

Empanados de lomo, jamón y queso



**Nombre de la receta**

Empanados de lomo, jamón y queso

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

Gluten  Huevo  Leche

**Descripción**

Filetes empanados de lomo de cerdo adobados rellenos de jamón y queso.

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 6 filetes de lomo abiertos en libro
- 3 lonchas de jamón

- 3 lonchas de queso
- 300 gramos de pan rallado
- 2 huevos
- 200 mililitro de aceite de oliva

### Pasos

**1** Aunque normalmente los empanados se hacen con lomo fresco, para que resulten más gustosos los hemos tenido un día en adobo. Para ello tendremos los filetes abiertos en libro y los machacaremos con un mazo de cocina. El adobo se lo haremos con sal, pimienta, unos dientes de ajo machacados, un poco de pimentón dulce y vino hasta cubrirlos. A la hora de utilizarlos para rellenar, los tendremos muy bien escurridos. Colocaremos dentro el jamón y el queso y los doblaremos.



**2** Para empanarlos utilizaremos únicamente huevo batido y pan rallado, sin harina.



**3** Por último los freímos en abundante aceite de oliva caliente pero no en exceso para que se haga el lomo sin quemarse el pan. Los vamos sacando sobre papel absorbente y ya los tenemos preparados.



### Observaciones o consejos

Es una forma muy apropiada para llevar de merienda al campo pues se mantienen muy jugosos.

### Autor

Matilde Linares