



FLAMENQUÍN



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.- Limpiar el lomo y cortarlos en filetes dobles, espalmarlos (adelgazar el filete con ayuda de un mazo de cocina para dejarlos lo más fino posible) y reservarlos.
- 2.- Picar el jamón, el ajo, perejil y huevo, mezclarlo en un bol y rellenar los filetes salpimentados con estos ingredientes, enrollándolos sobre sí mismos para obtener unos cilindros de carne.
- 3.- Empanar (pasarlos por harina, huevo y pan rallado) los flamenquines y freír en aceite caliente (no muy fuerte) hasta que estén dorados por fuera y hechos por dentro.
- 3.- Servir calientes o si se prefiere fríos como aperitivo.

CONSEJOS:

Los filetes deben de ser muy finos para que al freírlos la carne se cocine.

El relleno puede ser sólo con tiras de jamón, o bien cualquier relleno, siempre que esté cocinado, como pimienta asada, espárragos, queso, etc.

El empanado se puede sustituir por un enharinado, para ello pasaremos varias veces por harina y agua de limón (agua con zumo de limón) hasta conseguir una corteza gruesa similar al empanado.