



### INGREDIENTES:

- 80 gramos de chalotas (cebollitas pequeñas- Foto)
- 40 gramos de mantequilla
- 10 gramos de aceite de oliva
- 250 gramos de setas frescas de temporada (champiñón, seta de cardo, boletus, etc)
- sal
- pimienta negra en polvo
- 20 gramos de brandy

- 2 láminas de hojaldre de 25x30 centímetros de ½ cm de grosor
- 2 solomillos de cerdo de 300 ó 400 gramos
- 160 gramos de foie mi-cuit (yo le pongo pate picantito (Munar-paté coent) o similar
- 1 tarro de confitura de frambuesa o de arándanos o de cerezas, etc
- 1 huevo batido para pintar.



### ELABORACION:

1. Poner en el vaso las chalotas, la mantequilla y el aceite y **programe 4 segundos, velocidad 5.**

**2. Sofreír 4 minutos a temperatura varoma, velocidad 4.**

**3. Agregar las setas y trocear 4 segundos a velocidad 4.**

**4. Sazonar con sal y pimienta y sofreír 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

**5. Agregar el brandy y programar 2 minutos a temperatura varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara** sin poner el cubilete para evaporar la evaporación.

**6. Forrar la bandeja de horno con papel de hornear. Colocar las láminas de hojaldre una a cada lado a caballo sobre el borde. Colocar los solomillos salpimentados encima de la masa que está dentro de la bandeja dejando un borde de dos centímetros para sellar.**

**7. Repartir el sofrito de setas sobre los solomillos, poner encima los trozos de foie y 2 cucharadas de mermelada. Cubrir cada solomillo con el faldón de masa ajustándolos bien. Recortar el exceso de masa, sellar los perímetros haciendo una leve presión y formar un cordón.**

**8. Con los recortes se puede decorar la superficie al gusto (yo hago como unos cordones enrollando la masa sobrante, y los pongo a modo de decoración por encima) Pincelar con huevo batido.**

**9. Precalentar el horno a 180 grados unos diez minutos con calor arriba y abajo.**

**10. Hornear unos 40 minutos a 180 grados. Veremos como el hojaldre queda de un bonito color dorado.**

11. Cortar y servir con mermelada de frambuesa. Y acompañar con una rica ensalada griega o verde.

Está riquísimo.

