

Flamenquín



Ingredientes para 4 personas:

- 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

Preparación:

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.

En un mortero machucamos el jamón, el ajo, perejil y los restos 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 flamenquines 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.