

## **Solomillo de cerdo ibérico relleno de foie, cubierto de mermelada de cebolla y envuelto en hojaldre.**

- solomillo de cerdo ibérico (o no ibérico)
- una lámina de hojaldre por cada solomillo
- un buen foie o mousse de foie (vale tu paté preferido)
- **Mermelada de cebolla** al toque de Pedro Ximénez (también puedes poner mostaza, o nada)
- sal y pimienta
- huevo para pintar

1. Salpimentrar el solomillo y sellar en la sartén con aceite bien caliente.

2. Abrir el solomillo y untar una capa de un buen foie o paté (también he usado Mousse de foie grass).

3. Poner una capa por encima de mermelada de cebolla o por todo el solomillo, según gustos. Yo lo había probado con mostaza y lo puse en el Menú para Nochebuena pero, cuando me puse a rellenar para la cena, ví la mermelada de cebolla que había usado en unos canapés y no pude resistir la tentación. Como a mi madre no le hacía gracia ninguna de las dos opciones, puse otro sin nada. Así que teníamos: uno con mostaza, dos con mermelada y otro sin nada y todos estaban riquísimos.

4. Envolver -no en caliente- con la lámina de hojaldre, pintar con huevo batido, hacer unas marcas con el cuchillo -sin llegar a cortar-, como si fuésemos a cortar en rodajas.

5. Hornear a 200°C, con el horno precalentado hasta que esté doradito.

- Lo podemos acompañar con una SALSA DE ALMENDRAS Y PASAS.