

Receta de Flamenquines Cordobeses

30 Mar 2017



Buenos día a tod@s, para esta jueves os dejo una exquisita receta que gustará tanto a mayores como a pequeños, se trata de unos **Flamenquines Cordobeses** que os recomiendo preparar porque quedan deliciosos, espero que os gusten.

Ingredientes

- Filetes de secreto de cerdo ibérico (cuatro o mas según comensales)
- Jamón serrano en lonchas (una por filete)
- Queso semicurado
- Huevos (uno o dos batidos)
- Pan rallado
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Aplastar bien los filetes de secreto con ayuda de una maza o con la mano
2. Ponerles sal y un poquito de pimienta
3. Colocar una loncha de jamón serrano y dos lonchas de queso sobre cada filete
4. Enrollar los filetes y rebozar con huevo batido y después pasarlos por pan rallado
5. Volver a rebozarlos en huevo y pan rallado para darles un doble empanado
6. Guardar en el frigorífico dos o tres horas antes de prepararlos
7. Freír en abundante aceite caliente y dejar escurrir sobre papel absorbente
8. Servir los flamenquines cordobeses acompañados de una ensalada y....buen provecho!!!