



## 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 O GIRASOL PARA FREÍR
- 120 G HARINA DE TRIGO
- 3 HUEVOS
- 200 PAN RALLADO

### PREPARACIÓN



1 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.



2 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 freír.



3 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.



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

¡Disfrútalo!