Dobladitos con queso azul

Nombre de la receta

Dobladitos con queso azul

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten
Huevo
Leche

Descripción

Filetes de lomo rellenos con queso azul y empanados

Ingredientes

- 8 filetes de lomo de cerdo
- 80 gramos de queso azul
- 2 quesitos en porciones
- 1 huevo
- 100 gramos de pan rallado

- 250 centilitros de aceite de oliva suave
- al gusto de sal
- 100 gramos de harina

Pasos

1 En primer lugar preparamos el queso azul. Lo desmigamos en un bol y mezclamos con los dos quesitos para obtener una pasta cremosa y suavizar un pozo el sabor del queso azul.

2 A continuación tendremos preparados los filetes de lomo que serán finos y los tendremos maceados para que queden aún más finos. En este caso salen muy pequeños porque es de un lomo muy tierno. Salamos muy ligeramente el filete de lomo por la parte exterior y ponemos con una cucharita una porción de queso dentro del filete.

3 Hacemos lo mismo con todos los filetes de lomo y los vamos doblando. Reservamos los filetes.

4 A continuación preparamos un plato con harina, otro con el huevo batido y otro con el pan rallado. Enharinamos ligeramente cada dobladito y a continuación lo pasamos por el huevo y el pan rallado.

5 Ya solo nos queda poner el aceite en una sartén y cuando está caliente, pero no en exceso, vamos friendo por ambos lados los dobladitos de lomo. Con el fuego un poco moderado para que se hagan por dentro sin quemarse por fuera. Como el lomo lo tenemos muy finito, se hacen enseguida.

6 Vamos sacando en una bandeja con papel absorbente y ya tenemos preparados nuestros ricos dobladitos de queso azul.

Observaciones o consejos

Se pueden hacer igualmente con queso roquefort.

Autor

Matilde Linares