



Flamenquines

Ingrediente

8 filetes de lomo de cerdo (puedes usar jamón de cerdo o carne de ternera si prefieres)

8 lonchas de jamón serrano

2 huevos

Pan rallado

Harina de trigo

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Opcional: Queso para añadir al relleno

Preparación

Aplana ligeramente los filetes de cerdo si son gruesos, usando un mazo de cocina. Luego, sazónalos con sal y pimienta por ambos lados.

Coloca una loncha de jamón serrano sobre cada filete, y si lo deseas, añade una de queso. Enrolla con firmeza y sujeta con un palillo si es necesario.

Empana los rollos pasándolos por harina, luego por huevo batido y, por último, por pan rallado.

Fríe en abundante aceite de oliva caliente hasta que estén dorados y crujientes, unos 3-4 minutos por cada lado. Escúrrelos sobre papel absorbente.

Sirve calientes, acompañados de guarnición al gusto: patatas fritas, ensalada o pimientos.

