

Receta de Lomo Relleno De Espinacas Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días, para este viernes os dejo una receta que podéis aprovechar para que los más peques de la casa tomen verdura, dentro de estos ricos filetes de lomo.

Ingredientes

- Filetes de lomo finos (cantidad según comensales)
- Requesón
- Queso curado
- Espinacas congeladas o de tarro de cristal ya hervidas
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva
- Huevos (dos o tres según cantidad de filetes)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Poner en un bol el requesón, rallar un trozo de queso curado y mezclar con el requesón
2. Hervir las espinacas en el microondas unos 8 minutos a potencia máxima, escurrir y añadir a la mezcla de queso y echar sal y pimienta
3. Poner sobre un filete una cucharada de la mezcla de queso y taparlo con otro filete, aplastándolo un poco para que queden bien juntos
4. Repetir esta operación con todos los filetes
5. Batir los huevos e ir rebozando los filetes, primero en el huevo y después en pan rallado
6. Freír en abundante aceite de oliva muy caliente (mejor en freidora) y colocar sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite
7. Podéis servir acompañado de una ensalada de tomate