



Vitalia

para comer como en casa

Solomillo de cerdo envuelto en hojaldre



ingredientes (10 personas)

-2 solomillos de cerdo, 2 placa de hojaldre, 12 lonchas finas de jamón cocido, 8 cucharadas de mostaza en grano

Para el sofrito:

-2 cebolla, 2 puerro, 6 dientes de ajo, 300g de espinacas
6 champiñones, 4 cuch. de pasas, 4 de piñones, vino blanco

Además:

-Puré de manzana asada, mostaza crema
-Pimienta negra, aove, 1 huevo

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/

Solomillo de cerdo envuelto en hojaldre

 1h 30 min

elaboración

1-Pimentar el solomillo, dorar a fuego muy fuerte por todas sus caras, reposar hasta que enfríe.

2-Hacer un sofrito a base de cebolla, puerro, ajo, espinacas y champiñones, pasas y piñones con vino blanco hasta dejar muy pochado y sin agua. Dejar enfriar.

3-Colocar sobre un papel de horno las lonchas de jamón cocido, el sofrito de champiñones, el solomillo pintado con mostaza, envolver presando bien. Después, repetir la operación con el hojaldre, pintar con huevo para sellar y hacer unos cortes con una tijera para que respire al hornearse.

4-Hornear a 180º unos 25m. y dejar reposar antes de cortar. Si se tiene termómetro, ha de alcanzar los 65º a corazón de producto.

5-Servir acompañado de un puré de manzana asada y una cucharada de mostaza crema.