PREPARACIÓN:

Ponemos en el vaso todos los ingredientes de la masa excepto la harina y mezclamos durante **10 segundos en velocidad 4**.

Añadimos ahora la harina y amasamos programando **3 minutos, velocidad espiga**. Sacamos la masa del vaso y la envolvemos en papel film. La dejamos reposar unos 15 minutos.



Sin lavar el vaso, ponemos el azúcar, las pasas, las nueces y la canela. Programamos **5 segundos, velocidad 4**. Sacamos y reservamos.

Extendemos uno o dos pliegos de papel de horno (también nos sirve una tela blanca grande o un plástico) y extendemos sobre él la masa ayudándonos con un rodillo y con las manos. **Tenemos que conseguir una forma rectangular y dejar la masa fina**, con cuidado de no romperla.



Precalentamos el horno a 180º.

**Pintamos la masa** con la mantequilla derretida.

Ponemos en el vaso las manzanas con el zumo de limón y programamos **4 segundos, velocidad 4**.

Extendemos sobre la masa **el azúcar, las pasas y las nueces reservadas**.

Encima ponemos **las manzanas y la mantequilla derretida** que nos haya sobrado reservando un poco para luego pintar el strudel una vez formado.



Empezamos a **enrollar ayudándonos con el papel**, apretando al mismo tiempo con las manos. Antes de terminar de enrollarlo pintamos el extremo con un poco de agua para que quede bien pegado. **Dejamos la unión hacia abajo** para que al hornearlo no se abra.



Colocamos el strudel en una bandeja de horno que habremos cubierto antes con el papel de hornear que hemos utilizado para extender la masa.

Pintamos el strudel con la mantequilla derretida y lo **horneamos durante 40 o 45 minutos**.



Lo podemos **servir caliente o frío**, espolvoreando azúcar glas y/o canela en la superficie.

Estupendo como postre o merienda **¿Manos a la masa?**

---

# Ruta Cascos Star Wars Face the Force

Penúltimo día de la exposición Face the Force por las calles de Madrid. Esta mañana nos hemos levantado pronto, nos hemos puesto las zapatillas y **a por los 8 cascos de Star Wars!!!!**.

Hasta Trasgu se ha venido con nosotros!! por lo que teníamos que hacer todo el recorrido de la exposición y volver a casa andando. En total hemos hecho 19 km en 6 horas. Al final llegábamos cansadillos.

Con una mañana fresquita, pero muy soleada, se ha convertido el día en una experiencia muy divertida para nosotros y para quienes nos han visto.

La ruta realizada la podéis ver es este mapa:



Un bonito recuerdo!!!! Os dejo las fotos que nos hemos hecho con ellos.

1.- First Order Flametrooper – Estadio Santiago Bernabeu



2.- Captain Phasma – Plaza Colón



3.- First Order Stormtrooper – Puerta de Alcalá



4.- Stormtrooper – Museo Reina Sofía



5.- Imperial Pilot – Glorieta Santa María de la Cabeza



6.- Rebel Pilot – Madrid Río



7.- Resistance Pilot – Plaza España



8.- Darth Vader – Glorieta Bilbao



Fin de la ruta y de la experiencia!!!

---

## Proyecto Visas Marr – Vestido Interior

Poco a poco se va complicando el proyecto, pero también, va llegando lo último. **El vestido interior** lo he realizado con el mismo tejido y color que el velo. Voy a comenzar con las mangas, ya que también llevan al final el bordado pintado.

**Las mangas son estilo japonesas.** Aquí os deje el patrón que he utilizado. Mi medida de manga es de 62 cm de largo.



**En las mangas probé truquillos que me pasaron para pintar,** pero al final he tenido que dar más de una capa. No se si será por la pintura que he utilizado, o por el color. Pero después de varios intentos, creo que ha quedado bien.

**El corte del vestido es sencillo,** con pinzas al pecho cintura y detrás. No os muestro el patrón, ya que no lo tengo en imagen, lo hice calculando mis medidas e imágenes del vestido. **Esto es una primera prueba.** Gracias a [Susanitas Kids](#) y su maniqui, he conseguido adaptarlo.



Al final me ha quedado un poco suelto, pero no importa, así será más cómodo. Siempre podré ajustarlo, no hay problema.

Pues ya está acabado y **este es el resultado final. Está sin planchar.**



Y con todo lo que tengo realizado menos el cinturón.



Ahora toca lo difícil, el vestido exterior. Estoy buscando sitios donde puedan hacerme el estampado.

Ya os contaré mis progresos!!!! No queda ná!!!!

---

## Crema Calabaza Asada

Aprovechando que es la temporada y que apetece tomar algo calentito para comer o para cenar, **he preparado crema de calabaza de primer plato.**

Aunque no lo parezca, **asar la calabaza en el horno**, en vez de cocerla, le da un gusto muy especial.

Como siempre, es **una receta muy sencilla de preparar**, aunque hay que hacerla con bastante antelación, sobre todo, por el tiempo de asado en el horno. Hazla el día anterior, luego sólo tendrás que calentarla antes de servir.



## INGREDIENTES:

1. 400 gr de calabaza asada
2. 2 Ajos
3. Pimienta negra
4. 150 ml de caldo (puede ser de carne, de ave o verduras)
5. 100 a 300 ml de leche (según guste más espesa o líquida)
6. Sal
7. Aceite de Oliva

## PREPARACION:

**Limpiamos bien la calabaza y la cortamos en trozos. En una fuente apta para el horno la ponemos acompañada de los ajos, aderezada con aceite, pimienta negra y sal.**



**Hornear la calabaza a 180°C durante 60 min. aproximadamente, hasta que esté tierna y un poco tostada.**

Pasarla entonces al **vaso de la batidora** junto con el caldo, la leche y un poco de aceite de oliva.

**Triturar hasta obtener una crema fina** y probar por si es necesario rectificar de sal.



Se puede acompañar con picatostes o cebollino o cilandro.

**¡Buen provecho!**

---

## Trasgu y el Addison

Comienzo una nueva sección en mi blog. Nos acabamos de enterar que Trasgu padece la enfermedad de Addison. La verdad que la noticia nos ha caído como un jarro de agua fría. Pero no nos podemos venir abajo, hay que poner remedio y convertirlo en normalidad, así Trasgu tendrá una vida normal y nosotros también.



# ¿Sabéis que es la enfermedad de Addison?

Conocida científicamente como hipoadrenocorticismo, la enfermedad de Addison es simplemente un problema físico que impide a nuestro querido peludito, desarrollar ciertas hormonas imprescindibles para su organismo. Dichas hormonas son creadas de forma normal en animales sanos por las glándulas suprarrenales, pero los perros afectados por esta enfermedad no las producen.

Estas glándulas pertenecen al sistema endocrino del animal, producen hormonas esenciales para regular importantes procesos de su cuerpo, incluyendo su estado de ánimo, crecimiento, metabolismo y función de los tejidos... entre tantas.

El fallo puede ser debido a un problema cerebral, que no estimula las glándulas para que segreguen dichas hormonas o también puede ser debido a un problema en las propias glándulas, que les impida crear y liberar dichas hormonas.

Las principales hormonas que segregan estas glándulas son: glucocorticoides (cortisol) y mineralocorticoides (aldosterona), también son responsables de ciertas hormonas sexuales como los andrógenos o estrógenos.

# ¿Cuales son los síntomas?

Esta enfermedad es conocida por ser una gran imitadora de otras enfermedades, es decir, puede producir sintomatologías similares a otras enfermedades haciendo que los especialistas médicos (veterinarios) se confundan en muchas ocasiones. Es una enfermedad muy poco común, lo que la hace mas complicada de detectar en primera estancia.

Los perros afectados por esta enfermedad, pueden presentar problemas digestivos crónicos, caída de pelo, sensibilidad extrema en la piel o disminución del grosor de la misma, vómitos, disminución del apetito o aumento injustificado del mismo, aumento de sed (bebe mucha mas agua), aumento de micción (hace mucho pis), dolor abdominal, frecuencia cardíaca ralentizada, debilidad, apatía, perdida de peso injustificada....

Como veis, los síntomas pueden ser tantos y tan variados, que es normal que incluso los veterinarios se confundan ante esta enfermedad. La gravedad de los síntomas puede variar también, dependiendo del tiempo que el perro lleve enfermo y de los tratamientos que previamente haya recibido por estas patologías.

Los perros con enfermedad de Addison que no son tratados correctamente, pueden llegar a morir.

# ¿Cómo se detecta la enfermedad?

Su detección es muy sencilla, basta con dos sencillos análisis de sangre para determinar si nuestro perro padece esta enfermedad o no. De hecho, es tan sencillo realizar esta prueba que a nivel personal me extraña que muchos veterinarios no la realicen cuando se encuentran con los síntomas anteriormente descritos.

Se toma una muestra de sangre del perro, que se envía a laboratorio buscando el porcentaje de cortisol. Se le inyecta al perro una dosis de ACTH y se espera una hora, transcurrido este tiempo se vuelve a realizar la misma prueba sanguínea en busca de los niveles de cortisol nuevamente. Si las glándulas suprarrenales no han reaccionado ante la estimulación de ACTH desarrollando ciertos niveles de cortisol... el perro padece Addison sin lugar a dudas. Si los niveles de cortisol se han elevado considerablemente, el perro no padece Addison.

Como veis, es una prueba realmente sencilla, no invasiva y económica.

No se trata de una enfermedad infecciosa ni contagiosa, es simplemente un fallo en el organismo del perro afectado. No se puede contagiar a otros perros ni tampoco a humanos, como indicamos, no se trata de un virus.



# ¿Cuál es su tratamiento?

Aquí llega la buena noticia, con un simple tratamiento sustitutivo nuestro perro podrá tener una vida plena. Administrando artificialmente en forma de pastillas junto a la comida, la dosis correcta de las hormonas que las glándulas suprarrenales no generan, nuestro perro mejorará en muy poco tiempo y podrá tener una vida normal.

El tratamiento consta de corticoides en pequeñas cantidades (dependiendo del peso del perro, entre 0.5 mg y 5 mg diarios) y mineralocorticoides (igualmente la cantidad depende del peso del perro). El tratamiento es de por vida, pero muy probablemente podamos ir reduciendo los corticoides hasta eliminarlos por completo, con el tiempo.

Es el veterinario quien debe hacer un seguimiento de los avances y determinar la dosis adecuada para nuestro perro. Con el correspondiente tratamiento, nuestro perro no solo mejorará su calidad de vida, sino que podrá tener una vida normal y placentera.

## Así esta Trasgu

Hoy hemos comenzado con los corticoides, a la espera de un análisis de orina que tenemos que hacer. En una semana comenzaremos por mineralcorticoides. Todo sea por la salud y la calidad de vida para Trasgu.

Con esta sección quiero crear su diario, su evolución. La experiencia le puede venir bien a otras personas. Eso espero.