

Rolls de solomillo con salsa de tomate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para la salsa:

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Zanahoria: 1 Unidad

Tomate pera rallado: 6 Unidades

Aceitunas negras picadas: 1 Puñado

Laurel: 1 Hoja

Sal:

Aceite De Oliva:

Para el relleno:

Piñones: 20 g

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Champiñones: 100 g

Perejil fresco:

Para el solomillo:

Hojaldre: 1 Plancha

Solomillo de ternera: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno

Para ello

en una sartén

- N, doramos el *ajo* picado y la *cebolla* cortada en *brunoise* en una sartén con un poco de aceite.
- Luego, agregamos los piñones, el *perejil* fresco picado y los champiñones cortados en *brunoise*
- Dejamos que se dore y reservamos.
- Seguidamente, abrimos el **solomillo** limpio formando un rectángulo
- Lo salpimentamos y rellenamos con la mezcla que habíamos reservado
- Enrollamos el *solomillo*.
- A continuación, en una sartén bien caliente con un chorrito de aceite, sellamos el la carne por todos sus lados
- Dejamos enfriar.

Para la salsa

- Cortamos bien el *ajo*, la *cebolla* en *brunoise* y la *zanahoria* en cubos.
- Colocamos la verdura en una sartén con un chorrito de aceite, dejamos que tome *color* y, luego, añadimos el **tomate** rallado, el *laurel* y las aceitunas cortadas.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Luego, extendemos la *plancha* de *hojaldre* sobre un papel de horno, colocamos el *solomillo* frío en el centro y lo envolvemos con el *hojaldre*.
- Cortamos los sobrantes de la masa y le realizamos tres pequeños cortes en la superficie del *hojaldre*.
- Por otro lado, batimos el *huevo* y pintamos el *hojaldre*
- Cocinamos durante 30 minutos a 180°C.

Para servirlo

- En un plato, colocamos una buena *rodaja* de carne junto con la salsa de *tomate* y unas aceitunas negras cortadas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-solomillo-de-ternera>