Filete Wellington



Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Duxelles

Sal: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Aceite Vegetal: c/n A gusto
Hongos: 1 kg

Para Armar

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Huevo: 1 unidad
Pasta hojaldre: 1 kg
Proscuitto: 100 Gramos
Caña de filete de res: 1 unidad
Mostaza: 2 cdas
Paté de hígado de cerdo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

Para la duxel

- Llevar los champiñones a un procesador de alimentos para formar una pasta
- Por otro lado cortar *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con suficiente aceite, sofreír la *cebolla* junto con los champiñones hasta que evaporen todos los líquidos, retirar del fuego, colar y reservar
- *Sazonar* la carne, en una sartén caliente con suficiente aceite sellar la carne por todos lados, una vez listo el filete dejar reposar durante unos minutos
- En una mesa colocar papel plástico, sobre este colocar una cama de proscuitto, untar con paté, colocar una cama de duxel y por último colocar el filete ya reposado y previamente barnizado con *mostaza*, envolver apretado y reservar
- Extender el *hojaldre* suficientemente grande para poder envolver el filete, barnizar las orillas del *hojaldre* con *huevo*, colocar el envuelto de filete y envolver con el *hojaldre*
- Colocar en una charola para horno
- Barnizar con *huevo* y decorar.

- Hornear a 180ºC durante 40 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-wellington