

**Libreta:** Carnes

**Creado:** 24/03/2018 22:35

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/solomillo-en-hojaldre-con-col-y--champi%c3%b1ones.html>

---

## Solomillos en hojaldre con col y champiñones

### INGREDIENTES

- 200 gramos de solomillo por persona en un trozo
- Hojas de col
- Cebolla
- Ajo
- Champiñones
- Hojaldre

### PREPARACIÓN

Hacer un sofrito con la cebolla y el ajo cortados en juliana y cuando estén dorados añadir los champiñones también cortados en juliana.

Salpimentar y dejar hacer hasta que el champiñón esté sofrito

Extender el hojaldre, poner encima 1 hoja de col, una capa de champiñones, el solomillo, otra capa de champiñones y por último otra hoja de col.

Cerrar el hojaldre, pintar de huevo y cocer al horno durante 30 minutos a 180 grados o hasta que esté dorado el hojaldre.