



Ingredientes:

4 filetes de lomo de cerdo
2 lonchas gruesas de jamón serrano
2 lonchas gruesas de panceta
2 huevos
Pan rallado
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Extender con la maza de cocina los filetes de lomo hasta que queden bien finos.

Salvar un filete y ponerle encima 1/2 loncha de jamón cortado en tiras, 1/2 de panceta y enrollar.

Flamenquines

Lunes, 02 de Julio de 2012 00:00

Repetir esta operación con cada uno de los filetes, hasta tener los cuatro flamenquines.

Rebozar en huevo y pan rallado dos veces.

Freír en abundante aceite de oliva. Sacar sobre papel absorbente.