

Receta de Libritos de Lomo Rellenos de Paté y Queso

14 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que seguro gustará mucho a toda vuestra familia y sobre todo a los más pequeños de la casa, estos libritos son exquisitos para tomar en vuestras comidas o cenas en cualquier época del año.

Ingredientes

- Filetes de lomo partidos en librito (ocho o más, según comensales)
- Paté de campaña u otro de vuestro gusto (100grs)
- Queso havarti u otro (una loncha por librito)
- Harina
- Huevos batidos (dos o tres)
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Abrir los libritos y ponerlos un poco de sal por ambos lados
2. Untar un poco de paté y cubrir con una loncha de queso
3. Cerrar el librito y pasarlo por harina, huevo batido y pan rallado
4. Freírlos en abundante aceite de oliva caliente y dejar reposar sobre papel de cocina para que absorba el exceso de grasa
5. Servir los libritos de lomo acompañados de ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!