Solomillo Wellington

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Alto	Con amigos	2 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Cosecha Madura
- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Clássico
- 2 filetes de solomillo
- 0,5 chalotas picadas
- 3 champiñones picados
- 75g de espinacas
- 1 ajo picado
- 2 rebanadas de jamón
- 1 hojaldre
- 1 huevo batido
- Sal, al gusto
- Ajo en polvo, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1. Sazone los filetes con sal, ajo en polvo y pimienta.
2. Después caliente un poco de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra en una sartén. Deje que se caliente bien.
3. Cocine los filetes durante 1 minuto por cada lado. Retire del calor y reserve.
4. En la misma sartén, agregue otro hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra - Clásico y saltee las chalotas junto con el ajo durante 1 minuto.
5. Agregue los champiñones, envuélvalos bien y cocine por otros 3 minutos.
6. Agregue las espinacas y cocine por 2 minutos o hasta que se marchiten, pero no demasiado. Sazone con sal y pimienta y deje que se enfríe.
7. Precaliente el horno a 190ºC.
8. Envuelva los filetes en rebanadas de jamón.

9 Después, desenrolle el hojaldre y córtelo en círculos con la ayuda de anillos de cocina. Corte 6 bases más pequeñas y 6 tapas más grandes.

10 Coloque los filetes en las bases más pequeñas. Luego coloque un poco de salteado de espinacas y champiñones encima y cubra con uno de los círculos más grandes.

11 Presione los laterales con un tenedor y dé unos golpes con la ayuda de un cuchillo.

12 Finalmente, pincele con huevo y hornee hasta que se dore.

13 Para terminar, riegue con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Cosecha Madura y sirva con una ensalada.

Produtos utilizados

Cosecha Madura

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne · Rápido · Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne · Médio · Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne · Médio · Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne · Demorado · Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide