

# RecetaKA

## SOLOMILLO DE CERDO AL ESTILO WELLINGTON

**Ingredientes para 4 personas:** 1 solomillo de cerdo ibérico (600 gr aproximadamente) / 1 placa de hojaldre / 250 gramos de champiñones / 1 lata de paté / 5 Lonchas de jamón serrano / 1 huevo.

**Para la salsa:** 1 zanahoria / 1 cebolla / 100 gramos de champiñones / 1 pastilla de Caldo de carne / 1 cucharada de harina



### Elaboración:

1. Salpimentar el solomillo. Sellarlo bien por todos los lados para conservar los jugos. Reservar
2. Enharinar ligeramente la superficie donde se va a extender la lámina de hojaldre. Extender la lamina y cortar 4 tiras finitas para adornar y reservarlas
3. Cortar los champiñones en láminas y rehogarlos.
4. Untar la lámina de hojaldre con el paté. Poner sobre el paté los champiñones. A continuación extender las lonchas de jamón y sobre ellas el solomillo. Envolver el solomillo con el jamón y cerrar a continuación como un paquete. Precalentar el horno a 200 °
5. Batir un huevo. Decorar el hojaldre con las tiras y pintarlo con huevo. Hornear durante 35 minutos a 200°

### Para la salsa

Pochar los champiñones, la cebolla y la zanahoria a fuego lento. Una vez pochado agregar una cucharadita pequeña de harina y 300 ml de caldo de carne. Dejar cocinar durante 15 minutos a fuego bajo. Una vez cocinada pasarla por la batidora

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*