SOLOMILLO WELLINGTON

9 raciones **75 min** **Laboriosa**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes rojas · Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	**Proteínas**
285 kcal	**17 g**
Grasas	**Carbohidratos**
17 g	**15 g**
Fibra	**Sal**
1 g	**0.7 g**

Ingredientes

- 600 g de solomillo de ternera
- 400 g de cebollas dulces
- 20 g de aceite de oliva
- 20 g de azúcar
- 5 g de vinagre de Módena
- 2 láminas de masa de hojaldre
- Un chorrito de agua (opcional)
- 1 huevo
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Sella el solomillo en una sartén con aceite hasta dorar por todos los lados.
2. Corta la cebolla en juliana.
3. Pocha la cebolla tapada a fuego lento con un poco de aceite hasta que esté transparente.
4. Añade el azúcar y sube el fuego para caramelizar; incorpora un chorrito de vinagre de Módena. Si se espesa, añade un poco de agua y remueve hasta que tome color dorado.
5. Extiende una lámina de hojaldre en la bandeja, coloca el solomillo y cubre con la cebolla caramelizada. Cierra con la otra lámina, sellando bien los bordes.
6. Pincela con huevo batido y hornea a 180 ºC unos 45 min, hasta que el hojaldre esté dorado. Deja templar y sirve en rebanadas.

THERMOMIX

1. Coloca la mariposa.
2. Añade la cebolla en juliana y el aceite. **30 min / Varoma / vel 1**
3. Añade el azúcar, el vinagre y la sal. **3 min / 100 ºC / vel 1**
4. Retira y deja enfriar la cebolla caramelizada.
5. Sella el solomillo en sartén con un chorrito de aceite; salpimenta y deja enfriar.
6. Abre una lámina de hojaldre, extiende cebolla fría en el centro, coloca el solomillo y cubre con más cebolla.
7. Cierra como un paquete y pincela con huevo batido.
8. Hornea a 200 ºC (calor arriba y abajo) durante 20 min.

9 Deja reposar 5 min y corta en rebanadas.

Consejos

- Enfría bien la cebolla caramelizada antes de montarlo: ayuda a que el hojaldre no se humedezca y quede más crujiente.
- Sella el solomillo por todos los lados y déjalo templar antes de envolverlo: así conserva mejor los jugos al hornear.
- Para un acabado más uniforme, sella muy bien los bordes del hojaldre y pincha ligeramente zonas ocultas para que salga vapor sin abrirse.
- Si buscas un resultado más rápido, sigue la versión Thermomix para la cebolla y reduce el horneado según el grosor del paquete.