

Receta de San Jacobo Especial con Jamón Serrano

18 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para este martes de octubre os dejo una receta muy fácil de preparar y que resulta un plato muy socorrido en muchas ocasiones, ya que podéis tenerlos preparados y utilizarlos en cualquier ocasión, espero que os gusten estos **San Jacobo Especiales**.

Ingredientes

- Filetes de cerdo frescos
- Jamón serrano
- Queso en lonchas
- Huevos batidos
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Extender los filetes sobre la encimera y echarles un poco de sal y Pimienta
2. Poner encima de un filete una loncha de jamón serrano
3. Sobre el jamón serrano colocar una loncha de queso
4. Tapar con otro filete aplastándole por los bordes
5. Pasar por harina y después por huevo batido y pan rallado
6. Freír en abundante aceite de oliva bien caliente hasta que quede bien doradito y dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente
7. Servir acompañado de unas patatas fritas y unas tiritas de pimiento morrón y...buen provecho!!!