Flamenquines con esparragos trigueros

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

Creador: Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La paciencia y el orden a la hora de trabajar es la base de la culminación de un buen plato.

Descripción:

Quiewro empezar una nueva categoria en mi recetario, la de las tapas. Son un poco más grandes que los canapés pero son especiales para acompañar esas cervezas con el partido (al que le guste el futbol) o simplemente para una reunión de amigos.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 esparragos trigueros
- 8 lonchas de jamón cocido
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 huevos
- pan rallado para rebozar
- aceite para freir
- 8 lonchas finas de manchego tierno

Preparación:

Paso 1

desechar la parte leñosa de los esparragos, lavar y pelar. Cocer en agua con sal unos 10 minutos y dejar escurrir.

Paso 2

Cubrir cada loncha de jamón con una de queso y colocar un esparrago, espolvorear con perejil picado. Enrollar a modo de cilindro y cortar en trocitos que se puedan comer de un bocado.

Paso 3

batir los huevos. Rebozar los rollitos, primero en el huevo y despúes en el pan rallado. Calentar el aceite y freir hasta que estén dorados y el queso se haya fundido. Escurrir y servir pinchados en un palillo

Paso 4

Probar a hacerlos tambien con pimientos rojos asados y jamón serrano. Las fotos las he buscado en internet, siempre salen mejor que las que yo hago en casa.