

Receta de Flamenquines De Pan De Molde

22 Abr 2014



Buenos días, como se acerca el fin de semana y algun@s estaréis con los preparativos de las Ferias de San Isidro, hoy os dejo una receta muy fácil de preparar para cualquier ocasión y en cualquier momento.

Ingredientes

- Rebanadas de pan de molde sin corteza (las que deseéis)
- Lonchas de jamón york rectangulares (una para cada flamenquín)
- Lonchas de queso cheddar o tranchetes (una para cada flamenquín)
- Huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Aplastar con un rodillo de cocina las rebanadas de pan de manera que queden bien finas
2. Colocar sobre cada rebanada de pan, una loncha de jamón y otra de queso y enrollar dándole forma de flamenquín
3. Batir los huevos y echar un poco de sal y pimienta negra si os gusta
4. Rebozar los flamenquines primero en el huevo y luego en el pan rallado, que queden bien rebozados sobretodo por los extremos
5. Freír en aceite de oliva muy caliente, si tenéis freidora mejor, hasta que estén bien doraditos
6. Poner sobre papel de cocina para que escurran el aceite
7. Servir acompañados de ensalada y alguna salsa a vuestro gusto
8. Podéis dejar los flamenquines preparados sin freír, pero debéis envolverlos en film transparente para que conserven su forma y quitarlo al tiempo de hacerlos y estarán perfectos para freír
9. Podéis prepararlos también con jamón serrano y crema de queso manchego, o también con anchoas y roquefort, como más os gusten