

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