



SOLOMILLO WELLINGTON

Martin Ayestarán

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 3 solomillos de cerdo
- 3 hojas de hojaldre
- 2paquetes de bacon
- 9 lonchas de queso
- Sesamo
- 1 huevo / 1 egg
- Sal y pimienta / Salt & pepper

TAGS

#solomillowellington #solomillo #welligbton #carne # horno

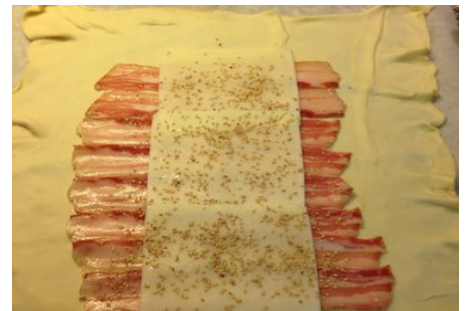


1



2

Salpimentar y sellar los solomillos en la sartén



3

Se extiende el hojaldre y se coloca el bacon y el queso. Yo suelo añadir sésamo que le da sabor.





4

Se envuelve el solomillo sin dejar ningún hueco.



5

Cortar en tiras el hojaldre para hacer el trenzado.



6

Trenzar el solomillo cubriendo bien toda la superficie del solomillo. Esto es muy importante. Bien cerrado. Si sobra hojaldre, se puede usar para decorar.



7

30 minutos a 180 grados. Antes de hornear, pintar con un poco de huevo batido.



8

A comer!!

