Flamenquines de ternera con miel de mil flores

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Pilarpv

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
En este caso para acopañar puse mongetas salteadas pero queda muy bien con ensalada

Descripción:

El flamenquín es un plato de origen Andujareño (concretamente a Manuel Gavilán) aunque típicamente se atribuye su invención a la capital cordobesa. Recibió el nombre por su color, rubio como los flamencos que llegaron acompañando al emperador Carlos V (color dado por el rebozado con huevo batido).

Ingredientes para 4 personas :

- 4 bistec de vedella
- 4 lonchas del queso que mas te guste
- 4 lonchas de jamon serrano
- sal y pimienta
- harina
- huevo
- pan rallado
- miel de mil flores

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos los filetes, y enrollamos una loncha de queso y otra de jamon , pasamos por harina, huevo y el pan rallado. Ponemos aceite a calentar cuando este caliente añadimos los rollitos, los hacemos bien por todos los lados y servimos hechandole un chorro de miel de flores por encima.