

SOLOMILLO WELLINGTON

- 1 solomillo de cerdo
- 1 placa de hojaldre
- 250 gramos de champiñones
- 1 lata de paté
- Lonchas de bacon
- 1 huevo

Para la salsa

- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 100 gramos de champiñones
- Caldo de carne o de pollo
- 1 cucharada de harina

Elaboración

1.- Comenzamos sellando el solomillo ibérico en una sartén a fuego fuerte. Salpimentamos y sellamos por todos los lados para que no suelten ningún jugo.



2.- Untamos de paté la plancha de hojaldre.



3.- Rehogamos los champiñones cortados en láminas.



4.- Incorporamos los champis a nuestra placa de hojaldre.



5.- Ponemos las lonchas de jamón y el solomillo.



6.- Cubrimos primero el solomillo ibérico de jamón como vemos y luego cerramos.



7.- Cerramos bien.



8.- Decoramos y pintamos de huevo para que se dore. Introducimos 35 minutos a 200° en el horno. Esto ya dependerá del grosor de vuestro solomillo, el mio era mediano, si es más grande a lo mejor necesita más.



9.- Para la salsa. Pochamos los champiñones, la cebolla y la zanahoria a fuego lento. Una vez pochado agregamos una cucharadita pequeña de harina y como 300 ml de caldo de carne o de pollo. Dejamos cocinar durante 15 minutos a fuego bajo. Una vez tenemos la salsa la podemos pasar por la batidora o dejarla tal y como está.