Cantero al Horno con Hojaldre y Foie



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Champiñones: 400 grs
Mantequilla: 50 grs
Oporto: 1 Vaso
Pimienta molida: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Cantero o Solomillo: 1 y 1/3 Kilo
Foie Gras: 250 grs
Masa de hojaldre: 1 Unidad
Perejil: c/n
Sal Maldón: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén marcamos la carne por ambos lados durante 2-3 minutos.
- Pre-calentamos el horno a 140 ºC.
- Lavamos y troceamos los champiñones, cortamos en *brunoise* la *cebolla*.
- En otra sartén, echamos una cuchara de *mantequilla* y aceite de oliva.
- Salteamos los champiñones con la *cebolla*, añadimos el *perejil* cortado y la salvia y lo cocinamos 2 minutos.
- Luego echamos el vaso de *oporto*.
- Dejamos cocinar durante otros 2 minutos.
- En una fuente para el horno colocamos la base del **hojaldre** extendida y ponemos la mitad de los champiñones salteados.
- Condimentamos la carne, la untamos con el foie por ambos lados y la colocamos sobre el *hojaldre*.
- Cubrimos el cantero con el resto de los champiñones y tapamos cubriendo la carme completamente con el *hojaldre*.
- Horneamos durante 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cantero-al-horno-con-hojaldre-y-foie