

Flamenquín Cordobés

Ingredientes:

- 6 filetes de lomo de cerdo finos
- 6 lonchas de jamón serrano
- Pan rallado
- 2 huevos
- Aceite de oliva para freír
- Sal y pimienta

Elaboración:

1. Sazonar los filetes de lomo con sal y pimienta.
2. Colocar una loncha de jamón sobre cada filete y enrollar firmemente.
3. Pasar los flamenquines por huevo batido y luego por pan rallado.
4. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén dorados por fuera y cocidos por dentro.
5. Escurrir sobre papel absorbente y servir con patatas fritas o ensalada.