

SOLOMILLO WELLINGTON



INGREDIENTES

Para el solomillo:

- 1 solomillo de cerdo o ternera (aproximadamente 1 kg).
- 1 lámina de hojaldre.
- 200 g de champiñones frescos.
- 1 cebolla pequeña.
- 2 dientes de ajo.
- 50 g de pistachos pelados (sin sal).
- 100 g de jamón serrano en lonchas.
- 2 cucharadas de mostaza Dijon.
- 1 huevo (para pintar el hojaldre).
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.



PREPARACIÓN

1. Sella el solomillo:

- a. Precalienta una sartén grande con un poco de aceite de oliva.
- b. Sazona el solomillo con sal y pimienta y séllalo por todos los lados hasta que esté dorado. No lo cocines por completo. Retira del fuego y deja enfriar.

2. Prepara el relleno:

- a. Pica finamente los champiñones, la cebolla, los ajos y los pistachos.
- b. En la misma sartén, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Añade los champiñones y cocina hasta que hayan soltado todo su líquido. Incorpora los pistachos, sazona con sal y pimienta, y cocina un par de minutos más.
- c. Deja enfriar el relleno.

3. Monta el Wellington:

- a. Extiende un trozo de film transparente sobre la encimera y coloca las lonchas de jamón serrano en una capa ligeramente superpuesta.
- b. Extiende el relleno de champiñones y pistachos sobre el jamón en una capa uniforme.
- c. Unta el solomillo con la mostaza Dijon y colócalo sobre la mezcla de jamón y champiñones.
- d. Usa el film para enrollar el jamón y el relleno alrededor del solomillo, apretando bien. Refrigerar por 20 minutos para que mantenga la forma.

4. Envuélvelo en hojaldre:

- a. Precalienta el horno a 200 °C.
- b. Extiende la lámina de hojaldre y coloca el solomillo envuelto en el centro. Sella bien los bordes del hojaldre, cortando el exceso si es necesario. Coloca el cierre hacia abajo.
- c. Pinta el hojaldre con el huevo batido. Si lo deseas, haz decoraciones con los restos del hojaldre y colócalas encima.

5. Hornea:

- a. Hornea el solomillo Wellington durante 25-30 minutos, o hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.
- b. Deja reposar 10 minutos antes de cortar para que los jugos se asienten.

6. Sirve:

Corta el solomillo en rebanadas y acompaña con una salsa de vino tinto y un puré de patatas o verduras asadas.

CONSEJO NAVIDEÑO

Un consejo navideño para una receta es **no olvides incluir ingredientes que evocan la calidez y el espíritu festivo**. Las especias como la canela, el clavo, el jengibre o la nuez moscada pueden transformar cualquier platillo, desde galletas hasta platos principales, dándoles un toque navideño especial.



