



COOKING CLASSES
AT SUR LA TABLE

PREPÁRA AHORA, COME DESPUÉS: LOMO WELLINGTON

CON CHEF DE SUR LA TABLE

Lista de ingredientes

A continuación tienes la lista de ingredientes que necesitarás para preparar las recetas de este paquete.

Proteínas

- ☐ 1 solomillo de ternera cortado del centro (unas 2 libras)
- ☐ 1/4 de libra de prosciutto cortado finamente

Productos frescos

- ☐ 1 libra de hongos (como blancos, cremini, shiitake, portobello o una mezcla mixta)
- ☐ 2 chalotas medianas
- ☐ 1 pequeño ramo de tomillo
- ☐ 1 racimo de cebollín

Lácteos

- ☐ 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- ☐ 4 onzas de crema de leche
- ☐ 1 huevo grande

Congelado

- ☐ 1 paquete de masa filo
- ☐ 1 paquete (14 onzas) de hojaldre

Artículos de despensa

- ☐ Sal kosher o sal marina
- ☐ Pimienta negra
- ☐ Aceite vegetal o canola
- ☐ Mostaza de Dijon
- ☐ Salsa de soja
- ☐ Harina

Productos secos/enlatados

- ☐ Rábano picante preparado

Otros

- ☐ 4 onzas de brandy, whisky o bourbon
- ☐ Sal de acabado (como el Maldon o la fleur de sel)

Equipo necesario

A continuación tienes la lista de implementos que necesitarás para hacer las recetas de este paquete.

Cubertería

- ☐ Cuchillo de chef
- ☐ Tabla de cortar
- ☐ Cuchillo pelador o tijeras de cocina

Herramientas manuales/Gadgets

- ☐ Tazas y cucharas de medida
- ☐ Taza de medida para líquidos
- ☐ Pinzas
- ☐ Tazones para mezclar (de varios tamaños)
- ☐ Batidor
- ☐ Cuchara de madera o espátula de silicona
- ☐ Rodillo
- ☐ Brocha de silicona o de cerdas naturales

Utensilios de cocina

- ☐ Sartén grande

Electrodomésticos

- ☐ Procesador de alimentos

Utensilios de repostería

- ☐ Bandeja de horno

Juego de mesa

- ☐ Plato grande para reposar el solomillo

Otros

- ☐ Hilo de cocina
- ☐ Plástico de cocina
- ☐ Papel de aluminio
- ☐ Papel pergamino

Mise en Place y notas previas a la clase

- Por favor, reúne todos los ingredientes antes de clase si vas a cocinar con nosotros.
- Es aconsejable organizar los ingredientes por receta en bandejas de hornear.
- Puedes medir los ingredientes por adelantado, pero no es necesario.
- Te animamos a preparar todos tus ingredientes antes de clase, si quieres tener más tiempo para escuchar y observar al instructor

Lomo Wellington

1. Precalienta el horno a 425°F si planeas cocinar el lomo Wellington después de clase.
2. Lavar y secar todos los productos.
3. Descongelar la masa filo y de hojaldre en la nevera durante la noche.
4. Si no tienes procesador de alimentos, pica finamente todas los hongos antes de clase.
5. La nevera se usará para enfriar los ingredientes durante la clase; Asegúrate de tener espacio para hacerlo.

LOMO WELLINGTON

Producción: 6 a 8 raciones

El corte del centro del solomillo de ternera también se conoce como Châteaubriand. Para obtener mejores resultados, utiliza una masa de hojaldre de buena calidad hecha solo con mantequilla, como la marca Dufour.

1 solomillo de ternera corte del centro, limpia de piel plateada y de exceso de grasa, unos 2 libras

Sal kosher y pimienta negra recién molida

2 cucharadas de aceite vegetal o de canola

2 cucharadas de rábano picante preparado

1 cucharada de Dijon, mostaza picante marrón o picante inglesa

1 libra de hongos (blanco, cremini, shiitake, portobello o una mezcla), limpiados, recortados y picados

4 cucharadas de mantequilla sin sal

2 chalotas medianas, finamente cortadas (aproximadamente media taza)

2 cucharaditas de hojas frescas de tomillo, picadas finamente

1/2 taza de coñac, brandy o licor añejado en barrica como bourbon

1/2 taza de crema de leche

2 cucharaditas de salsa de soja

1 hoja de masa filo

1/4 de libra de prosciutto, cortado en rodajas finísimo

Harina para espolvorear

14 onzas de hojaldre congelado o casero, descongelado

1 huevo, batido

Sal marina gruesa, como el Maldon o la flor de sel

1 manojo de cebollino finamente picado

1. **Para preparar el solomillo:** Con el hilo de cocina, ata el solomillo a intervalos de 1 pulgada. Recorta los extremos del hilo. Sazona generosamente con sal y pimienta.

2. **Dorar el solomillo:** En un sartén de hierro fundido o acero inoxidable, colocado a fuego alto, calienta 2 cucharadas de aceite hasta que esté completamente humeando. Traslada el solomillo al sartén y cocina sin mover hasta que esté bien dorado por el primer lado, unos 2 minutos. Gira el solomillo y sigue cocinándolo hasta que esté dorado por todos lados, unos 10 minutos en total. Transfiere a un plato.

3. En un tazón pequeño, mezcla rábano picante, mostaza y 1 cucharadita de pimienta negra. Cuando el solomillo esté lo suficientemente frío para manipular, corta y desecha el hilo, luego

frota todas las superficies con una mezcla de rábano picante y mostaza. Mete en el refrigerador, sin tapar.

4. Para preparar los hongos: En el tazon de un procesador de alimentos, añade la mitad de las hongos y pulsa hasta picar muy finamente, limpiando los lados y redistribuyendo las hongos con una espátula según sea necesario, unas 10 pulsaciones cortas. Transfiere a un tazon. Repite con las hongos restantes.

5. Para saltear los hongos: En un sartén de 12 pulgadas a fuego medio-alto, añade mantequilla hasta que se derrita. Añade los hongos y cocina, removiendo de vez en cuando, hasta que los hongos hayan liberado líquido y empiecen a hacer ruido, unos 8 minutos. Sigue cocinando hasta que empiecen a dorarse y se peguen al fondo del sartén, unos 4 minutos más. Añade chalotas y tomillo y cocina, removiendo con frecuencia, hasta que se ablanden, unos 2 minutos.

6. Añade brandy. Raspa el fondo del sartén con una espátula de silicona o una cuchara de madera para liberar los trozos dorados. Sigue cocinando hasta que el brandy esté casi seco, unos 4 minutos. Añade la crema de leche y salsa de soja y sigue cocinándolo, removiendo con frecuencia, hasta que la mezcla esté espesa y se acumule en una gran masa al agitar el sartén. Sazona al gusto con sal y pimienta. Transfiere a un tazon y colócalo en el refrigerador.

7. Para preparar filo: Coloca una doble capa de plástico de cocina de unos 2 pies de largo y 1 pie de ancho sobre la tabla de cortar o el meson. Coloca una hoja de masa filo sobre el plástico. Pon el prosciutto encima del filo para crear una capa fina, uniforme y superpuesta, dejando un borde de 2 pulgadas a lo largo de la parte inferior y superior de la masa filo. Extiende la mezcla de champiñones de forma uniforme sobre la capa de prosciutto.

8. Para ensamblar: Colocar el solomillo a lo largo del borde inferior de la capa de prosciutto y hongos. Enrolla con cuidado el solomillo usando film transparente para ayudarte a apretarlo mientras enrollas. Cuando esté completamente enrollado, vuelve a envolver con más plástico, girando los extremos para asegurarte de que el rollo esté bien apretado. Devuélvelo al refrigerador.

9. Para preparar el hojaldre: Espolvorea ligeramente una tabla de cortar o el meson con harina. Extiende hojaldre sobre la tabla y, usando un rodillo, estírala en un rectángulo al menos 4 pulgadas más ancho que el solomillo en su lado más corto.

10. Para enrollar la siguiente capa: Desenvuelve el solomillo y colócalo a lo largo del borde inferior de la masa hojaldre. Pincela 6 pulgadas de hojaldre justo encima del solomillo con barniz de huevo. Enrolla con cuidado en hojaldre hasta que esté completamente envuelto. Deberías acabar con la unión de la masa hojaldrada en la parte inferior. Recorta el exceso de la masa con un cuchillo afilado.

11. Dobla los lados de la masa hojaldre que sobresale de cada extremo del rollo hacia el centro, luego dobla las solapas superiores hacia abajo. Recorta cuidadosamente el exceso de las solapas inferiores.

12. Dale la vuelta al rollo de modo que la parte inferior quede hacia arriba, luego pliega las solapas de los extremos para sellar completamente. Transfiere a un plato y enfría al menos 30 minutos.

13. ***Para hornear el Wellington:*** Ajusta la rejilla del horno al centro y precalienta el horno a 425°F. Pon el Wellington en una bandeja forrada con papel de aluminio y pincela con barniz de huevo batido. Usa un cuchillo pelador afilado para marcar un patrón decorativo en la masa. Espolvorea generosamente con sal marina gruesa. Hornea hasta que la masa esté dorada y el centro del solomillo marque 110°F para rojo o 120°F para medio rojo en un termómetro de lectura instantánea, entre 35 y 45 minutos. Sácalo del horno y déjalo reposar durante 10 minutos.

14. Usa una espátula fina de metal para separar al Wellington del papel de aluminio, luego transfiere con cuidado a una tabla de tallar. Corta los extremos con un cuchillo afilado, espolvorea superficies cortadas con cebollín y más sal gruesa, y sirve.