

SOLOMILLO WELLINGTON

Con brotes

🕒 55 minutos

👤 Fácil

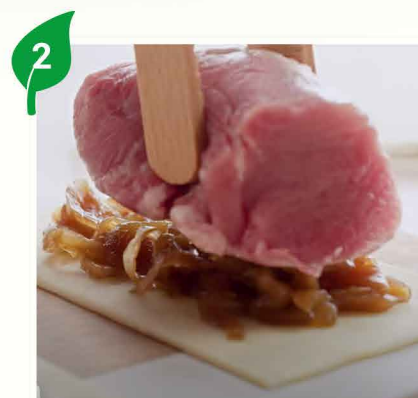
👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 lámina de masa de hojaldre
- 200 g de cebolla caramelizada
- 400 g de solomillo de cerdo
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta negra
- 1 pack de **Primeros Brotes Classics Florette**
- Aceite de oliva
- Vinagre de sidra
- 1 pack de **topping Frutos rojos Florette**



1 **Estira** la masa de hojaldre y **córtala** en 8 porciones iguales. **Dispón** una cucharada de cebolla caramelizada en el centro de 4 hojaldres y **extiende**.



2 **Corta** el solomillo de cerdo en 4 porciones de forma similar y **colócalos** sobre la cebolla caramelizada. **Salpimenta** el solomillo.



3 **Cierra** el hojaldre con las 4 porciones de hojaldre restantes, **doblando y presionando** los bordes para que queden bien cerrados. **Disponlos** en una bandeja con papel de hornear, **píntalos** con huevo batido y **hornea** a 190 °C durante 20 minutos aproximadamente.



4 Mientras se hornean, **agrega** los Primeros Brotes Classics Florette a una ensaladera y **aliña** con aceite de oliva, vinagre de sidra y sal. **Remueve** y **emplata** en el lateral del plato que más te guste.



5 **Sirve** el solomillo al lado de los brotes y **decora** con el topping de frutos rojos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Classics



Topping Frutos Rojos

