

Το ψαρονέφρι τυλιχτό σε σφολιάτα με μπέικον και τυρί κρέμα είναι ένα πολύ εύκολο αλλά εντυπωσιακό γιορτινό πιάτο! Σαν κυρίως γεύμα στο τραπέζι είναι κατάλληλο για όλες τις περιστάσεις που θέλετε να ικανοποιήσετε και να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας, χωρίς όμως πολύ κόπο. Το ψαρονέφρι τυλίγεται με το μπέικον, το κρεμώδες τυρί και το φύλλο σφολιάτας το αγκαλιάζει ώστε να καθώς ψήνεται να κρατήσει όλους τους χυμούς του και να παραμείνει ζουμερό. Φτιάξτε το και εντυπωσιάστε!

Τι θα χρειαστείτε

1 φύλλο σφολιάτας

1 ψαρονέφρι (χοιρινό φιλέτο)

2 σκελίδες σκόρδο με τη φλούδα

1 πρέζα θυμάρι

6-7 φέτες μπέικον

4-5 κ.σ. τυρί κρέμα

3-4 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κρόκο αυγού

Ψαρονέφρι τυλιχτό σε σφολιάτα

Εκτέλεση συνταγής

Σωτάρουμε το ψαρονέφρι στο ελαιόλαδο να ροδίσει. Πιέζουμε τις σκελίδες σκόρδου και τις ρίχνουμε στο λάδι. Μόλις ροδίσει το γυρίζουμε από την άλλη μεριά, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και το θυμάρι. Μόλις ροδίσει και από την άλλη το βγάζουμε και το αφήνουμε να ξεκουραστεί. Βγάζουμε τη σφολιάτα κρύα από το ψυγείο, την απλώνουμε λίγο με τον πλάστη και απλώνουμε το τυρί κρέμα στην επιφάνειά της. Βάζουμε τις λωρίδες μπέικον τη μία δίπλα στην άλλη και τοποθετούμε το ψαρονέφρι στο κέντρο. Αλείφουμε την άκρη της σφολιάτας περιμετρικά με το αυγό και τυλίγουμε σε ρολό.

Χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια της σφολιάτας. Ψήνουμε σε αντικολλητικό χαρτί στους 200°C για 20-25 λεπτά, μέχρι να ψηθεί η σφολιάτα. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά και μετά το κόβουμε σε μερίδες. Καλή απόλαυση!

Ψαρονέφρι τυλιχτό σε σφολιάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε το ψαρονέφρι σε ελαιόλαδο με το σκόρδο
- 2 Σωτάρουμε και από την άλλη μεριά-
- 3 Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και το θυμάρι
- 4 Αφαιρούμε το ψαρονέφρι και το αφήνουμε να ξεκουραστεί
- 5 Βγάζουμε τη σφολιάτα από το ψυγείο και την απλώνουμε με το χαρτί στον πάγκο
- 6 Απλώνουμε το τυρί κρέμα και τις φέτες μπέικον
- 7 Τοποθετούμε το ψαρονέφρι στο κέντρο
- 8 Αλείφουμε περιμετρικά τη σφολιάτα με αυγό
- 9 Κλείνουμε σε ρολό
- 10 Χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια της σφολιάτας
- 11 Ψήνουμε στους 200°C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει η σφολιάτα
- 12 Κόβουμε διαγώνια σε μερίδες και σερβίρουμε. Καλή όρεξη!