

Raciones para 1

1
solomillo de ternera

50 g
mantequilla

1
cebolla

250 g
setas

30 g
foie

25 g
pan rallado

jamón serrano, en lonchas

mostaza Dijon

- 1** Primero cocinaremos el solomillo. Para ello derrite en una sartén 50gr de mantequilla y pon a dorar el solomillo de ternera. No lo hagas del todo, ya que luego terminará de cocinarse en el horno.
- 2** En la misma sartén donde has dorado el solomillo, sofrié una cebolla picada con 250gr de setas muy picadas. Cuando ya estén casi hechas, añade 25gr de pan rallado.
- 3** Para enrollar el solomillo, coloca en un papel film 4 o 5 lonchas de jamón serrano y extiende por encima el sofrito de setas y cebolla. Encima coloca el solomillo y con una brocha unta un poco de Mostaza Dijon. Con ayuda del papel film enrulla el solomillo en el jamón serrano y déjalo enfriar durante 20 minutos.
- 4** En una masa de hojaldre cuadrada, coloca el roll de solomillo y jamón serrano. Antes de enrollar el hojaldre por encima, pinta los bordes con huevo batido. Luego decora el pastel con unas tiras de hojaldre a tu gusto.
- 5** Hornea el Solomillo Wellington durante 25 minutos a 200º hasta que el hojaldre quede dorado y se inflé.
- 6** Sirve en un plato varias rodajas de este pastel de hojaldre de Solomillo Wellington acompañado de la guarnición que más te guste, como unos canónigos y ¡a disfrutar!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/solomillo-wellington/>

