

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

FILET DE VEDELLA WELLINGTON

Ingredients: (per a 6 presones)

- 6 medallons de filet de vedella (150 g aprox. cadascún)
- 400 g de paté
- 50 g de mantega
- 100 g d'escalunya
- 250 g de xampinyons
- 1 dl de nata líquida
- 6 dl de salsa de Porto
- sal
- pebre negre
- 300 g de pasta de full
- 150 g de mongeta verda
- 200 g de pastanagues tornejades
- 1 ou batut

Elaboració:

Primer de tot, netegeu el filet de vedella i talleu-lo a medallons de 150 g aproximadament. A part, prepareu una *duxelle* amb la mantega. Un cop fosa, escalfeu l'escalunya i, després, els xampinyons tallats a la brunesa (molt petit). Finalment, deixeu reduir la nata líquida i rectifiqueu-ho de sal i pebre negre, i deixeu-ho refredar.

A part, agafeu els medallons de filet de vedella, salpebreu-los i unteu-los amb el paté. Tot seguit, un cop ho tingueu preparat, a part estireu la pasta de full i talleu-la en quadres aproximadament de 20x20. Al centre col·loqueu-hi el filet de vedella, tanqueu-lo com si fos la caixa d'un regal (la part maca la deixareu a dalt) i unteu la pasta de full amb ou batut. Tot seguit, poseu-ho al forn a 180° de 20 a 25 minuts.

La guarnició serà la mongeta verda i la pastanaga tornejada. Amb la mongeta verda, un cop bullida al dente, fareu uns paquets lligats i de pastanaga n'hi posareu 4 o 5 trossets.

Per preparar la salsa de Porto, poseu una mica de mantega a fondre i escaldeu l'escalunya picada. Tot seguit, afegiu-hi vi de Porto i deixeu-ho reduir. Afegiu-hi salsa espanyola, deixeu-ho bullir, coleu-ho i, si queda molt líquida, lligueu-la amb una cullerada de Maizena, que haureu de desfer amb una mica de vi negre.