

Llaminera de porc estil Wellington

Catalunya

Jordi Valentines

Ingredients per a 4 persones

2 llamineres de porc
2 bases de pasta de full
2 cebes
Una copa de vi de porto o vi negre
½ kg de xampinyons o qualsevol altre bolet
2 pots de paté d'herbes o paté neutre (*foie gras*)
1 ou
Sal, pebre negre i oli d'oliva



Preparació

Netegeu els xampinyons amb molta aigua, escorreu-los bé i talleu-los al més petit que pugueu. Talleu les cebes ben menudes. Escalfeu el forn a 180 °C. En una paella poseu un raig d'oli i, quan estigui calent, afegiu-hi els xampinyons i les cebes. Quan estiguin ben cuits, afegiu-hi el paté i barregeu-ho ben enèrgicament fins a obtenir una pasta homogènia. Quan n'hàgiu obtingut la pasta, aboqueu-hi el vi i aneu-lo remenant fins que es redueixi.

Estireu les bases de pasta de full i dividiu-les en dues parts iguals. A cada una de les dues parts poseu-hi mitja llaminera. Salpebreu-la quan la vianda sigui a sobre de la pasta de full. Cobriu-ho amb la pasta dels bolets. Emboliqueu les llamineres amb la pasta de full. Bateu un ou. Pinteu la part de sobre de cada farcellet de pasta de full amb aquest ou batut.

Poseu-ho al forn a mitja alçada. No heu d'obrir el forn fins que no estigui cuita la pasta de full. Ha de quedar d'un color marronós brillant. Si l'obriu abans, baixarà el full i no quedarà gens presentable.

Informacions culturals

La carn a l'estil Wellington és un manera de preparar originàriament el llom de bou cobert amb paté, embolicat després amb pasta de full i enforat. Algunes receptes inclouen embolicar la carn coberta en una crep per retenir la humitat i evitar que la pasta de full s'humitegi. Es pot embolicar i coure un llom sencer, que després es talla en rodanxes per servir-lo, o bé pot tallar el llom a rodanxes individuals abans d'embolicar-lo i enforar-lo.

L'origen del nom no és gens clar. Hi ha teories que suggereixen que al·ludeix al primer duc de Wellington, però no ha quedat demostrat. La primera referència d'aquest plat és de l'any 1903 en un diari dels Estats Units d'Amèrica.



Fotos extretes de la Viquipèdia