

Cocinar solomillo Wellington es muy fácil

Ingredientes

- - Solomillo
- - Hojaldre
- - Bacon loncheado

Para la salsa duxelle:

- - Boletus edulis
- - Chalota
- - Puerro
- - vino de Oporto

Si te has preguntado millones de veces cómo se hace, aquí tienes la respuesta: te explicamos el paso a paso de la receta del solomillo Wellington, por cortesía del restaurante [Sturios](#).

Elaboración:



- Porcionamos el solomillo en raciones de 150gr. Marcamos el solomillo y enfriamos rápidamente. A continuación, reservamos.

- A continuación separamos por un lado la cabeza de los boletus y por otro el pie. Con la cabeza hacemos la duxelle: picamos finamente la verdura al igual que las cabezas. Ponemos a pochar las verduras y luego añadimos la cabeza picada, rehogamos bien y regamos con un buen chorro de oporto. Reducimos y ponemos a punto de sal.



- Estiramos el hojaldre, recubrimos el solomillo con la duxelle y envolvemos con el bacon.



- Hacemos con mucho cuidado un paquete regalo con el hojaldre. Introducimos el solomillo en el horno, ya caliente y a una temperatura de 200°C, durante 12 min.



- Mientras tanto, cortamos el pie de los boletus en dados pequeños, salteamos al fuego con la sartén bien caliente, añadimos un chorrito de oporto, salpimentamos y

al plato.



- Para emplatar, cortamos el solomillo a la mitad, de forma transversal, y lo situamos a un lado del plato. Terminaremos en el otro con el pie de los boletus.



¡Buen provecho!