

Solomillo en costra de hojaldre

INGREDIENTES para 4 Personas:

- 80 g de chalotas
- 40 g de mantequilla
- 10 g de aceite de oliva virgen extra
- 250 g de setas frescas de temporada (champiñón, seta de cardo, boletus, etc)
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 20 g de brandy
- 2 láminas de hojaldre de 25x30cmx5mm de grosor
- 2 solomillos de cerdo de 300-400g c/unidad
- 160 g de foie mi-cuit
- 1 tarro de mermelada de arándanos, cereza o frambuesa.
- 1 huevo batido para pintar.



PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 220°C. Forre la bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
2. Ponga en el vaso las chalotas, la mantequilla, el aceite y trocee **4 seg/vel 5. Sofría 4 min/120°C/giro inverso/velocidad cuchara.**
3. Agregue las setas, sazónelas con sal y pimienta y trocee **4seg/vel 4. Sofría 3 min/120°C/giro inverso/velocidad cuchara.**
4. Agregue el brandy y programe **2min/120°C/giro inverso/vel cuchara**, sin poner el cubilete para facilitar la evaporación del alcohol.
5. Coloque las láminas de hojaldre una a cada lado de la bandeja a caballo sobre el borde. Coloque los solomillos sazonados con sal y pimienta encima de la masa que está dentro de la bandeja, dejando un borde de 2 cm para sellar.
6. Reparta el sofrito de setas sobre los solomillos, ponga encima los trozos de foie y 2 cucharadas de mermelada. Cubra cada solomillo con el faldón de masa ajustándolos bien, recorte el exceso de masa , selle los perímetros haciendo una ligera presión y forme un cordón. Con los recortes puede decorar la superficie a su gusto. Pinte la superficie con huevo batido.
7. Hornee durante 15 min a 220°. Retire del horno corte en rodajas y sirva con mermelada de frambuesa.

Sugerencia: Si no te gusta lo dulce en exceso puedes reservar un poco del sofrito de setas y junto con 200 de nata y una cucharadita de foie, para hacer una salsa de setas y acompañar el solomillo, mezclando 3min/100°/vel 4.

VORWERK

thermomix