



## SOLOMILLO DE CERDO ENVUELTO EN HOJALDRE

### INGREDIENTES

1 solomillo de cerdo  
 1 placa de hojaldre de mantequilla  
 12 lonchas finas de jamón cocido  
 4 cucharadas de mostaza en grano

#### • PARA EL SOFRITO •

1 cebolla  
 1 puerro  
 4 dientes de ajo  
 1 puñado de espinacas  
 6 champiñones  
 2 cuch. de pasas  
 2 cuch. de piñones  
 Vino blanco

#### • ADEMÁS •

Sal  
 Pimienta negra  
 Aceite de oliva virgen extra  
 1 huevo  
 Mostaza crema

### ELABORACIÓN

Salpimenta el solomillo y dóralo en una sartén caliente. Después, envuélvelo en papel de cocina y déjalo reposar en la nevera. Mientras tanto, prepara un sofrito con cebolla, puerro, ajo, espinacas, champiñones, pasas y piñones, añadiendo vino blanco y cocinando hasta que esté bien pochado y sin agua. Deja enfriar.

En una superficie plana, coloca un papel de horno y sobre él dispón las lonchas de jamón cocido. Extiende encima la duxelle enfriada, coloca el solomillo pintado con mostaza y envuelve todo, presionando bien para compactar.

Repite el mismo proceso con el hojaldre, envolviendo el paquete de jamón y solomillo, y asegúrate de sellar bien los bordes con huevo batido. Marca la superficie con una boquilla pastelera y haz unos cortes con una tijera para permitir que escape el vapor.

Hornea a 190°C durante unos 25 minutos. Deja reposar antes de cortar para permitir que los jugos se redistribuyan. Si dispones de un termómetro de cocina, asegúrate de que la temperatura interna alcance los 65°C en el centro del solomillo.

Sirve una porción del solomillo Wellington acompañada de unos puntos de mostaza crema.

**bonArea**



Síguenos en  
 @PeraLimoneraTV

De lunes  
 a viernes en



ARAGÓN  
 TV



## HELADO DE CEREZAS CON QUESO

### INGREDIENTES

500 g de cerezas  
150 g de yogur natural cremoso  
100 g de queso crema  
80 g de azúcar

• **ADEMÁS** •

Menta fresca  
Ralladura de limón  
Galleta machacada

### ELABORACIÓN

Deshuesa las cerezas y congélalas en una bolsa alimentaria. Mientras tanto, guarda el yogur con el azúcar disuelto y el queso en la zona más fría del refrigerador.

Una vez las cerezas estén congeladas, tritúralas junto con el yogur, el queso y el azúcar hasta obtener una textura de sorbete.

Sirve el sorbete acompañado de galleta machacada, ralladura de limón y menta fresca.