



FLAMENQUINES FOR SHARING



INGREDIENTES

- 6 BISTEC MUY FINOS DE CERDO (50 G C/U)
- 80 GMS JAMÓN SERRANO
- 80 GMS QUESO DE FUNDIR
- SAL
- PIMIENTA
- · 12 PALILLOS
- 1 LT ACEITE DE OLIVA SUAVE <u>O GIRASOL PARA FREÍR</u>
- 120 G HARINA DE TRIGO
- · 3 HUEVOS
- 200 PAN RALLADO

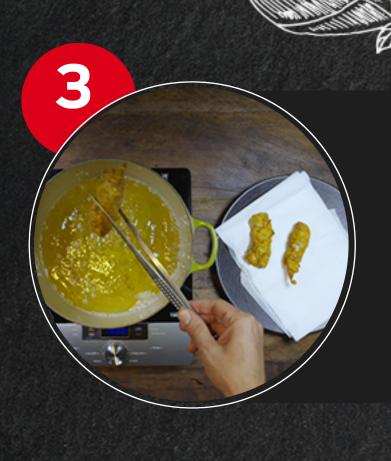
PREPARACIÓN



Extendemos los bistec sobre una tabla y salpimentamos. Ponemos un trozo de jamón y el queso para fundir y enrollamos obre si mismos. Podemos cerrar con ayuda de unos palillos.

Ponemos los huevos en un bowl y batimos. La harina y pan rallado las ponemos en pequeñas bandejas o platos. Pasamos los flamenquines por harina, huevo y pan rallado al momento de fréir.





Hacemos en el aceite por tandas para cuidar que la temperatura y fritura sean correctas. Una vez dorados los flamenquines ponemos en papel absorbente para eliminar exceso de grasa.

¡Disfrútalo!

Una vez dorados los flamenquines ponemos en papel absorbente para eliminar exceso de grasa.

