

Solomillo Wellington



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Cebolla caramelizada: 4 cdas

Foie fresco: 80 grs

Hongos colmenilla: 200 grs

Portobellos: 4 Unidades

Solomillo de ternera en medallón: 4 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Crema de leche: 200 Mililitros

Hojaldre: 2 Planchas

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Vino blanco o variedad Pedro Giménez: 30 Mililitros

Preparación de la Receta

- Sellamos el **solomillo** en una sartén bien caliente con sal y pimienta
- Dejamos que enfríe y hacemos paquetes con el *hojaldre*, el *solomillo*, una cucharada de *cebolla* caramelizada y un trocito de foie encima de cada uno
- Pintamos con *huevo* y horneamos a 200 °C hasta que el *hojaldre* esté dorado.
- Salteamos la *cebolla* con los hongos y salpimentamos.
- Desglasamos con el vino blanco (en lo posible variedad Pedro Giménez) y añadimos la *crema* o *nata*.
- Salpimentamos
- Servimos el *solomillo* con los *hongos*.

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