**ΦΙΛΕΤΟ WELLINGTON**

**ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ 500 γρ.**

**ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ 150 γρ.**

**Foie gras 50 γρ.**

**ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ**

**DUXELLE ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 60 γρ.**

**ΑΥΓΑ 2 τεμ.**

**ΚΡΑΣΙ Porto 20 cl.**

**ΛΑΡΔΙ 100 γρ.**

**ΖΥΜΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ 300 γρ.**

**ΑΛΑΤΙ**

**ΠΙΠΕΡΙ**

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

**ΠΕΡΝΑΜΕ ΤΟ ΛΑΡΔΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΜΙΑ ΛΑΡΔΟΒΕΛΟΝΑ ΤΟ ΧΡΩΜΑΤΙΖΟΥΜΕ ΜΕΣΑ ΣΕ ΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙ ΚΑΙ ΤΟ ΠΕΡΝΑΜΕ ΑΠΟ ΜΕΤΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ (160 C) ΓΙΑ 15 ΛΕΠΤΑ.ΠΟΛΤΟΠΟΙΟΥΜΕ ΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΠΡΟΣΘΕΤΟΝΤΑΣ ΤΟ Foie gras, ΤΗΝ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΤΟ duxelle.ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΜΕ ΤΑ ΑΥΓΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ,ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΤΑ ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ.**

**ΑΛΕΙΦΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΕΥΡΕΣ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΛΙΓΟΥΜΕ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΛΑΡΔΙΟΥ.ΤΥΛΙΓΟΥΜΕ ΣΕ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΜΟΡΦΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΣΕ ΚΥΛΙΝΔΡΟ (ΔΕΣΜΟ) ΚΑΙ ΤΟ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΜΟΛΙΣ ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΕΙ ΤΟ ΒΓΑΖΟΥΜΕ ΚΑΙ ΤΟ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΤΥΛΙΓΟΥΜΕ ΑΝΑΛΟΓΑΜΕ ΤΟ ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ ΣΧΗΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΚΑΠΟΙΟ ΝΤΕΚΟΡ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΦΟΛΙΑΤΑ,ΑΛΕΙΦΟΥΜΕ ΜΕ ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΤΕΛΟΣ ΤΟ ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΝΑ ΡΕΠΟΖΑΡΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΨΗΝΟΥΜΕ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 200 C ΓΙΑ 30-40 ΛΕΠΤΑ.**

****