

## 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, sofríe 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 enrolla 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 200° hasta que el hojaldre quede dorado y se infle.
- 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/>

