



SOLOMILLO WELLINGTON. RÔTI DE FILET DE BOEUF EN CROÛTE

Ingredientes para 8 pers.

Para la duxelles de champiñones

500 g de champiñones frescos

2 chalotas grandes

40 g de mantequilla

sal y pimienta

Para el Solomillo

1 solomillo de buey de 480 a 500 gr extraído de la cabeza del solomillo (recuerda el curso de cortes del solomillo)

La duxelles de champiñones ya hecha

20 gr de mantequilla

3 cucharadas de mostaza de Dijon

8-10 lonchas muy finas de jamón serrano

2 láminas de hojaldre

3 yemas de huevo

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Flor de sal

Pimienta recién molida

Reducción al Oporto de fondo de buey como en la receta del Châteaubriand o demi-glace (es opcional pero recomendable acompañar la carne con una salsa)

Procedimiento para la Duxelles (à l'étuvée o étouffée)

1. Limpiar las setas con un cepillo y cortar los tallos a ras del sombrero
2. Cortar los champiñones a 1-2mm, muy, muy pequeño
3. Picar las chalotas muy finas.
4. En una rusa o cazuela a fuego medio bajo, derretir la mantequilla sin que se queme (debe estar espumosa)
5. Añadir primero las chalotas y las setas 2min. después, añadir la sal. Mezclar íntimamente mientras empieza a sudar
6. Hacer una suerte de tapa con el papel sulfurizado con una pequeña chimenea en el centro para permitir que la evaporación salga pero lentamente
7. Reduce a fuego bajo con la tapa de papel encima
8. Seguir cocinando a fuego lento durante 20-30 minutos, comprobando de vez en cuando que no se quema
9. Terminar la cocción unos minutos sin la tapa para que se termine de evaporar el líquido restante y rectificar la sazón

Reservar sobre un plato en llano para que se enfríe antes incorporar la duxelles a la preparación principal.



Procedimiento para el Montaje del Solomillo en Costra

1. Bridar el solomillo y sellarlo por toda la superficie en la sartén con un poco de AOVE. ¡Retira el hilo cuando acabes!
2. Cuando aún está caliente, salpimentar generosamente el solomillo y embadurnar con la mostaza de Dijon. Reservar.
3. Sobre una superficie limpia de trabajo. Desenrollar un gran trozo de film transparente y colocar encima las lonchas de jamón de serrano. Las rebanadas deben superponerse ligeramente para asegurarse de rodear todo el solomillo.
4. Colocar y extender la duxelles sobre las lonchas de jamón. Sobre este lecho, colocar el solomillo bien centrado.
5. Enrollar el jamón cubierto de los champiñones alrededor del solomillo con ayuda del propio film. Cerrar el film sobre el solomillo, enrollando bien los bordes que el jamón cubra bien el solomillo. Dejar Reposar en la nevera de 10 a 25 minutos.
6. Pasamos a desenvolver el solomillo preparado, para colocarlo sobre el hojaldre de este modo:
Desenrollar el hojaldre sobre su propio papel de horno que nos servirá de guía. Dorarlo con un pincel con yema de huevo en su cara interior.
7. Disponer el solomillo preparado sobre el hojaldre. Cerrar los bordes de la masa para que quede bien sellado en contenido. Si hay trozos sobrantes de masa, no dudes en recortarlos.
8. Dorar con pincel, la superficie de masa con huevo batido y dejar reposar por segunda vez en la nevera de 10 a 25 minutos.
9. Sacar de la nevera y como yo, puedes poner otra capa de hojaldre con dibujos de enrejado clásico o hacer cortes con el cuchillo para darle gracia al hojaldre. Volver a dorar la masa del Wellington por 2ª vez con las yemas de huevo.
10. Opcionalmente: Espolvorear la parte superior con sal gruesa o semillas de amapola o de lo que quieras.
11. Hornear el Wellington en el horno precalentado a 200°C durante 15 min. Bajar a 180°C otros 10min.
12. Dejar reposar 15min. para que los jugos de la carne se recojan.

Tu solomillo Wellington, ya está listo para ser acompañado con una salsa de carne al Oporto y de una guarnición de tu elección. Generalmente con patatas panaderas o Gratin Dauphinois, y unas judías verdes en persillade. Las mías son de Frutas Peña. ¡¿Verdad que mis patatas y mis judías bobby se ven preciosas?!

Et voilà, bon appétit!