Solomillo en hojaldre con beicon, queso y paté

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo entero, de pavo o de cerdo –yo lo he hecho con pavo–,
- una lámina de hojaldre,
- 6 lonchas de beicon,
- 6 lonchas de queso (tranchetes) y
- un huevo batido.

Preparación:

Paso 1

Primero, saca la lámina de hojaldre del congelador para tenerla lista y preparada cuando llegue el momento. Sala el solomillo y dóralo en la sartén. No lo hagas mucho porque va a ir al horno así que dóralo solamente porque si no te quedará muy reseco. Lo dejas enfriar a temperatura ambiente. Una vez que la placa de hojaldre se ha descongelado (no tarda nada) prueba a estirarla un poquico con el rodillo. Coloca las lonchas de beicon en el centro de la lámina, en vertical –luego envolveremos el solomillo con ellas, para que te hagas una idea...) y sobre ellas, las lonchas de queso. Ahora, unta bien de paté el solomillo por todos los lados y colócalo encima. Vuelves a poner más lonchas de queso encima, cubriéndolo. El beicon que está abajo sobresale ¿no? Pues ahora intenta envolver el solomillo con las partes visibles del beicon, por arriba y por abajo. Y finalmente, cierra el hojaldre sellándolo bien. Por último pinta con huevo batido y al horno, a 200ºC unos 20 minutos más o menos, hasta que el hojaldre esté doradico. Qué sabroso!