INDIRECTO · AVANZADO

Solomillo Wellington al kamado sobre acero, hojaldre dorado y centro rosado

El asado de Nochevieja, en kamado: solomillo de vacuno sellado a la brasa, envuelto en duxelles, jamón y hojaldre de mantequilla, y horneado a 200-210 °C sobre un acero que dora la base.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
120 min	**55 min**	**6**	**205 °C**

Ingredientes

- **1.1 kg** solomillo de vacuno, pieza central (corazón) limpia de telilla, de grosor uniforme
- **600 g** champiñones o setas de cultivo, para la duxelles
- **2 ud** chalotas picadas muy finas
- **2 ud** dientes de ajo picados
- **4 ud** ramitas de tomillo fresco, solo las hojas
- **8 ud** lonchas finas de jamón serrano
- **500 g** hojaldre de mantequilla refrigerado (2 láminas)
- **2 cda** mostaza de Dijon
- **2 ud** yemas de huevo batidas con 1 cucharada de leche, para pintar
- **30 g** mantequilla para la duxelles
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra para sellar
- **1 cdta** sal en escamas y pimienta negra recién molida, al gusto

Pasos

1 HACER LA DUXELLES

Pica los 600 g de champiñones muy finos, a mano o a golpes de picadora sin llegar a puré. Funde la mantequilla en una sartén amplia a fuego fuerte, añade chalota, ajo y tomillo, y después el champiñón con una pizca de sal. Cocina 15-20 minutos removiendo hasta que no quede agua y la pasta se despegue del fondo. Extiéndela en una bandeja y enfríala del todo en la nevera.

2 ENCENDER Y SELLAR

Llena el hogar hasta el borde del anillo con carbón de marabú, enciende y abre los dos tiros hasta 260-280 °C, sin deflector. Ata el solomillo cada 3 cm para que quede cilíndrico, sálalo y úntalo de aceite. Haz burping al abrir y sella 90 segundos por cara, unos 6-8 minutos en total, hasta que esté dorado por todas partes. Sin sonda dentro: a esa temperatura supera su límite.

3 PREPARAR EL HORNEADO

Nada más retirar el solomillo, con guantes (y haciendo burping si has cerrado la tapa), coloca el deflector cerámico del Bono, la rejilla y encima el acero Chef Pomodoro. Cierra ya el tiro inferior a un par de dedos y el superior casi del todo: bajar a 200-210 °C a la altura de la rejilla lleva tiempo en cerámica, y la carne se enfría mientras tanto. Así el acero tendrá más de 30 minutos para calentarse; si la temperatura se pasa, cierra un poco más y espera.

4 MOSTAZA Y FRÍO

Pasa el solomillo a una rejilla, retira las cuerdas cuando pueda tocarse y píntalo entero con la mostaza de Dijon mientras aún está templado, para que se adhiera. Déjalo 10 minutos a temperatura ambiente y luego 20-30 minutos en la nevera, sin tapar. La pieza tiene que estar fría al tacto antes de montar, o el calor ablandará la mantequilla del hojaldre.

5 MONTAR JAMÓN Y DUXELLES

Extiende dos capas de film transparente y coloca encima las 8 lonchas de jamón solapadas, formando un rectángulo algo más largo que el solomillo. Reparte la duxelles fría en una capa fina y pareja, de unos 5 mm. Pon el solomillo en el borde y enrolla con el film, apretando para formar un cilindro firme. Retuerce los extremos y guárdalo 20 minutos en la nevera.

6 CERRAR EL HOJALDRE

Une las dos láminas de hojaldre solapando 2 cm y presionando la unión. Quita el film al cilindro, colócalo encima y envuélvelo, con la costura por debajo y los extremos plegados como un paquete. Recorta el sobrante, pinta toda la superficie con la yema y marca un enrejado suave con el dorso de un cuchillo. Nevera 15-20 minutos, hasta que el hojaldre esté firme.

7 HORNEAR CON SONDA

Sobre la encimera, clava la sonda MEATER+ en horizontal por un extremo, siguiendo el eje, pasada la muesca y con el extremo de ambiente fuera del hojaldre. Vuelve a pintar con yema. Tras tanto rato con los tiros casi cerrados, haz burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes. Pasa el Wellington con su papel al acero, cierra y hornea a 200-210 °C, orientativamente 35-45 minutos, hasta 50-52 °C en el centro.

8 REPOSAR

Haz burping antes de abrir del todo y saca el Wellington con una pala o una bandeja ancha, sin doblarlo. Déjalo sobre una tabla 10-15 minutos sin tapar, con la sonda aún dentro: el calor acumulado sigue subiendo el centro hasta 52-57 °C, y los jugos se asientan en lugar de empapar el hojaldre al cortar. Tapar con papel de aluminio ablandaría la masa.

9 CORTAR Y SERVIR

Retira la sonda y corta rodajas de 2-3 cm con un cuchillo largo y fino, en un solo trazo de talón a punta y sin serrar, para que el hojaldre no se aplaste ni se separe de la carne. Limpia la hoja entre corte y corte. Sirve enseguida, con el corte hacia arriba para que se vean el centro rosado, el jamón y la duxelles.

Consejos del editor

- Pide la pieza central del solomillo, el corazón, y no la cola: un cilindro de grosor uniforme se cocina parejo, mientras que la punta fina se pasaría mucho antes de que el centro llegue al punto. La cola sirve para un salteado o un tartar.
- Prueba la duxelles con una cuchara: si al pasarla por el fondo de la sartén la raya se cierra con líquido, necesita otros 5 minutos de fuego. Es el detalle que más decide si la base sale cruda.
- Lee la etiqueta del hojaldre: si la mantequilla es la única grasa, sabe a mantequilla y se deshace mejor en boca; los de grasa vegetal suben igual o más y funcionan, pero el sabor es otro.
- Cada vez que abras con el fuego vivo, sobre todo tras el sellado, haz burping con guantes y la cara apartada; la guía de problemas de temperatura explica por qué se forma la llamarada.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Grande XXL 59 cm

Un Wellington de 1,1 kg sobre un acero rectangular pide sitio, y aquí el tamaño es una cuestión de geometría. El Kamado Bono Grande XXL se vende como de 59 cm, que es el cuerpo; las fichas de distribuidores dan unos 49-50 cm de parrilla útil, y ahí el acero de 35,6 × 30,5 cm, con su diagonal de unos 46,9 cm, apoya plano con aire alrededor. Trae de serie el deflector cerámico que convierte el kamado en horno a 200-210 °C, así que el sellado directo y el horneado indirecto salen del mismo aparato sin comprar nada más. Su masa cerámica tarda en bajar desde el sellado, por eso los tiros se cierran pronto, mientras se monta la pieza.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-grande-xxl-59

Chef Pomodoro CP-SBP: placa de acero para pizza de 35,6 × 30,5 cm

El fallo clásico del Wellington es la base pálida y húmeda, y el acero Chef Pomodoro está en esta receta para evitarlo. Son 6,35 mm de acero que, precalentados al menos 30 minutos sobre el deflector, acumulan calor y lo pasan por contacto a la masa en cuanto la pieza se apoya. El deflector impide que la brasa queme la base, y el acero hace que se dore. Mide 35,6 × 30,5 cm, de sobra para un cilindro de solomillo, pero su diagonal de unos 46,9 cm obliga a una parrilla de 49-50 cm como la del Bono Grande XXL; en una de 46 cm no queda plano. El fabricante lo declara apto hasta 300 °C, por encima de los 210 °C del horneado.

mikamado.es/accesorios/chef-pomodoro-acero-pizza-compacto-36x30

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

Con el hojaldre cerrado no se puede mirar el centro, y la diferencia entre 52 y 60 °C es la diferencia entre rosado y gris. La MEATER+ es inalámbrica y de una sola sonda, sin cable que cruce la junta: entra en horizontal por un extremo, siguiendo el eje por el centro de la carne, pasada la muesca de seguridad, con el extremo de ambiente fuera de la carne y del hojaldre. Su ficha marca 100 °C de máximo interno y 275 °C de ambiente, así que trabaja cómoda a 200-210 °C pero se queda fuera durante el sellado a 260-280 °C. Avisa en el móvil al llegar a 50-52 °C y sigue leyendo durante el reposo hasta 52-57 °C.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Miyabi 5000FCD – Sujihiki (cuchillo de trinchar) japonés de 24 cm

Cortar un Wellington es el último sitio donde se puede estropear: un cuchillo corto o de sierra aplasta el hojaldre, despega la duxelles y arrastra el jamón. El Miyabi 5000FCD sujihiki es un cuchillo de trinchar de 24 cm, con núcleo de acero FC61 de unos 61 HRC según el fabricante, y esa longitud permite atravesar una rodaja de 2-3 cm en un solo trazo de talón a punta, sin ir y venir. La hoja estrecha roza menos superficie y deja el corte limpio, con las capas visibles. Pide lavado a mano y secado inmediato, como cualquier acero japonés de esa dureza, y una tabla de madera, no de cristal.

mikamado.es/accesorios/miyabi-5000fcd-sujihiki-24

NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

Esta receta pide al carbón dos cosas seguidas: un sellado a 260-280 °C y, sin recargar, más de hora y media de brasa entre la bajada a 200-210 °C mientras se monta la pieza y los 35-45 minutos de horneado. El carbón de marabú de NaturBraza viene en dos sacos de 5 kg y su ficha declara solo madera de marabú, sin aditivos; la ficha promete poca ceniza, pero no publica calibre ni cifra. Lo que sí se puede razonar es la madera: el marabú es muy denso, así que el hogar hasta el borde del anillo con carbón de marabú: lo que sobre se reutiliza la próxima vez, y una brasa escasa no aguanta el horneado.

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

Receta completa en: mikamado.es/recetas/solomillo-wellington-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.