

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

FILETE WELLINGTON

INGREDIENTES:

4 ó 5 Libras de filete

3 Hongos

Vino blanco

½ Libra de hígado de pollo

Coñac

Cebolla, ajo, perejil

Sal y pimienta al gusto

Masa:

1 Taza de harina

¼ Libra de mantequilla

½ Taza de crema de leche

1 Huevo

Agua para humedecer la masa, sal y azúcar

PREPARACION:

Cocina el filete a la plancha, condimentado con sal y pimienta.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Fríe los hígados de pollo en mantequilla con la cebolla, ajo, perejil y un poco de vino blanco.

Una vez cocinados los hígados, agrega el coñac y la crema de batir.

Corta el filete a lo largo, abriéndolo en forma de mariposa.

Rellena el filete con esta mezcla y luego ciérralo.

Haz la masa.

Estírala y envuelva el filete relleno con esta masa.

Cocina a 350 F durante 20 minutos, o hasta que la masa esté dorada.