

# SOLOMILLO WELLINGTON



## Ingredientes.

Solomillo ibérico  
Langostinos  
Shitake  
Puerro  
Harina  
Vino blanco  
Láminas de tocino  
1 lámina de hojaldre  
1 huevo  
Sal  
Pimienta

## Elaboración.

Sal pimentar el solomillo.  
Poner una sartén a fuego fuerte y marcar el solomillo por todas sus caras para que quede bien sellado. Reservar

## Para el relleno.

Pelar los langostinos y cortar en trozos pequeños.  
Limpiar el shitake y el puerro y cortar en trozos pequeños.  
En una sartén con aceite de oliva, saltear los shitakes, seguido los langostinos y añadir un chorro de vino blanco y dejar que se evapore el alcohol. Añadir el puerro y mezclar, no es necesario que se cocine.

Terminaremos el relleno espolvoreando una cucharadita de harina y un chorro de leche. Reservar

## Para envolver el solomillo

Para envolver el solomillo, colocaremos sobre papel de horno las tiras de tocino y sobre estas dispondremos el relleno, colocaremos el solomillo y lo envolveremos totalmente con el tocino.  
Seguidamente lo envolveremos con el hojaldre, con un tenedor le haremos diferentes marcas y lo congelaremos durante 2 horas.

Antes de hornearlo lo pintaremos con huevo batido.  
Hornear a 180°