



jamón con chorrerras

Ingredientes:

- 3 huevos duros
- 12 lonchas pequeñas de jamón york o 6 grandes
- 6 tranchetes
- harina Yolanda y agua

Preparación:

Cortamos los huevos duros en cuatro partes.

Sobre una loncha pequeña de jamón york colocamos medio tranchete y un cuarto de huevo duro. Cerramos y sellamos con la ayuda de un palillo.

En un bol echamos harina Yolanda y añadimos agua hasta formar una masa ligeramente espesa. Sumergimos nuestras piezas de jamón con chorreras y freismo en abundante aceite caliente. Escurrimos en un plato con papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y disfrutamos junto con una fresquita cerveza si así nos apetece.

conlaszarpasenlamasa