



Solomillo Wellington

Descripción

Se dice que el nombre de esta receta viene del primer duque de Wellington. Que, tanto en sus campañas como en las recepciones que daba en su residencia en Londres, presentaba de esta peculiar forma el solomillo.

Se la he visto preparar a Karlos Arguiñano, me parece una receta fácil y puede ser muy «resultona», la verdad es que la presentación es atractiva.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 800 gr de solomillo de ternera. O el que os guste.
- * 1 lámina de hojaldre. Ya sabéis, me gusta el del Lidl.
- * 200 gr de champiñones. Una bandeja de las del supermercado.
- * 2 chalotas. Puede ser también cebollas o cebolletas. Pero la receta original es con chalotas.
- * 2 dientes de ajo medianos.
- * 100 gr de paté. El que os guste, yo he puesto el de la foto.
- * 1 huevo.
- * 25 gr de mostaza. Lo mismo la que os guste.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta molida, perejil.

Preparaci3n:

Limpiamos los champi±ones y picamos finamente. Reservamos.
Troceamos finamente los ajos, las chalotas. Reservamos.

Salpimentamos el solomillo y lo ponemos en una olla o sartÃ©n, con aceite de oliva al fuego para que se selle.
Le vamos dando vueltas para que se dore por todas partes. Cuando estÃ© sellado todo por igual, retiramos.
Untamos con la mostaza y dejamos atemperar.





En una
olla

default watermark



calentamos aceite de oliva y pochamos los ajos y las chalotas. Cuando coja color añadimos los champiñones troceaditos, salpimentamos, espolvoreamos con perejil y dejamos que se hagan hasta que estén tiernos (tampoco que se hagan demasiado porque irán al horno). Retiramos del fuego y le añadimos el foie, removemos hasta que quede una mezcla homogénea y reservamos.

Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo, dejamos dentro del horno la bandeja que vayamos a usar para que se caliente.

Extendemos la masa de hojaldre, sobre el papel que trae, la estiramos un poco con un rodillo o una botella en ambas direcciones. Cortamos unas tiras delgadas de hojaldre de uno de los extremos y reservamos estiradas.

Colocamos sobre el hojaldre, lo mas centrado posible, una capa de la mezcla de champiñones y foie, ponemos encima el solomillo, cubrimos, de la mejor manera posible, con el resto de la mezcla de champiñones y foie. Cerramos bien el hojaldre con cuidado, haciendo una especie de «regalo» y dejando la unión en la parte de abajo.





Batimos el huevo y pincelamos nuestro «regalo», lo vamos decorando, a nuestro gusto, con las tiras de hojaldre que hemos reservado. Volvemos a pincelar con huevo y lo metemos al horno, 190°C, calor arriba y abajo, durante 35 minutos (si os gusta la carne poco hecha, dejamos 20 minutos a 200°C), a mitad de tiempo, bajamos el horno a 170°C, que se siga haciendo con cuidado de que no se nos queme el hojaldre.

Dejamos reposar unos 5 u 8 minutos antes de servir.
¿A qué queda una receta «resultona»?



Consejo: Queda riquísimo, no le he puesto salsa porque ya suelta a él.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

diciembre 19, 2015

Autor

admin

default watermark