



SOLOMILLO WELLINGTON



Para 4 personas:

- ✓ 500 gr. Champiñones
- ✓ Lonchas de jamón ibérico
- ✓ Una lámina de Hojaldre
- ✓ 1 Huevo
- ✓ Solomillo de ternera o cerdo
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía
- ✓ Mostaza

Paso 1 Salpimentamos la carne. Calentamos un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía y sellamos la carne. Pintamos la carne con mostaza. Trituramos los champiñones, y los doramos para que suelten el agua.

Paso 2 Extiende una lámina de papel film y añade las lonchas de jamón, coloca los champiñones encima. Coloca la carne en el centro y enrolla. Resérvalo en la nevera durante 20 minutos.

Paso 3 Precalentamos el Horno a 180 °C. Extiende el hojaldre y pinta con huevo batido. Coloca la carne en el centro y enrolla. Nota: Reserva 5 minutos en la nevera. Pinta la parte exterior con huevo, hacemos pequeños cortes decorativos. Hornea durante 20-25 minutos

Nota _____

