

“La cocina no es solo una ciencia, es un arte; y el arte de la cocina es siempre acerca de hacer que los sabores brillen.”

*Gordon Ramsay*

## Beef Wellington



Origen: Gran Bretaña



Temperatura del caldo: 70 – 80 °C.



Tiempo total estimado: 1 hora 30 minutos\*

(\*) Aproximadamente 1 hora 30 minutos a 1 hora 40 minutos, sin contar el tiempo de enfriamiento de la carne después de sellarla, que generalmente se hace por 10 minutos.

**1. Sellar la carne:** Dora el solomillo en una sartén, sazona y deja enfriar.

**2. Preparar los champiñones:** Cocina los champiñones con mantequilla, ajo y tomillo hasta que estén secos. Deja enfriar.

**3. Montar:** Unta el solomillo con paté, cubre con los champiñones y envuelve en jamón de Parma. Refrigera 15 minutos.

**4. Envolver en hojaldre:** Envuelve todo en masa de hojaldre, pincela con huevo batido.

**5. Hornear:** Hornea a 200°C durante 25-30 minutos hasta dorarse.

- Solomillo de res (1 kg)
- Champiñones (250 g)
- Jamón de Parma
- Paté (100 g)
- Masa de hojaldre
- Huevo batido
- Aceite, mantequilla, ajo, tomillo, sal y pimienta

