Solomillo de cerdo wellington

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Frienzita

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Sellar bien la carne y dejar que repose al menos media hora antes de envolverla en hojaldre

Descripción:

El solomillo Wellington es una forma muy clásica de preparar el solomillo de ternera, que es envuelto en paté de foie y en duxelles (una salsa hecha con champiñones y chalotas muy finamente picadas salteadas con mantequilla) y que luego se envuelve a su vez en hojaldre y se hornea. Hoy por hoy deben de servirlo aún en algún rancio restaurante de postín. Pero mira por donde, he decidido rescatarlo del olvido, y darle un lugar de honor en mi recetario. ¿Y sabéis qué? ¡Se merece ese lugar de honor! No solo porque está buenísimo, sino porque prepararlo es ridículamente fácil. Fácil hasta decir basta. Vamos, un plato prácticamente para principiantes, y con el que encima quedas como un experto si lo pones en una cenita de amigos. Y yo que lo miraba con respeto.... Ahora con respeto ya no. Ahora lo miro con adoración...

Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo grande de cerdo
- 1 paquete de masa de hojaldre
- 300 gr de champiñones fileteados
- 1 tarrina pequeña de foie micuit, mousse de canard, paté...
- 6 lonchas de jamón ibérico
- aceite de oliva, sal y pimienta.
- 1 huevo
- 1 chorrito de leche
- 1 brik (200 ml) de nata 18% materia grasa
- 4 cucharadas de paté de boletus La Chinata

Preparación:

Paso 1

Sellar la carne. Salpimentamos bien el solomillo por los cuatro costados. Ponemos dos cucharadas de aceite en una sartén, y lo doramos bien por todas partes, a fuego alto, para que se selle y retenga todos los jugos (si no lo hacemos, perderá los jugos durante el horneado y se nos quedará todo el hojaldre húmedo). Retiramos del fuego y reservamos, para que se enfríe.

Paso 2

Preparar el relleno Precalentar el horno a 200ºC Si los champiñones son enteros, los limpiamos con un trapo húmedo y los fileteamos. Los salpimentamos y salteamos en la sartén con un poco de aceite, hasta que hayan consumido todo el agua que sueltan. Probarlos, y cuando estén bien hechos, reservarlos para que se templen.

Paso 3

Rellenar el hojaldre Sacamos el hojaldre de la nevera (en ese momento, y no antes, pues si no está frío, se volverá muy pegajoso y no se podrá manipular bien) y lo desenrollamos, extendiéndolo en la encimera de la cocina, sin retirar el papel. Yo usé hojaldre de La Cocinera, pero para este plato es mejor buscar una marca que venda el hojaldre en placas cuadradas o rectangulares, y no redondas, para aprovecharlo más y que sobren más recortes para hacer la decoración final. Cortaremos un poco el borde superior e inferior, para dejarlo rectangular (cuidado, porque si te pasas, no podrás cerrar el solomillo) y reservaremos esos recortes para hacer una decoración, tapándolos con plástico o un paño para que no se sequen. Untaremos todo el paté por el centro, formando un rectángulo alargado, del mismo tamaño que el solomillo. Encima, pondremos los champiñones, y finalmente, extenderemos las lonchas de jamón, montándolas ligeramente unas sobre otras. Por último, solo queda poner encima la carne.

Paso 4

Cerrar el hojaldre Y lo que antes abrimos, ahora lo cerramos: envolvemos el solomillo con las tiras de jamón. Y a continuación, con cuidado, cogemos el papel y envolvemos el solomillo con el hojaldre por un lado, y después por el otro, montando los bordes. Ojo: si has estado mucho tiempo con el solomillo al aire, será mejor que pintes los bordes del hojaldre que tienes que sellar con un poco de agua, para que peguen. Cierra a continuación los extremos, y con el dedo húmedo sella cuidadosamente el hojaldre en todas las “costuras”. Con un palillo de dientes haz varias perforaciones. Coge el solomillo con cuidado, y dale la vuelta, para colocarlo en la bandeja de horno sobre una lámina de papel de horno. Perfora también esa cara, y pinta con huevo batido al que habrás añadido un chorrito de leche. Hay gente a la que le gusta pintar solo con yema de huevo, pero se quema muy rápido y no coge un color tan bonito. Al añadir un poco de leche, o incluso nata, haces que adquiera un tono precioso. En cualquier caso, si ves que se te está dorando demasiado, cúbrelo con papel de aluminio hasta que termine el tiempo de horneado. Con los recortes de hojaldre que te sobraron haz alguna pequeña decoración.

En mi caso hice unas tiras, pero puedes cortar unas hojas con un cortapastas, o hacer lo que se te ocurra. Pega la decoración (al haber pintado con huevo, te servirá de pegamento), y pincélala con huevo batido.

Paso 5

Hornear y preparar la salsa Listo. Al horno 30 minutos a 200ºC sin ventilador, o un poco más de tiempo hasta que lo veas con un bonito tono dorado. Al sacarlo, dejar reposar unos minutos mientras preparas la salsa: simplemente tienes que poner la nata y el paté de boletus a calentar en un cazo y remover suavemente para que se disuelva el paté , dejar que hierva, y mantener el hervor a fuego lento hasta que haya reducido lo necesario para adquirir una consistencia cremosa. Sírvelo cortado en rodajas y napado con la salsa, disfruta, recoge los laureles, y luego me lo cuentas...