MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Solomillo Wellington

30min · 4 raciones · 1217 kcal

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- Solomillo de cerdo
- Sal y pimienta
- Mostaza
- Bacon
- Queso idiazabal
- Huevo

POR RACIÓN

Proteínas	53 g
Grasas	85 g
Hidratos	58 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Espalmar los solomillos de cerdo en medallones y después salpimentarlos
2. Colocar los medallones sobre la lámina de hojaldre dejando los bordes libres
3. Pintar los medallones con mostaza, colocar lonchas finas de bacon y los trozos de queso
4. Tapar con la otra lámina de hojaldre, cerrar los bordes y poner unas tiras por encima, pincelar con huevo batido
5. Con el horno precalentado, hornear a 200° entre 25-30 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy