

Platos típicos de la Subbética II: Flamenquín cordobés, el rey indiscutible

¿Has probado alguna vez un **flamenquín cordobés**, crujiente por fuera y jugoso y tierno por dentro? La segunda entrega de la serie de **platos típicos de la Subbética** la dedicamos a este archiconocido y exquisito empanado con tanta fama en nuestra comarca.

Hoy el blog de ***Turismo de la Subbética*** te cuenta **de dónde procede** y **cómo se elabora** un auténtico **flamenquín cordobés**.

El origen del flamenquín cordobés



El **flamenquín cordobés** es auténtica **tradición culinaria**; es una exquisitez envuelta en delicia que no puedes dejar pasar si te la ponen ante tus ojos.

En definitiva, el flamenquín cordobés es un **plato único de nuestra tierra cordobesa** compuesto por una **combinación siempre ganadora**: un buen **filete de carne y jamón serrano**.

Debido a su antigüedad, el **origen** del flamenquín es **discutido**. Hay quienes lo atribuyen a la localidad jienense de Andújar y otros lo consideran originario del pueblo cordobés de Bujalance. Pero, en Córdoba capital hay un curioso antecedente que se remonta a los años 50 del siglo pasado.

El bar de tapas Florida, en la calle Concepción, ponía de tapa a sus clientes un pequeño flamenquín de filete de ternera muy fino, relleno con unas tiras de jamón serrano y tocino. Era bastante más pequeño que el que hoy en día conocemos, pero podría considerarse el antepasado del flamenquín cordobés actual.

La receta original del flamenquín cordobés



Un buen **flamenquín cordobés** se prepara con **pocos ingredientes**:

- **Filetes de carne de ternera o de cerdo** de buena calidad, lo que asegura que en pocos minutos de sartén o freidora quede la carne jugosa y tierna.
- **Jamón serrano**, tierno y cortado finamente.
- Para el empanado: **huevo batido** y **pan rallado**.
- **Aceite de oliva**.
- **Pimienta molida** y un poco de **sal** (opcional).

Para que tus flamenquines cordobeses queden perfectos, los **filetes** deben ser **muy delgados**; aunque también puedes conseguir esto ablandando la carne golpeándola con un mazo, hasta reducir el grosor.

Otro punto importante es que el **jamón tenga un poco de tocino**, porque dará al flamenquín jugosidad. Además, el jamón serrano se encarga de darle sabor, por lo que los filetes de carne no es necesario salpimentarlos, si así lo prefieres.

El procedimiento puede que te resulte algo complicado, pero con un poco de maña y práctica, conseguirás la forma adecuada:

1. Con un filete abierto y extendido, coloca el jamón encima, creando una línea de derecha a izquierda.
2. Enrolla apretando suavemente para que quede uniforme y bien repartido el relleno.
3. Su tamaño más común es de unos 20-30 cm., aunque se pueden encontrar [flamenquines de tamaño record](#) e incluso en forma de bolitas de un solo bocado.
4. Empapa el flamenquín por huevo batido y después pásalo por pan rallado.
5. Fríe el flamenquín en abundante aceite de oliva muy caliente. Su punto justo de fritura es que quede ligeramente crujiente por fuera pero tierno y jugoso por dentro.
6. Para presentarlo, puedes cortarlo, en diagonal, y **acompañarlo de algún tipo de ensalada, patatas fritas y salsas al gusto** (la más típica es la mayonesa).

En la **actualidad**, puedes encontrar **flamenquines con variaciones en sus ingredientes**, como los que le añaden pimiento morrón, o rellenos de gambas, de champiñones, de jamón cocido, de tortilla francesa, de patatas, etc.

¿Te animas a preparar un auténtico flamenquín cordobés? ¿O prefieres visitar la Subbética y degustar la **buena gastronomía** pidiendo un riquísimo flamenquín?

En cualquiera de los casos, te aseguramos un **momento de sabor inigualable**, tanto, como si terminas tu comida con unas riquísimas [gachas](#) dulces de la Subbética.

Recuerda, compartir es crecer.

