

Receta de Flamenquines Especiales

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta que es muy apropiada para cualquier día de la semana, os dará mucha energía y vuestra familia quedará encantada con estos ricos **Flamenquines Especiales**, espero que os gusten.

Ingredientes

- Filetes de ternera cortados finitos
- Jamón serrano (lonchas del tamaño del filete)
- Huevos
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner el filete estirado sobre una superficie lisa y echarle un poquito de sal
2. Colocar una loncha de jamón serrano encima de cada filete
3. Enrollarlo de forma que quede bien apretado
4. Pasarlo por harina y por huevo batido y después por el pan rallado
5. Freírlos en abundante aceite de oliva bien caliente hasta que queden bien doraditos
6. Ponerlos sobre papel de cocina para que escurran el exceso de grasa
7. Acompañar este plato con unas rodajas de tomate natural y... buen provecho!!!