



## SOLOMILLO WELLINGTON CON SALSA PERIGUEUX

Ingredientes/cantidades
1 lamina de hojaldre o varias de masa filo
1 solomillo de cerdo
Sal y pimienta
Mousse de foie
Lochas de bacón o jamón serrano
Huevo
<b>Para la duxelle:</b>
Echalotes
½ kg de champiñones
Nata
Salsa worcestershire
<b>Para la salsa perigueux:</b>
250 ml de salsa demi glace
Trufa
200 gr de champiñones
echalotes
100 gr de mousse de foie gras
Aove
Vino Oporto
Sal y pimienta

### PARA EL SOLOMILLO:

Limpiamos el solomillo, le damos forma de rulo, salpimentamos y macamos a fuego fuerte en la plancha por todas sus caras, reservamos.

### PARA LA DUXELLE:

En una sartén pochamos las echalotes picadas con un poquito de aceite, una vez pochadas, añadimos el champiñón picado, dejamos pochar y aliñamos con un poquito de nata y unos golpes de salsa worcestershire., dejamos enfriar y reservamos.

### PARA LA SALSA PERIGUEUX:

En una sartén pochamos las echalotes picadas, una vez pochadas, añadimos los champiñones picados, dejamos pochar e incorporamos el Oporto, dejamos evaporar el alcohol y añadimos la salsa demi glace, la mousse de foie y la trufa rallada o picada, dejamos cocinar unos minutos y rectificamos de sal y pimienta.

### PARA EL SOLOMILLO WELLINGTON:

Una vez tenemos frio el solomillo y la duxelle, montamos el solomillo para su posterior horneado.

Ponemos en la mesa la lámina de hojaldre, la cubrimos con la mousse de foie, después cubrimos las lonchas de bacón o jamón, a continuación, cubrimos con la duxelle, colocamos encima el solomillo, enrollamos y cerramos el hojaldre herméticamente, lo pintamos con huevo batido (podemos decorar con recorte de hojaldre al gusto) y horneamos a 180°C unos 15 minutos aproximadamente.