

Fuente Tójar



Flamenguín

INGREDIENTES

- ◆ 4 filetes dobles de lomo de cerdo
- ◆ 100 g. de jamón
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ Perejil
- ◆ Pan rallado
- ◆ Huevo para empanar
- ◆ Harina
- ◆ Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

1. Limpiamos el lomo y lo cortamos en filetes dobles, espalmarlos (adelgazar el filete con ayuda de un mazo de cocina para dejarlos lo más fino posible) y lo reservamos.
2. Picamos el jamón, el ajo, perejil y huevo, lo mezclamos en un bol y rellenamos los filetes salpimentados con estos ingredientes, lo enrollamos sobre sí mismos para obtener unos cilindros de carne.
3. Empanamos (pasarlos por harina, huevo y pan rallado) los flamenguines y freímos en aceite de oliva virgen extra con denominación de origen Priego de Córdoba, calentamos (no muy fuerte) hasta que estén dorados por fuera y hechos por dentro.
4. Lo servimos calientes.