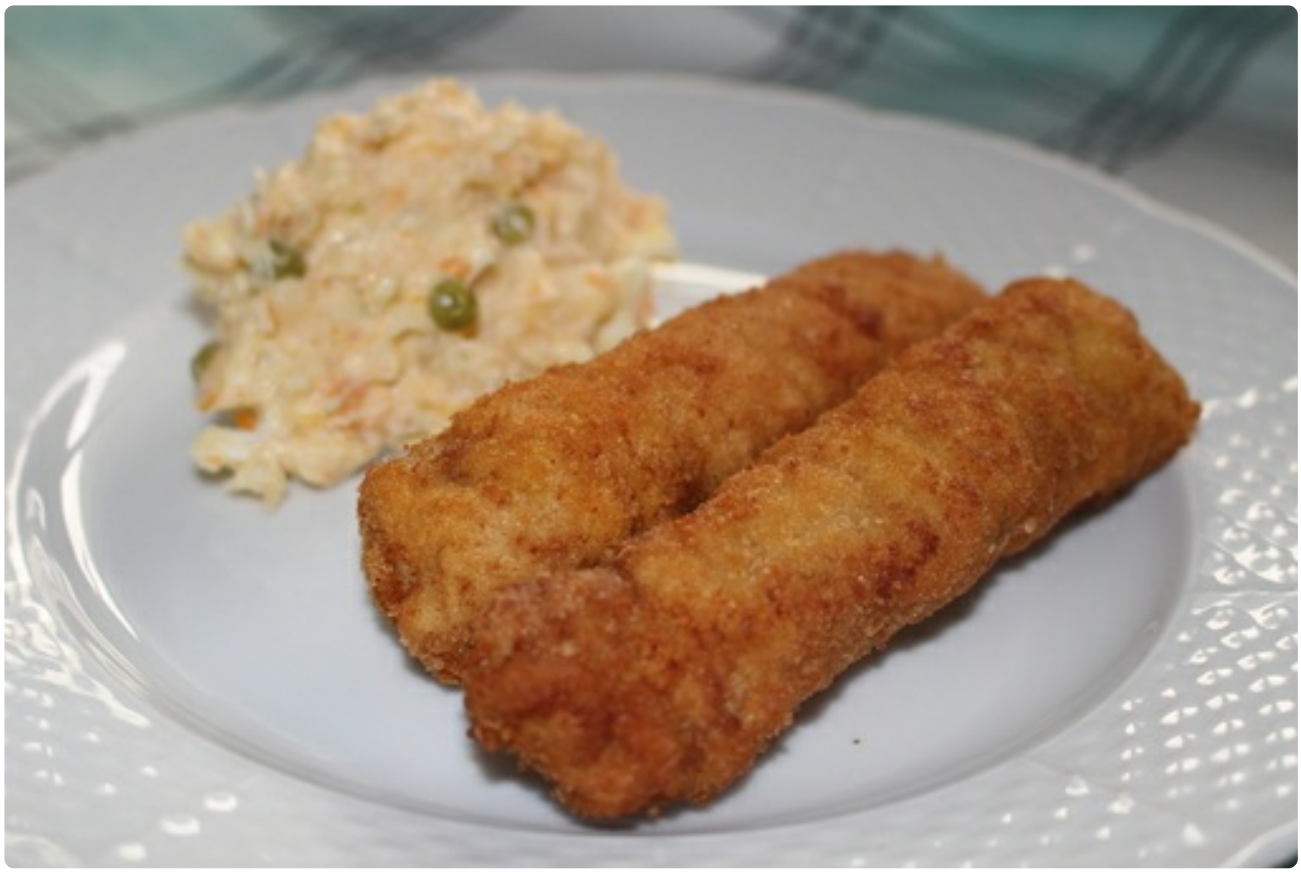
Flamenquines



Nombre de la receta

Flamenquines

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Huevo

Descripción

Flamenquines clásicos de lomo y jamón

Lugar originario de la receta

Córdoba

Ingredientes

- 8 filetes de lomo
- 100 gramos de jamón en lochas
- 2 huevos

- 150 gramos de pan rallado
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta (opcional)
- 250 mililitro de aceite de oliva suave

Pasos

1 En primer lugar maceamos los filetes de lomo con un mazo de madera para que se enternezcan y salamos ligeramente. A continuación ponemos sobre las lochas de lomo el jamón cortado a la medida de la lámina de lomo. Es conveniente que el jamón lleve algo de grasa. Lo ideal sería jamón ibérico.

2 Ahora enrollamos con cuidado de que no nos sobresalga el jamón.

3 Por último preparamos 2 platos, uno con huevo y otro con pan rallado y rebozamos los flamenquines, primero en el huevo y luego en el pan rallado.

4 Por último ponemos el aceite a calentar y freímos nuestros flamenquines con el aceite caliente pero no en exceso para que se haga el lomo sin quemarse el rebozado. Como estos flamenquines son peqeños, tardan poco en freirse. Los sacamos y ya tenemos preparados nuestros típicos flamenquines.

Observaciones o consejos

Si queremos hacer los flamenquines más grandes, utilizaremos el lomo cortado en filetes de libro. De esta forma nos saldrán el doble de grandes los flamenquines. Aunque el flamenquín tradicional lleva el lomo sin adobar, a mi personalmente me gusta macerar los filetes de lomo una vez maceados con un ajito machacado y un poco de vino junto con un poco de pimienta. Lo tenemos un mínimo de unas 4 horas y sale un poco más gustoso.

Autor

Matilde Linares