

Receta de solomillo Wellington



Receta de solomillo Wellington

El solomillo Wellington es una receta inglesa muy tradicional que se ha hecho muy popular en EEUU gracias a que el ex-presidente Richard Nixon lo consideraba uno de sus platos favoritos.

¿Cómo hacer solomillo Wellington?

Su nombre se origina en honor al militar británico Arthur Wellesley, primer duque de Wellington quien derrotó a Napoleón Bonaparte en la batalla de Waterloo y quien además era un reconocido amante de esta preparación, tanto así que siempre se elaboraba en los banquetes donde él fuera el anfitrión.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Inglesa

Calorías: 350

Preparación: 60 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de solomillo Wellington

Ingredientes

- 1 kg de solomillo de ternera
- 500 g de champiñones
- 200 g de jamón serrano
- 100 g de foie grass de pato
- 4 cucharadas de mostaza
- 2 cebolletas
- 1 lámina de hojaldre rectangular
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta negra

Preparación

- 1. Limpiar el solomillo, retirar telillas y restos de grasa, considerar escoger un trozo de carne que se adapte a las dimensiones de la lámina de hojaldre.
- 2. En una cazuela mediana añadir un chorrito de aceite de oliva y calentar a fuego medio alto, incorporar el solomillo y dorar por todas sus caras para sellar. Reservar aparte.
- 3. En la misma cazuela y en el mismo aceite, sofreír las

cebolletas cortadas en cubitos pequeños, revolver con una cuchara de madera, cocinar por unos 5 minutos y añadir los champiñones troceados, cocinar por otros 10 minutos más, salpimentar a gusto y retirar del fuego, trasladar a un vaso de mezcla y triturar con la batidora. Reservar.

- 4. Untar el foie grass por toda la carne de forma uniforme hasta quedar completamente cubierto. Reservar..
- 5. Extender papel film sobre una superficie de trabajo, distribuir el jamón serrano a la misma extensión del solomillo, pincelar la superficie del jamón con la mostaza, distribuir la mezcla de champiñones y asentar sobre todos ellos el solomillo untado con foie gras, sostener el papel desde un extremo y enrollar la carne hasta envolver la carne con la base de jamón, mostaza y champiñones.
- 6. Extender la masa de hojaldre sobre un papel de horno y depositar el rollo de carne lo largo, envolver el solomillo como si fuera un paquete de encomienda y situar el cierre en la parte inferior.
- 7. Pre-calentar de horno a 200°C (392°F) por unos 10 minutos con calor arriba y abajo.
- 8. Pincelar la masa de hojaldre con el huevo batido y sellar las uniones. Llevar la bandeja al horno pre-calentado por unos 30 o 35 minutos sin ventilador hasta que la masa de hojaldre esté dorada por fuera y la carne tierna y jugosa por dentro. Retirar del horno y reposar por 10 minutos antes de servir.
- 9. Servir el solomillo Wellington inmediatamente, en rebanadas, como entrante o plato principal, opcionalmente acompañado de una guarnición de verduras o unas patatas asadas o fritas o como lo consumen tradicionalmente los ingleses, con salsa de frutos rojos o mermelada de arándanos.

Cuchillos japoneses



[Cuchillos de Cocina Japoneses - 4 Piezas - Acero de Damasco VG10](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Solomillo de cerdo en salsa](#)

[Bombones de jamón ibérico](#)