



un paseo por  
España

*flamenguines cordobeses*

Ingredientes para 12 unidades

12 filetes de lomo de cerdo

12 filetes de jamón

huevos

pan rallado

sal

AOVE (aceite de oliva virgen extra) y aceite de girasol

Preparación

Podemos pedirle a nuestro carnicero que nos aplaste lo máximo posible los filetes de lomo, para que queden muy finos. Si no, lo podemos hacer nosotros con la ayuda de una maza de madera.

Una vez estirados los filetes, damos un punto de sal y cubrimos con el jamón serrano. Enrollamos. Damos otro punto de sal. Tapamos y refrigeramos 2 horas.

Hacemos un doble rebozado. Primero huevo batido, después pan rallado y repetimos la operación.

Freímos en una sartén con mezcla de AOVE y aceite de girasol.

Escurremos en papel el exceso de aceite.

[Conlaszarpasenlamasa](#)