

MARÍA

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo al wellington versionado

20min · 3 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Solomillo de cerdo
- Bacon
- Huevo

Elaboración

1. Salpimentar los medallones de solomillo de cerdo y reservar
2. Usar una base de hojaldre y añadir en una mitad los medallones de solomillo
3. Colocar por encima tiras de bacon muy finas
4. Cubrir con el trozo de hojaldre restante y cerrar bien doblando los 3 lados
5. Precalentar el horno a 180º
6. Batir un huevo y pintar el hojaldre por encima
7. Hornear durante 20-25 minutos, vigilando

RECOMENDACIONES

Si os gusta, se puede añadir encima del bacon unas lascas de queso Idiazabal. Un acompañamiento ideal para este plato es un buen puré de patata.

Hecho con CookNest