

Wellington de pavo con espinacas a la crema



Ingredientes

Solomillos de pavo (unos 600–700 g en total): 2 Unidades

Bacon o jamón curado (opcional, para envolver el pavo): 4 Fetas

Sal y pimienta al gusto:

Aceite de oliva: 1 - 2 Cucharadas

Hojaldre rectangular (refrigerado): 1 Lámina

Mostaza (suave o dijon): 1 - 2 Cucharadas

Huevo batido (para pincelar): 1 Unidad

espinacas a la crema (guarnición)

Espinacas frescas (o 300 g congeladas, bien escurridas): 400 g

Ajo picado: 1 Diente

Crema para cocinar: 150 Ml

Aceite de oliva: 1 Cucharada

Cebolla pequeña, picada fina (opcional): 1/2 Unidad

Queso crema o queso rallado: 30 g

Sal, pimienta y nuez moscada al gusto:

Preparación de la Receta

- Seca bien los solomillos de **pavo**, salpimenta por todos lados
- Úntalos con un poco de aceite y dóralos ligeramente en la airfryer a 190 °C durante 6–8 minutos, dándoles la vuelta a mitad de tiempo, solo para sellar el exterior (no hace falta que se cocinen del todo) y deja templar
- Extiende la lámina de *hojaldre* sobre papel de horno
- Coloca el *bacon* o el *jamón* en el centro formando una “cama” del tamaño de los solomillos
- Unta los solomillos de *pavo* templados con la *mostaza* y colócalos sobre el *bacon*
- Envuelve el *pavo* con el *hojaldre*, sellando bien los bordes y plegando las puntas hacia abajo
- Pincela la superficie del *hojaldre* con *huevo* batido y, si quieres, haz unos cortes decorativos suaves con un cuchillo sin llegar a perforar
- Coloca el Wellington, con el papel de horno, en la cesta de la airfryer

- Cocina a 180 °C durante unos 18–22 minutos, según grosor, hasta que el *hojaldre* esté bien dorado y crujiente
- Mientras tanto, prepara las espinacas a la **crema**
- En una sartén al fuego, sofríe el *ajo* y la *cebolla*
- *Añade* las espinacas, saltea hasta que se reduzcan (si son congeladas, hasta que pierdan el agua) e incorpora la *nata*, el queso, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada
- Cocina unos minutos hasta tener una *crema* espesa ; reserva caliente para servir como *guarnición*
- Deja reposar el Wellington de *pavo* 5–10 minutos fuera de la airfryer antes de cortar en rodajas gruesas, para que los jugos se asienten y el corte quede limpio
- Sirve las rodajas de Wellington de *pavo* acompañadas de una buena cucharada de espinacas a la *crema* como *guarnición* en cada plato, creando contraste entre el *hojaldre* crujiente y la textura suave y cremosa de las espinacas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wellington-de-pavo-con-espinacas-a-la-crema>