

SOLOMILLO WELLINGTON “a mi manera”



Historia del solomillo Wellington

Arthur Wellesley, fue el primer Duque de Wellington y estaba al frente del ejército que derrotó a Napoleón y a las tropas francesas en la batalla de Waterloo el 18 de Junio de 1815. Algunos dicen que al Duque le gustaba un plato de solomillo de ternera, trufas, champiñones, vino de Madeira y paté cocinado en hojaldre y que por eso se llama así. Se sabe que, tanto en sus campañas como en las recepciones que daba en su residencia londinense, Wellington gustaba con frecuencia de regalarse u ofrecer a sus invitados esta peculiar formulación sofisticada y excelsa del solomillo. No obstante, no son pocos

los investigadores que apuntan a que los fundamentos, sibaritas donde los haya, de este plato, inducen muy mucho a pensar en un origen primigenio curiosamente francés, tanto por la participación en él del foie-gras, como por el concurso del hojaldre, que tuvo su desarrollo moderno precisamente en Francia, tras ser recuperado y redescubierto, a mediados del XVIII, proveniente, cuentan, de los más viejos recetarios bizantinos. Sea como fuere, el "solomillo Wellington" tomó carta de naturaleza definitiva y perdurable a partir de esa adjudicación de vínculo con el vencedor de Waterloo. Así se le reconoce en todo el mundo, menos, claro está, en Francia, donde, empecinados y escocidos aún, siguen negándole el apellido y le conocen como filet de boeuf en croûte, es decir, "solomillo de buey en costra". Por otra parte, el "Solomillo Wellington" era el plato favorito de Sir Winston Churchill.

Receta base

Existen múltiples adaptaciones para la elaboración de este plato, pero vamos a ceñirnos a la receta base empleada como texto en las escuelas de cocina de Francia, Suiza y Alemania.

Todas las recetas se pueden elaborar individuales o para dos o más personas, pero ésta concretamente, es preferible realizarla para más comensales. Los ingredientes que se indican son para diez.

Ingredientes

1,5 kg. del centro del solomillo limpio de ternera	50 g. de aceite
200 g. de puré de foiegras	Trufa fileteada y picada
300 g. de carne de cerdo	5 dL. de Oporto
200 g. de duxelle (setas, chalotas, perejil picados muy finos)	Sal, pimienta, etc.
3 huevos	300 g. de tocino
	700 g. de masa de hojaldre.

Elaboración

De un solomillo sólo utilizaremos la parte central, después de haber separado la punta y la cabeza. Se pincha, sazona, abrillanta y se asa al horno durante 10 o 12 minutos a 250°C. Se retira y se deja enfriar. Reservamos los jugos.

Se pica la carne de cerdo muy fina, se añade el puré de foie gras, la duxelle, la trufa picada, dos o tres huevos, los jugos del asado, el Oporto y las especias, se mezcla y se trabaja a fondo para hacer una farsa. El tocino se dispone cortado en finas lonchas.

Se toma el solomillo y se reboza con la farsa, procurando que quede una capa de aproximadamente 1 cm. de espesor y se envuelve con las lonchas de tocino.

Se hace una masa de hojaldre procurando que no tenga exceso de mantequilla y se envuelve todo ello, decorando la masa al gusto del chef. Ayudados de un pincel de cocina se "pinta" todo el conjunto con huevo y se deja reposar en sitio fresco durante una hora.

Con el horno precalentado entre 200 y 210°C, se cuece durante 40 minutos, dependiendo del grosor. Si se hace con tiempo suficiente, se podrá dejar reposar unos minutos, lo que facilitará la operación de trinchado y la carne estará más jugosa.

Se puede servir acompañado de unas papas glaseadas y en salsera aparte de una salsa Périgueux que se consigue reduciendo un buen Oporto hasta que se quede en la cuarta parte, se añade la "demiglace", el jugo que se ha reservado del primer toque de horno y las trufas picadas. Se deja hervir durante tres minutos para que la salsa absorba el aroma de las trufas.

El hojaldre tiene gran importancia en éste y otros platos y precisamente por eso, merece atención aparte. Los entendidos suelen decir que no se es cocinero completo si no se es también pastelero.

Una receta diferente

INGREDIENTES:

500 g solomillo de ternera o cerdo

200 g champiñones laminados

1 lámina de hojaldre fresco ya extendida

3 chalotas

2 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

Sellar el solomillo en la sartén con un poquito de aceite, aproximadamente un par de minutos por cada lado para que cierre los poros y conserve la textura jugosa. Salpimentar justo antes de retirarlo y reservar. En la misma sartén pochar al mínimo un par de chalotas bien picadas y el ajo picadito. Reservar. En la misma sartén echar los champiñones a fuego fuerte. Cuando están medio hechos, incorporar la chalota y el ajo que habíamos reservado, añadir el paté o foie y darle un par de vueltas hasta que se disuelva. Añadir un chorrito de vino blanco o brandy y dejarlo un par de minutos a fuego fuerte hasta que se consuma el alcohol. Después añadir ½ vasito de agua y bajar el fuego hasta que reduzca totalmente la salsa. Dejar enfriar. Cuando tanto el solomillo y la salsa con los champiñones se hayan enfriado totalmente, precalentamos el horno a 200°. Colocamos la lámina de hojaldre en una tabla o mesa ..., le cortamos una esquinita para que nos queden unos recortes para decorar. Ponemos una cama de la salsa sobre el hojaldre, colocamos el solomillo sobre esta, y le volvemos a poner otra capa de la salsa. Doblamos el hojaldre por los laterales como si fuéramos a hacer un paquete, y para que no se salgan los jugos. Cerramos el hojaldre, de manera que nos quede totalmente sellado. Decoramos con los recortes del hojaldre y pintamos con una yema de huevo bien batida y una gotita de leche. Metemos en el horno y lo dejamos 20 minutos aproximadamente (dependiendo del tamaño del solomillo) hasta que el hojaldre este doradito. Antes de servir, dejar reposar unos 5 o 10 minutos para que los jugos se asienten, cortar en rodajas con un buen cuchillo de sierra en rodajas de 3 centímetros.