

Solomillo Wellington

El solomillo Wellington es una técnica francesa que termina de cocinar la carne asada envuelta en hojaldre en el horno

El solomillo envuelto en hojaldre era un plato clásico y muy popular en los banquetes del siglo XIX. Era una de las recetas preferidas del duque inglés Wellington y recibió este nombre como homenaje al héroe de la batalla de Waterloo. En la actualidad, el plato se caracteriza porque el centro de la carne queda poco hecho y por fuera, el hojaldre está crujiente.



Para elaborar solomillo Wellington de manera correcta deben tenerse en cuenta unos pasos básicos que, a menudo, se desconocen. En primer lugar, se sazona el solomillo por encima y, en una sartén o cazuela antiadherentes, se dora el exterior. El interior debe quedar poco hecho. Mientras se enfría, se puede aprovechar para realizar la duxelle o relleno que se servirá de acompañamiento en el interior del hojaldre, junto con el solomillo, y que dará un toque de distinción al plato.

La duxelle es un sofrito de cebolla y ajo cortado en brunoise (picado muy pequeño) al que se añaden champiñones o setas picadas muy finas, también en brunoise o en el robot de cocina. Cuando los champiñones están cocinados con la cebolla y el ajo, se agrega un poco de vino blanco o de brandy, se deja reducir ligeramente y se pone a punto de sal. Esta salsa será el acompañamiento del solomillo, aunque puede utilizarse para este fin cualquier otro sofrito con verduras.

La envoltura con hojaldre

Para que los jugos de la carne no reblandezcan el hojaldre, se envuelve el solomillo con crepes finos

Cuando el solomillo y la duxelle se han enfriado, se realiza un pequeño corte longitudinal en la carne, se rellena con parte de la salsa escurrida de sus jugos y se cierra de nuevo. La duxelle que ha sobrado se distribuye alrededor del solomillo. Para que los jugos de la carne no pasen al hojaldre y se reblandezca en exceso, el solomillo se envuelve con unos crepes finos y neutros.

A continuación, se extiende una lámina de hojaldre, se coloca encima el solomillo -con la duxelle y los crepes-, se envuelve con el hojaldre y se cierra éste por la parte inferior de la carne, que se coloca sobre la bandeja del horno un poco humedecida para que el hojaldre no se pegue a la placa. La parte superior se decora con tiras de hojaldre en formas geométricas, pero sin recargar. Por último, la superficie se pinta con yema de huevo batido para que se dore con brillo en el horno.

Los últimos pasos

La temperatura inicial de cocción será de 200°C durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, se bajará a 180°C durante otros 10 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente. Antes de servir, debe dejarse reposar unos 10 minutos, momento en el que se cortará en lonchas y se servirá de manera que alrededor del solomillo quede una capa crujiente y la duxelle de champiñones, que se termina de cocinar a la vez que la carne. También puede acompañarse con una salsa demi glace, la base utilizada para elaborar salsas oscuras de carne.

Los crepes son unas tortitas muy finas cuya composición básica es una masa realizada a base de leche, harina (de trigo o de maíz), huevos y margarina que, una vez reposada, se cuaja en una sartén antiadherente. Generalmente, los crepes -dependiendo del tipo de relleno- se consumen acompañados de salsa dulce o salada. Otra de las maneras es gratinarlos en el horno. Sin embargo, una forma menos común aunque muy sabrosa de comerlos es fritos.

Damos vueltas con mucho cuidado para que se doren uniformemente y, según se vayan sacando, los dejamos en una bandeja con papel de cocina, para que escurran el exceso de aceite de la fritura.