

Receta de Flamenquines Especiales Con Huevo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica que seguro os gustará y prepararéis en casa, son fáciles y rápidos de hacer y podéis tenerlos preparados para cualquier ocasión

Ingredientes

- Filetes de Secreto de cerdo (medio o un kilo)
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Jamón serrano (una loncha por filete)
- Pan rallado
- Sal y Pimienta negra molida
- Huevos batidos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Pimientos rojos asados (una lata opcional)

Modo de Preparación

1. Picar muy fino el jamón, los huevos cocidos, y reservar
2. Aplastar los filetes de secreto con una maza de carne o con las manos y echar un poco de sal y pimienta negra molida, extender sobre papel albal
3. Rellenar cada filete con el picadillo de jamón, los huevos y el pimiento rojo si os gusta
4. Enrollar cada filete y pasarlo por el huevo, después por pan rallado
5. Volver a repetir esta última operación
6. Freír en abundante aceite de oliva caliente y servir acompañados de unas patatas fritas o una ensalada