

# Hojaldre relleno de Solomillo al Vino tinto



## Ingrédients:

- 500 gr de filet de Porc.
- 1 Oignon.
- 2 Carottes.
- 6 Champignons de paris.
- 250 ml de Vin rouge.
- 2 feuilles de Laurier.
- 2 branches de Thym.
- Sel et Poivre.
- 2 Tomates de pleine terre.
- 2 paquets de pâte feuilletée.
- 1 Œuf.
- 3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (Oliflix).

## Préparation:

Pour la marinade:

- Dans un récipient, mettre le filet de porc, le thym, le laurier et le vin.
- Laisser un minimum de 6 heures.

Cuisson:

- Couper la viande en 4 médaillons et les saisir dans une poêle avec un petit peu d'huile d'olive.
- Réserver.
- Peler et ciseler l'oignon.
- Peler et couper les carottes en petites rondelles.
- Laver et ciseler les champignons.
- Dans la poêle, faire revenir les légumes avec un petit peu d'huile d'olive.
- Ajouter la marinade et laisser réduire de moitié.
- Après réduction, ajouter les tomates taillées en morceaux et les médaillons de porc.
- Laisser mijoter 50 minutes à feu doux.
- Après ce temps, retirer le thym et le laurier.
- Dans un plat creux, écraser grossièrement les légumes et effiloche la viande.
- Réserver.
- Préchauffer le four à 180°
- Garnir des moules pour muffins avec la pâte feuilletée en laissant la pâte débordés légèrement des moules.
- Remplir les moules avec la préparation de légumes et viande.
- Découper des disques de la taille des moules dans la pâte restante.
- Poser les disques sur les moules et seller avec un jaune d'œuf en repliant les bords de pâte sur le dessus.
- Enfourner pour 25 minutes.
- Servir dès la sortie du four.

## Conseils:

- Servir ces muffins accompagnés d'une salade verte.
- Servir avec le même vin que celui qui vous a servi à faire la marinade.