



Receta Solomillo Wellington

Paso a paso

En primer lugar se salpimenta la pieza de solomillo y se marca bien por todos los lados en una sartén caliente con un chorro de aceite.

Por otro lado, prepararemos el relleno, triturando bien los champiñones con la cebolla y el ajo y poniéndolos a sofreír en aceite con un poco más de sal y pimienta hasta que pochen. (Gordon Ramsey añade un puñado de castañas trituradas y tomillo fresco). Una vez pochadas, se añade el foie gras y se integra bien. Se deja enfriar.

Para el montaje, cubrimos el solomillo con una capa de mostaza y preparamos un buen pedazo de papel film encima de la encimera, sobre el que haremos una cama de jamón serrano o de parma. Encima del jamón serrano, untaremos la salsa de champiñones con el foie gras. Colocaremos el solomillo encima y lo enrollaremos hasta que tenga forma de caramelo envuelto. Llevamos el paquete a la nevera durante 15 minutos.

Por último, extendemos el hojaldre y ponemos la carne rellena, que acabamos de sacar de la nevera, encima del hojaldre para enrollar y sellar con huevo batido. Se introduce el hojaldre en un horno pre-calentado a 200 grados y se cocina alrededor de 30 minutos.

Y ya está listo para saborearlo!

Ingredientes

1 pieza de solomillo de buey, ternera o, si se prefiere, de cerdo

Hojaldre

Jamón serrano

Champiñones

Cebolla y ajo o chalotas

Mostaza

Foie gras

Sal y pimienta

Aceite

de Pili Sallent

