

Receta de Emparedados Caseros De Lomo Embuchado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que podéis preparar para toda la familia, en especial para los más peques que seguro que les encantan.

Ingredientes

- Pan del día anterior (una barra)
- Lomo embuchado ibérico
- Huevos (dos o tres)
- Leche (uno o dos vasos)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar rebanadas de pan de 1centímetro aproximadamente de gruesas
 2. Cortar el lomo en lonchas finas
 3. En un bol, batir los huevos y echar un poco de sal, en otro bol poner la leche
 4. Formar los emparedados con dos rodajas de pan y entre ellas una o dos lonchas de lomo
 5. Poner bastante aceite en una sartén hasta que esté bien caliente
 6. Mojar los emparedados por los dos lados en la leche y luego en el huevo, a continuación freírlos en el aceite hasta que estén dorados por ambos lados
 7. Dejar que escurran sobre papel absorbente de cocina
 8. Se pueden comer calientes o fríos como más os gusten y... buen provecho!!!
-