

Flamenquines de lomo, queso y jamón

Ingredientes

- 6 filetes de lomo de cerdo
- 3 lonchas finas de queso tierno
- 3 lonchas de jamón serrano
- 100 g de harina
- 1 huevos
- 150 g de pan rallado
- 1/2 litro de aceite de oliva
- 3 ramitas de hierbabuena
- Sal y pimienta negra

Preparación

Con la ayuda de una espalmadera estirar los filetes y salpimentar. Poner encima de cada uno media loncha de queso y otra media de jamón y hacer un rollito.

Reboza los rollitos pasándolos primero por la harina, después por el huevo y, por último, por el pan rallado.

Poner al fuego una sartén con el aceite y, cuando esté bien caliente, freír los flamenquines hasta que estén dorados.

Retirar en un plato con papel absorbente para que suelte el aceite.

Acompañar con salsa de tomate y patatas fritas.