

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo Wellington

4 raciones · 691 kcal

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo
- 1 lámina de hojaldre
- 5 chalotas
- 6 setas
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- 1 cucharada de paté o foie
- Chorreón de vino dulce
- 4 lonchas de jamón
- Sal y pimienta molida
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	38 g
Grasas	40 g
Hidratos	39 g
Fibra	2,5 g

Elaboración

1. Dejar que el solomillo suelte la sangre
2. Secarlo con papel absorbente antes de meterlo en el hojaldre

RECOMENDACIONES

El jamón de paquete es más fácil de enrollar. También puedes hacerlo con ternera.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta